



Ambasciata d'Italia
Sofia

#VIVERE **ALL'** ITALIANA

Sesta edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, 22 - 28 novembre 2021



Al via la Sesta edizione della Settimana della cucina italiana nel mondo, dal 22 al 28 novembre.

Il tema di quest'anno è "**Tradizione e prospettive della cucina italiana: consapevolezza e valorizzazione della sostenibilità alimentare**".

Il Sistema Italia in Bulgaria, alla luce delle limitazioni derivanti dall'emergenza pandemica, anche quest'anno ha predisposto una serie di eventi e di pubblicazioni online.

Inaugurazione

Abbiamo iniziato con lo streaming in diretta dell'inaugurazione della Settimana presso il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. Il Ministro Luigi Di Maio ha lanciato la VI edizione della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo". All'evento hanno partecipato rappresentanti del Ministero dello Sviluppo Economico, del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, dall'associazione di Slow Food. Potete guardare i video ai seguenti link, a seconda della preferenza della lingua:

<https://youtu.be/nYXNeSkzkMg> (italiano)

<https://youtu.be/9U2mKVvQ1G0> (inglese)

Masterclass Scuola internazionale di cucina italiana ALMA

Si tratta di un progetto educativo focalizzato sulla cultura e sui prodotti alimentari italiani "An Italian Taste Journey", realizzato da [ALMA](#) in 5 masterclass on-line e predisposto dall'Agenzia ICE Sofia. Potete registrarvi al link, in lingua inglese, e seguire le masterclass: <https://marketing.scuolacucina.it/landing-scim>

Filmati Slow Food

Ogni giorno presenteremo sui nostri social un video realizzato da [Slow Food](#) per presentare le diverse eccellenze delle cucine regionali italiane. Slow Food è un'associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Oggi Slow Food conta su una fitta rete di soci, amici e sostenitori in tutto il mondo.

Masterclass in live streaming in collaborazione con la Scuola [de "La cucina italiana"](#)

L'Agenzia ICE Sofia invita i ristoratori bulgari a partecipare ad una lezione in live streaming di cucina italiana, basata su ricette per un menu sostenibile e con riferimento alla tradizione italiana. Il corso sarà organizzato dalla [scuola di cucina](#) del giornale emblematico La cucina italiana. Il corso sarà in live streaming, ma sarà possibile vederlo dopo come video-registrazione. I ristoranti interessati al corso, possono rivolgersi direttamente all'Agenzia ICE di Sofia, scrivendo all'indirizzo email: sofia@ice.it.

Pubblicazione di editoriali sulla settimana della cucina italiana

L'Agenzia ICE ha promosso la pubblicazione di annunci rivolto agli operatori del settore bulgari sulle riviste dedicate alla ristorazione [GOGUIDE](#) e GOODLIFE.

Invio di un ricettario di cucina italiana vegetariana redatto da ALMA

L'Agenzia ICE ha elaborato e inviato a circa 200 ristoratori su tutto il territorio bulgaro un ricettario dal titolo VEGETARIANAMENTE ITALIANO realizzato da ALMA e disponibile anche in formato elettronico. Il ricettario contiene 16 ricette di alta cucina vegetariana, per celebrare il tema della sostenibilità alimentare. Il ricettario verrà pubblicato sul sito ICE e sui canali social durante la Settimana.

L'esempio di un'eccellente cucina italiana sostenibile in Bulgaria

Abbiamo preparato un'intervista allo Chef Gianfranco Chiarini e alla Chef Anna Chiarini, che hanno portato la cucina italiana nel villaggio di Devino, vicino a Targovishte e vi operano come educatori del gusto. Nell'intervista i due chef parlano della sostenibilità alimentare, esprimono il loro parere su come contrastare gli sprechi del cibo e condividono delle loro ricette.

Con i “Cacciatori di cibo” nella regione di Campania

Quest'anno, l'Istituto Italiano di Cultura di Sofia presenta sette puntate della trasmissione televisiva “Cacciatori di cibo” sulla televisione nazionale BTV dedicate alla cucina regionale della Campania. Ogni domenica verrà presentata una località diversa, conosceremo le caratteristiche e le bellezze del luogo, i prodotti e la cucina tipica e impareremo a preparare le ricette migliori. Vedremo, insieme agli chef Marco Luchiari e Andre Tokev, Napoli, Amalfi, Celle di Bulgheria, Sant'Agata e varie località alle pendici del Vesuvio. Non mancate, domenica dalle 12:30 su bTV, oppure al seguente link: <https://www.btv.bg/shows/lovci-na-hrana/>

Potrete inoltre provare a preparare le ricette della cucina italiana che condivideremo con voi, con la speranza di ispirarvi per un modo di mangiare non solo all'italiana, ma anche più sano e più sostenibile.

Seguitemi sui nostri social durante tutta la Settimana per non perdervi niente.

Buon appetito.