



Cerca...

HOME OSPITALITÀ PROFESSIONISMO EVENTI CONVIVIO HIGHLIGHTS LAVORO&CO ECCELLENZE BEHIND... VIDEO

HIGHLIGHTS NOTIZIE NONSOLOFOOD SONDAGGI APPROFONDIMENTI NONSOLOVINO

Pesto Day



Sarà il Pesto genovese il protagonista della prossima edizione della Giornata Internazionale delle Cucine Italiane (IDIC - International day of Italian Cuisines) che si celebrerà in tutto il mondo il 17 gennaio 2011.

Come nelle passate edizioni, migliaia di cuochi, ristoratori e food lover in tutto il mondo prepareranno tutti insieme pasta con il Pesto genovese, in quel giorno, secondo la ricetta autentica. Sarà

una ideale gigantesca ola che correrà lungo i fusi orari di tutti i continenti.

Per aderire registrarsi a idic2011@itchefts-gvci.com

"In questi anni abbiamo scoperto che il messaggio di difesa e promozione della cucina italiana nel mondo è recepito in maniera entusiasta con eventi come la IDIC", aggiunge Rosario Scarpatò, co-fondatore del GVCi e direttore della Giornata. Ma la cucina italiana tradizionale va difesa e promossa non solo all'estero ma anche in Italia e l'obiettivo del 2011 è trasformare definitivamente il 17 gennaio nella giornata dell' "orgoglio culinario italiano". Quindi anche i cuochi e i ristoratori in Italia sono invitati ad unirsi ai colleghi all'estero. E quest'anno c'è poi una ragione in più per farlo. Si celebrano i 150 anni dell'Unità d'Italia. Sono piatti come appunto il Pesto genovese (o il risotto alla Milanese o la tagliatella alla bolognese) che veramente hanno unificato l'Italia, almeno a tavola. Garibaldi in fondo partì da Genova e forse, prima di partire, mangiò anche lui un po' di pasta al Pesto.

L'edizione 2011 della IDIC sarà lanciata a New York City con due giornate di grandi eventi (12 e 13 gennaio), in collaborazione con l'Italian Culinary Academy di Cesare Casella, leader di itchefts-GVCi negli USA. Talentuosi chef da tutto il mondo - capeggiati da Massimiliano Alajmo, tre stelle Michelin, del Ristorante Le Calandre (Rubano - PD), si ritroveranno nella Grande

Mela per un Anteprima della IDIC, riservata a media e operatori del settore. Alajmo cucinerà il Gala Dinner per l'assegnazione degli Italian Cuisine Worldwide Awards, gli Oscar dell'enogastronomia italiana nel mondo. Il 13 gennaio in contemporanea con il lancio della IDIC ci sarà un collegamento video con Genova da un lato, dove si terrà un evento per il lancio in Italia, e con Singapore dall'altro, dove si terrà una manifestazione gemella al Ristorante Forlino dove cucinerà Massimo Bottura (Osteria Francescana. Modena), due stelle Michelin e numero 6 nella classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo.

Il 17 gennaio 2011, già ribattezzato Pesto Genovese Day, durante la Ola globale ci saranno alcune manifestazioni speciali in varie città del mondo, organizzate da associati al network itchefts-gvci: Pietro Rongoni (Aromi italiani) a Mosca, Elena Ruocco e Francesco Carli a Rio De Janeiro (Copacabana Palace Hotel), Giulio Vierci a Sapporo e Donato De Santis (Cucina Paradiso) a Buenos Aires, dove il Pesto sarà cucinato da cuochi liguri inviati dal Consorzio del Pesto Genovese. In queste città si terranno peraltro le eliminatorie del Campionato Mondiale di Pesto Genovese in mortaio. Il programma completo degli eventi su www.itchefts-gvci.com

Per ulteriori informazioni:

www.itchefts-gvci.com

Mario Caramella, mariocaramella@yahoo.it

Rosario Scarpatò rosario.scarpatò@itchefts-gvci.com

Aldo Palaoro info@ics-comunicazione.it



Pubblicità da Google:

[Cucine e Attrezzature](#) professionali per la ristorazione Dal 1985 serviamo solo la qualità! www.rossi1985.it

[Pizzoccheri fatti in casa](#) Al Ristorante "La Trela" degusta la cucina tipica della valchiavenna www.hotelsaligari.com

[Prodotti Liguri naturali](#) Olio Taggiasco, pesto, olive, patè Il meglio della Liguria a casa tua! www.piandeifrantoi.it

Annunci Google

CONTATTI | NEWSLETTER | PRIVACY | INSERIMENTO ANNUNCI | FOOD PASSION

© 2010 IWCA Suisse Network - All Rights Reserved
Designed and powered by COLS SA

CSS Valid | Top