

# Presentada Semana Cocina Italiana en Buenos Aires

## Embajada reabrió puertas para evento presencial

11:51, 19 NOV • BUENOS AIRES • REDACCIÓN ANSA

(ANSA) - BUENOS AIRES, 19 NOV - Los espléndidos salones del Palacio Alvear, sede de la embajada de Italia en la Argentina, albergaron anoche en Buenos Aires el evento de lanzamiento de la VI Semana de la Cocina Italiana en el mundo, que se realizará del 22 al 28 de noviembre.

El embajador Fabrizio Lucentini saludó a los presentes y recordó que "después de mucho tiempo la embajada vuelve finalmente a albergar una iniciativa presencial".

"La cocina es una formidable carta de presentación de las excelencias italianas", dijo el embajador, observando que se trata de "uno de los puentes culturales que unen a Italia y la Argentina".

Dedicada a la promoción de la cocina y los productos alimentarios italianos de calidad, la Semana es promovida por el ministerio de Exteriores, en colaboración con la red de embajadas, consulados, institutos italianos de cultura, oficinas del Instituto de Comercio Exterior (ICE) y otros actores del Sistema Italia que operan en el exterior.

La edición 2021 tiene como tema "Tradición y perspectivas de la cocina italiana: conciencia y valorización de la sostenibilidad alimentaria", y con este fin el embajador Lucentini convocó a la asociación BACI (Buenos Aires Cocineros Italianos).

En esa ocasión los chefs Donato De Santis, Leonardo Fumarola, Federico Scoppa, Alberto Giordano, Maurizio De Rosa, Mauro Crivellin, Paolo Spertino y Pedro Picciau "ilustraron, a través de los platos y productos típicos de los territorios italianos, la relación entre la cocina de la península y la sostenibilidad".

Durante las Semana, debates, degustaciones, seminarios y clases virtuales de cocina contarán sobre la cocina italiana, valiéndose de encuentros con el chef Andrea Berton (dos Stelle Michelin) y master class con Leonardo Fumarola y Mariana Sebess.

El foco de la Semana es la promoción de la dieta mediterránea como alimentación equilibrada y modelo de relación virtuosa entre hombre y naturaleza.

También se tratarán temas como las características organolépticas de los productos italianos, las tradiciones culinarias que la comunidad italiana mantiene en la Argentina y el problema del "italian sounding" (productos que parecen italianos pero en realidad no lo son).

Las actividades podrán seguirse en las redes sociales de la embajada (Instagram, Facebook, Twitter e Youtube) y con los hashtag #ItalianTaste, #SemanadelaCocinaItaliana y #SettimanadellaCucinaItaliana. (ANSA).