

Miscellanea

Mestre
Dal 24 novembre
«Buzzati, Venezia
e la pop art»

» Dal 24 novembre al 25 febbraio al Centro Candiani di Mestre (Venezia) prende vita la mostra «Buzzati, Venezia e la pop-art», un evento che esplora la connessione affascinante tra il celebre scrittore, la città lagunare e il movimento artistico degli anni Sessanta. L'esposizione è curata da Marco Perale.

Settimana della cucina italiana nel mondo

Parma Alimentare conquista la Svizzera con le sue eccellenze

Successo dell'iniziativa in corso a Zurigo con gli chef di Parma quality restaurants

» Parma Alimentare, da sempre impegnata nello sviluppo delle eccellenze agroalimentari del territorio, lunedì scorso ha partecipato a Zurigo a un incontro con istituzioni, stampa e operatori del settore finalizzato a valorizzare i prodotti enogastronomici ducali nel mercato svizzero, in occasione della VIII Settimana della cucina italiana nel mondo. Quest'anno la rassegna tematica, dedicata alla promozione della cucina e dei prodotti agroalimentari, viene celebrata in tutto il mondo dal 13 al 19 novembre, con particolare focus su benessere e gusto. La manifestazione è promossa dalla rete di Ambasciate d'Italia, Consolati, istituti italiani di cultura e uffici Ice all'estero. Parma Alimentare, insieme all'ufficio Ice di Berna, ha organizzato un evento a Zurigo per promuovere la conoscenza dei prodotti made in Parma, creando nuove opportunità di business dedicate alle aziende del territorio. Al meeting hanno preso parte istituzioni, operatori del settore food & turismo (buyer e mondo Horeca), giornalisti e opinion leader che hanno avuto la possibilità di approfondire la conoscenza delle filiere produttive parmensi. La trasferta svizzera si è chiusa con una cena nel prestigioso ristorante Leo, rinomato per il suo rooftop all'interno dei grandi

magazzini del lusso Globus. E a cucinare per i 60 ospiti sono stati tre chef parmensi del Parma quality restaurants: Roberto Oppici (trattoria Le Viole), Andrea Nizzi (ristorante 12 Monaci) e Matteo Ricci (ristorante bistrot Il Labirinto), con un menu all'insegna delle eccellenze gastronomiche del territorio, invitate in tutto il mondo. Non è mancata un'ampia selezione di antipasti nel buffet di benvenuto con tutte le più importanti indicazioni geografiche della provincia parmense: Prosciutto di Parma Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Culatello di Zibello Dop, Coppa di Parma Igp, Salame Felino Igp. Ma anche pomodoro, trasformati del latte e conserve ittiche, in una cena accompagnata dai vini dei Colli di Parma.

«Abbiamo accolto con entusiasmo l'invito di Ice di Berna a partecipare agli eventi legati alla VIII Settimana della cucina italiana nel mondo - commenta Alessandra Foppiano, executive manager di Parma Alimentare -. Una rassegna importante, a maggior ragione, considerando la candidatura della cucina italiana come patrimonio Unesco, che ci spinge e ci motiva a far conoscere le eccellenze del territorio di Parma e il ruolo fondamentale che occupa nell'enogastronomia italiana. Grazie al supporto di Parma quality re-

Zurigo
Grande successo dell'iniziativa di Parma Alimentare, in collaborazione con Parma quality restaurants e i consorzi di tutela.



staurants e dei consorzi di tutela, avremo l'opportunità di presentare i nostri prodotti ad un target qualificato in un mercato, quello svizzero, che rappresenta per Parma il settimo paese per l'export del settore alimentare. Nel 2022 le esportazioni di settore verso la Svizzera hanno avuto un valore commerciale di quasi 84 milioni di euro, trainate soprattutto da prodotti da forno, farinacei, conserve animali e vegetali. Il trend è in crescita con un +6% nel primo semestre 2023».

Mentre Enrico Bergonzi, presidente Parma quality restaurants, aggiunge: «Il mercato svizzero è da sempre un punto di riferimento molto importan-

te per la cucina e l'enogastronomia parmense e la possibilità di raccontarci, attraverso l'iniziativa organizzata a Zurigo, è senza dubbio un'ulteriore opportunità per far conoscere da vicino, a un pubblico da sempre interessato al buon mangiare al buon vivere, la grande cultura alimentare di Parma. La missione svizzera, di cui come Parma quality restaurants siamo felici di fare parte, può quindi diventare un ottimo biglietto da visita per il nostro territorio, mostrando un mondo di vivere e di far sistemare che da sempre ci contraddistingue e del quale la cucina ne è piena espressione».

Soddisfazione espressa anche

da Samuele Porsia, direttore dell'agenzia Ice di Berna: «Siamo grati a Parma Alimentare di averci offerto l'opportunità di presentare le eccellenze della Parma Food Valley ad un selezionato parterre di ospiti. È per noi un onore collaborare con chi, per esempio, ha organizzato eventi di grande rilievo come la celebre "Cena dei Mille" a Parma. Nel settore agroalimentare e bevande, alla fine del 2022, l'Italia si è confermata primo paese fornitore della Svizzera, registrando un incremento delle importazioni dal Belpaese di 180 milioni di euro (+9%) e confermando il primato con una quota di mercato attestata intorno al 15,8%».

Iniziativa Nuova traduzione del «classico» sulla cucina italiana. Presentazione a Pechino

La «Scienza in cucina» dell'Artusi ora parla cinese Felicori: «Non solo ricette, ma storia e cultura»

«La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene»
Il progetto di traduzione è partito nel 2021.

» *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, il libro più famoso e letto sulla cucina italiana, ora parla anche cinese: la versione tradotta, anche grazie al sostegno della Regione Emilia-Romagna, verrà presentata oggi all'Istituto italiano di cultura di Pechino, in occasione della VIII Settimana della cucina italiana nel mondo.

«Con le sue centinaia di ricette, raccolte dall'autore con infinita passione in anni e anni di studio e lavoro, "l'Artusi" è indubbiamente il libro più famoso e letto sulla cucina italiana, fonte di ispirazione per generazioni di grandi cuochi, e non solo - commenta l'assessore regionale alla Cultura, Mauro Felicori -. È il libro che fonda la cucina italiana moderna e che segnerà la storia dell'identità gastronomica e linguistica nazio-



nale. Il testo scritto dal nostro illustre concittadino di Forlimpopoli è molto più, quindi, di un semplice "ricettario", ma un'opera che è parte integrante

della storia e della cultura del nostro Paese, e che noi orgogliosamente vogliamo far conoscere sempre di più all'estero».

Fu proprio Pellegrino Artusi,

gastronomo e scrittore, a curare direttamente le prime quindici edizioni, dal 1891 al 1911; da allora fino ad oggi, il celebre manuale è stato continuamente rieditato, copiato, tradotto. Dopo le edizioni in inglese, olandese, portoghese, spagnolo, tedesco, francese, polacco, giapponese, ora, per la prima volta, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* viene pubblicato in cinese. Il progetto di traduzione, iniziato nel 2021, è stato realizzato dall'importante editore cinese Hunan Fine Arts Publishing House con Casa Artusi grazie al sostegno della Regione Emilia-Romagna, Comune di Forlimpopoli, Ambasciata d'Italia a Pechino, Istituto italiano di cultura di Pechino, Aife /Filiere italiana foraggi.

All'evento di presentazione a Pechino interverranno il diretto-

re dell'Istituto italiano di cultura, Federico Antonelli, l'ambasciatore d'Italia in Cina Massimo Ambrosetti, la presidente di Casa Artusi, Laila Tentoni, e la vicedirettrice della China South Publishing Liu Hong. Seguirà una tavola rotonda a cui parteciperanno esperti e studiosi: Wen Zheng, traduttore del libro, responsabile del Dipartimento di lingua italiana della Beijing Foreign Studies University («Promuovere il bello e il buono, ovunque si trovino»); la professoressa Monica Bezzeago, lettrice Maeci della Bfsu («L'Artusi nelle case italiane: ricordi e aneddoti»); Wang Ruizhi, esperto in campo editoriale, curatore del libro («Il mangiare è il comune denominatore dell'umanità»); Eugenio Loccarini, delegato dell'Accademia italiana della cucina a Pechino («Accademia italiana della cucina e Artusi»). Dopo la presentazione del volume a cura di Lei Lei e Alois Lageder AG., ci sarà la cerimonia conclusiva di donazione dei libri.