

LA V SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO A BELO HORIZONTE



23/11/2020 - 16:10

BELO HORIZONTE aise - La V Settimana della Cucina Italiana a Belo Horizonte, organizzata dal

Consolato d'Italia

in collaborazione con

la Camera di Commercio italo-brasiliana

, si è aprirà oggi, 23 novembre, con un evento online sul canale youtube del Consolato che prevede l'intervento dello chef veneto

Massimo Battaglini

, dedicato alle eccellenze gastronomiche italiane, grazie alle quali l'Italia è al primo posto in Europa nella produzione di prodotti con qualità certificata.

Sempre oggi ci sarà il terzo appuntamento online di **True Italian Taste**, della Camera di Commercio italo-brasiliana del Minas Gerais, con lo chef marchigiano Simone Biondi, del ristorante Est Est Est, che cucinerà la ricetta Linguine Mare e Monti con pasta di Gragnano, e l'enogastronomo e sommelier Nella Cerino, che guiderà alla degustazione del vino scelto per abbinamento.

Il progetto, che coinvolge food influencer locali, prevede l'invio di un kit di prodotti italiani con certificato di garanzia, che i partecipanti sono invitati ad utilizzare nella produzione di contenuti digitali che promuovano l'agroalimentare italiano. Nel kit di questa puntata include il vino campano Aglianico, la pasta di Gragnano, i grissini, il gorgonzola DOP e un mini pandoro.

I protagonisti di questa edizione della Settimana sono, per il **console Savarese**, "Le regioni italiane, così come la tecnologia italiana per la produzione vinicola e alcuni prodotti di eccellenza come il caffè e il gelato. Un'occasione, attraverso le ricette letterarie di Camilleri, Ferrante e Rossini, per invitare il pubblico brasiliano a conoscere non solo la gastronomia ma anche la cultura italiana".

Domani, **martedì 24** la **tecnologia italiana** per la produzione vinicola sarà al centro del seminario online dell'importatore Enobrasil, che rappresenta in Brasile diverse imprese italiane di eccellenza come Gai e Robino e Malandrino.

Per partecipare al webinar, gratuito e aperto a tutti, sarà necessaria l'iscrizione sulla piattaforma Sympla.

Per oggi e per il 25 novembre, alle ore 9.30 brasiliana, è prevista la visita guidata con degustazione al laboratorio artigianale della gelateria "Il Massimo del gelato" (@031originale). Per iscriversi è sufficiente inviare un'email a: natalia.brina@italiabrazil.com.br. I posti sono limitati.

Il caffè italiano sarà poi protagonista dell'evento organizzato per mercoledì prossimo, 25 novembre, in collaborazione con Segafredo. La partecipazione al webinar sul caffè sarà gratuita e realizzata sulla piattaforma Zoom previa iscrizione all'email natalia.brina@italiabrazil.com.br. Tante le ricette proposte a base di caffè dal professore, chef ed esperto in caffè Fabio Mendes.

Il 26 novembre, lo chef toscano Leonardo Fontanelli, della Pizzeria La Vera, proporrà il kit "Etrusca" che comprende una pizza prodotta con farine italiane Petra 3 e 9 con la tecnica di fermentazione Biga e gli ingredienti per la finalizzazione in casa. Per accompagnare la pizza i clienti potranno bere il Negroni, l'aperitivo nato a Firenze e famoso nel mondo.

Gli studenti del corso di italiano dell'Università Federale del Minas Gerais (UFMG), coordinati dalla lettrice e professoressa Rosalba Principato, presenteranno due iniziative legate alla cucina italiana. Nella prima, "Ricette letterarie - La passione degli italiani per il cibo è trasbordante", presentano tre ricette raccontate da tre illustri autori: la "caponatina" di Andrea Camilleri; la torta di mele del Guglielmo Tell di Gioacchino Rossini e la pizza alla ricotta di Elena Ferrante.

Gli studenti, in un video dinamico, mostreranno la preparazione delle ricette e curiosità sull'autore e sull'opera, invitando lo spettatore ad andare oltre la gastronomia per arrivare alla letteratura.

Il secondo progetto "Ricette Doppie, ricette italiane che ispirano il mondo", ricostruisce il ponte tra alcune ricette brasiliane e la cucina italiana che è arrivata in Brasile attraverso l'immigrazione italiana. Gli immigrati hanno mescolato i sapori tradizionali con gli ingredienti offerti dalla nuova terra; nei pranzi della domenica famiglie di diverse regioni si riunivano nello stesso cortile portando, sulla stessa tavola, le ricette di diverse regioni di origine.

La gastronomia italiana oggi fa parte della vita quotidiana dei brasiliani. Le ricette scelte dagli studenti sono risotto allo zafferano e "arroz á piemontesa", melanzane alla parmigiana e "bife á parmegiana", salame di cioccolato e "palha italiana".

Gli alunni degli ultimi due anni della Scuola materna e le classi della prima elementare della Scuola italiana paritaria Fondazione Torino affronteranno durante le lezioni online il tema della cucina italiana regionale e la sua influenza sulla cultura alimentare brasiliana. Le famiglie degli alunni riceveranno alcune ricette italiane con cui esercitarsi in casa. **(aise)**

Fonte: Venceslao Soligo

Aiutaci a informarti meglio visitando il sito: www.rivista.lagazzettaonline.info