

Settimana della cucina italiana nel mondo, alle Canarie si parla abruzzese con chef Capretta

13 Novembre 2023

di Redazione



ALBA ADRIATICA - L'ottava edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è stata aperta dal vice presidente del Consiglio e ministro degli Affari esteri e della Cooperazione Internazionale, **Antonio Tajani**, e il ministro dell'Agricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste, **Francesco Lollobrigida**. Un evento che si terrà dal 13 al 19 novembre 2023 con l'intento di promuovere la cultura enogastronomica italiana nel mondo come patrimonio nazionale da custodire e valorizzare.

Per la prima volta alle Canarie, il vice consolato italiano ad Arona, con il patrocinio della Regione Abruzzo ed in collaborazione con l'Agenzia di sviluppo-Azienda speciale della Camera di Commercio di Chieti-Pescara, parteciperà con l'iniziativa "AutenticAbruzzo" dedicata integralmente ad un territorio abruzzese ricco di tradizioni e di eccellenze.

Parteciperà alla rassegna lo chef **Massimiliano Capretta** patron del ristorante Arca di Alba Adriatica (Teramo), che racconterà l'Abruzzo e la sua filosofia culinaria anche attraverso il libro *Bio cucina mediterranea*, un volume dedicato al buono e al sano in cucina.

Nel periodo indicato, i ristoranti e i negozi di prodotti italiani aderenti inseriranno nei propri menu e cataloghi piatti, ricette, prodotti della tradizione enogastronomica abruzzese in collaborazione con aziende del settore che, dall'Italia, metteranno a disposizione la materia prima. È prevista una presentazione dell'iniziativa, alla presenza dello chef Massimiliano Capretta, presso il Ristorante Nero sul Mare di Playa Paraiso in collaborazione con l'imprenditore abruzzese **Alex Anconitano** di Sensation Group.

Il titolo di questa edizione, che si propone di valorizzare all'estero le eccellenze del settore enogastronomico italiano, sostenendo le esportazioni, l'internazionalizzazione e i flussi turistici in entrata, è "A tavola con la cucina italiana: il benessere con gusto". L'obiettivo è sottolineare la relazione tra alimentazione e benessere: la Dieta Mediterranea come stile di vita salutare e modello di alimentazione equilibrata accessibile a tutti, l'importanza dei prodotti a denominazione protetta e controllata, la lotta contro il fenomeno dell'Italian sounding e della valorizzazione dei borghi italiani e dei loro prodotti culinari tradizionali.

La Settimana della cucina italiana nel mondo è nata nel 2016 con centinaia di iniziative realizzate dalla rete di Ambasciate, Consolati, Istituti di Cultura e Uffici Ice italiani all'estero. Ad esempio durante la Settimana della Cucina Italiana 2022, la rete diplomatico-consolare italiana ha organizzato all'estero un totale di 1.427 eventi, con aumento del 35% rispetto all'anno precedente, anche grazie alla rimozione delle restrizioni dovute alla pandemia.

Per l'edizione 2023 della Settimana della cucina, il Ministero degli Esteri ha creato progetti multimediali destinati a un pubblico ampio ed eterogeneo. Dalle tagliatelle etrusche al Tiramisù un excursus riproposto in chiave narrativa, dagli albori al giorno d'oggi. Tutti i progetti sono tradotti in più lingue per raggiungere un pubblico vasto.

LOCALI ADERENTI ALL'INIZIATIVA "AUTENTICABRUZZO"

NERO SUL MARE - Playa Paraiso, Tenerife

IL BOCCONCINO by Royal Hideaway - La Caleta, Tenerife

LA TRATTORIA DE IL BOCCONCINO - La Caleta, Tenerife

DUQUESA BISTROT - Playa del Duque, Tenerife

TRATTORIA LA DOLCE VITA (Hotel Barceló) - Los Abrigos, Tenerife

ARDI - Playa de las Americas, Tenerife

ZIO PAOLO - Santa Cruz, Tenerife

EL ITALIANO STORE MARKET (tienda productos italianos) – Adeje, Tenerife
GUSTOFINO (tienda productos italianos) – Santa Cruz, Tenerife
PANE E VINO – Playa de Las Americas, Tenerife
TRIGO – Palmar, Tenerife
CASA MIA – Palmar, Tenerife
BASILICO – Los Abrigos, Tenerife
PIZZERIA NAPULE’ – Fañabe, Tenerife
OSTERIA ITALIA – Palmasr, Tenerife
ARYA – Palmas, Tenerife
LA ARENITA – Palmar, Tenerife
POMODORO Y BASILICO – La Longuera, Tenerife
CASEIFICIO DON GENNARO (tienda productos italianos) – Los Cristianos, Tenerife
LA CUEVA – Golf del Sur, Tenerife
POMODORO E MOZZARELLA – Maspalomas, Gran Canaria
GUSTOBISTRÓ – Las Palmas, Gran Canaria
IL RICCIOLO – Las Palmas, Gran Canaria
LA PASIÓN – Las Palmas, Gran Canaria
LA DOLCE VITA – Las Palmas, Gran Canaria
AL CIRCO – Playa del Inglés, Gran Canaria
PROMENADE PIZZA BISTRO’ – Las Palmas, Gran Canaria
I 3 CALICI – Corralejo, Fuerteventura
DIVINO BOUNTY – Puerto del Rosario, Fuerteventura
L’OCA BLANCA – Corralejo, Fuerteventura
CALÚ – Corralejo, Fuerteventura
LA DOLVE VITA (Hotel Barceló) – Caleta de Fuste, Fuerteventura
TAVERNA FOGALERA – Corralejo, Fuerteventura
LA SONRISA – Arrecife, Lanzarote
TRATTORIA LA DOLCE VITA (Hotel Barceló) – Costa Teguise, Lanzarote

AZIENDE ABRUZZESI PARTECIPANTI ALL’INIZIATIVA “AUTENTICABRUZZO”

Pastificio Verrigni (pasta)
Cantina Terzini (vini)
Cooperativa altopiano di navelli (zafferano)
Società agricola Costantini slow (insaccati)
Scuppoz liquori (genziana e ratafia)
Taberna imperiale (Grana di pura pecora stagionato per oltre 30/mesi nelle antiche grotte di pietra del Gran Sasso d’Italia)

Apicoltura ADI (miele)

Liquorificio IVAL (liquori)

Cantina Tenuta San Tommaso (vino)

Eurogarlic (aglio e scalogno)