

La cita gastronómica estará dedicada a Pellegrino Artusi, padre de la cocina moderna

**Venezuela celebrará la V Semana  
de la Cocina Italiana en el Mundo**

*El encuentro anual se enfocará en los saberes y los sabores tradicionales de las regiones italianas, los beneficios para la salud de la Dieta Mediterránea y los productos de origen controlado y denominación protegida*

Caracas.- Entre el 23 y el 29 de noviembre se llevará a cabo la **“V Semana de la Cocina Italiana en el Mundo”**, evento organizado por la Embajada de Italia en Venezuela y la Cámara de Comercio Venezolano-Italiana (CAVENIT), con la colaboración del Instituto Italiano de Cultura de Caracas.

La programación se desarrollará bajo el lema **“Saber y sabores de las tierras italianas, a 200 años del nacimiento de Pellegrino Artusi”**, considerado el padre de la cocina moderna de ese país por ser el autor de “La ciencia en la cocina y el arte del buen comer bien”, primer tratado gastronómico que compiló las tradiciones culinarias de todas las regiones de Italia y que fue publicado en 1891.

El foco de atención de las 13 actividades se centrará en la promoción de los productos de origen controlado y denominación protegida, en busca de redescubrir los pueblos italianos y los productos de su cocina típica como vitrinas de la internacionalización del *know how (saber hacer)*, caracterizado por aromas únicos y los valores de la hospitalidad y la convivencia.

La programación de este año también se propone realzar la calidad de la cocina y los productos pertenecientes al *Belpaese*, sin olvidar que la Dieta Mediterránea – reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco desde hace una década – es considerada una aliada para fortalecer el sistema inmunológico frente al Covid-19 y otras enfermedades, junto a un estilo de vida equilibrado y sano que puede estar al alcance de todos.

“Con la celebración de la **V Semana de la Cocina Italiana en el Mundo**, abrimos nuevamente los brazos para recibir a quienes quieren disfrutar de nuestra cultura y de los sabores que logramos al calor de los fogones y de extraer lo mejor de los frutos de la tierra. Es, además, una nueva oportunidad para acercarse genuinamente al patrimonio gastronómico italiano y sus territorios de origen, desde los aportes de Pellegrino Artusi, a quien le rendimos homenaje en esta ocasión”, expresó Placido Vigo, Encargado de Negocios de Italia en Caracas.

Por su parte, Alfredo D’Ambrosio, presidente de Cavenit, señaló que la celebración de los 200 años de este gran escritor culinario recuerda que la cocina italiana, “probablemente la más difundida y reconocida a nivel mundial”, tiene su origen en la tradición rural italiana y se caracteriza por su sencillez y carácter fuertemente regional.

Para ejemplificar la importancia de Pellegrino Artusi, D’Ambrosio recordó que en 1861 Italia se constituyó como Estado unitario, sin tener aún una identidad colectiva, la cual se fue construyendo arduamente a través de los años.

“Así como el escritor y político Massimo D´Azeglio, dijo que Italia estaba hecha y lo que faltaba era hacer a los Italianos; así como el poeta Giosuè Carducci, fundó en 1889 la Sociedad “Dante Alighieri” para unificar la gran variedad de idiomas y dialectos que se hablaban en Italia, el libro de Artusi viene a cumplir la función de unir las costumbres gastronómicas, investigando las diferencias regionales y proponiendo finalmente una imagen de la tradición culinaria hoy reconocida globalmente”.

**En directo desde el Mediterráneo**

“La Semana de la Cocina Italiana en el Mundo” es un proyecto concebido por la Dirección General de Promoción del Sistema País del Ministerio italiano de Asuntos Exteriores (MAECI), que este año enfrentó un impresionante esfuerzo de planificación y coordinación para brindar al público una variada oferta de actividades en internet.

La programación incluye, entre otras, un cortometraje de animación, un documental para comunicar las características de la “promoción integrada”, una exposición digital sobre el trabajo de Pellegrino Artusi y un ciclo de seis clases magistrales en línea sobre los temas distintivos de la cocina italiana.

Los detalles de todas estas actividades estarán disponibles en el sitio web [www.semanadelacocinaitaliana.com.ve](http://www.semanadelacocinaitaliana.com.ve/) y se conmemora en el marco del plan “*Vivere All’Italiana*”, del MAECI, para involucrar activamente a los sectores público y privado en una promoción integral de Italia.

**Clases magistrales sobre tradiciones culinarias**

Las clases magistrales organizadas por el **MAECI** estarán a cargo del **chef Carlo-Maria Ricci**, de **“ALMA”**, la escuela internacional de cocina italiana reconocida a escala mundial, ubicada cerca de Parma. **El experto guiará al público por la tradición, la artesanía, los ingredientes certificados y las variedades regionales de emblemáticos productos de la tierra de Dante.**

Las sesiones comenzarán el lunes 23 con la historia, el significado, los métodos de preparación y las variedades locales de la pasta. El martes 24 el tema serán los quesos y cortes fríos, mientras que el miércoles 25, la clase estará dedicada al aceite de oliva extra virgen (Evoo, por su sigla en inglés) y el vinagre balsámico.

Las variedades y tradiciones de los panes italianos serán abordadas el jueves 26, para continuar con las pizzas el viernes 27. El ciclo de clases magistrales con el chef Carlo-Maria Ricci culminará el sábado 28 con el *gelato*, el auténtico helado italiano, para discutir desde su historia los métodos de preparación tradicionales hasta sus formas y variedades.

Para participar en las clases magistrales con el chef Carlo-Maria Ricci y descubrir a Italia a través de sus tradiciones culinarias, las personas interesadas deben inscribirse en alguno de los horarios disponibles en el siguiente enlace: [www.semanadelacocinaitaliana.com.ve](http://www.semanadelacocinaitaliana.com.ve/)

**Del paladar al encuentro en línea**

La programación de la **“V Semana de la Cocina Italiana en el Mundo”** se completa con una serie de actividades virtuales por cuenta de empresas y expertos ítalo- venezolanos, que serán transmitidas a través de la plataforma Zoom de Cavenit y su cuenta de Instagram @cavenit.

**El lunes 23 de noviembre, a las 11:00 am., el maestro Alberto Rizzitelli de la heladería** Gelato Mio, ofrecerá su versión sobre la Elaboración de helado artesanal al estilo italiano, en un IG Live. Ese mismo día, a las 3:30 pm, el chef Orlando Rodríguez, del Restaurante Terra, dará una clase magistral a través de Instagram sobre el Saltimbocca, un plato típico de Roma que suele consumirse como aperitivo, que se transmitirá un IG Live a través de la cuenta @cavenit.

**El martes 24, a las 11:00 am,** el famoso chocolatero italiano Pier Paolo Ruta ofrecerá un recorrido virtual en un IG Live a través de @cavenit, por una de las chocolaterías más antiguas de Italia: Antica Dolceria Bonajuto, ubicada en la ciudad de Modica Sicilia, que ha producido finos chocolates, dulces y turrones por más de 150 años.

**El miércoles 25, a las 11:00 am,** el encuentro será virtual por la plataforma Zoom Cavenit. El abogado Achille Bianchi participará en la “V Semana de la Cocina Italiana en el Mundo” con un seminario en línea titulado “Productos alimentarios de excelencia: Made in Italy, certificaciones y sellos de garantía”, a propósito de la creciente necesidad de proteger a los consumidores de productos engañosos y garantizar que tengan acceso a una oferta con la calidad, el valor y el estilo de este país. Acompáñenos a través del siguiente enlace <https://bit.ly/3nF6Ji2> | ID de reunión: 859 0823 8464 | Código de acceso: 519986.

**El miércoles 25, a las 1:00 pm,** se contará con dos interesantes conferencias virtuales en conmemoración a Pellegrino Artusi, la primera se llevará a cabo conjuntamente con la Consulta degli emiliano-romagnoli nel mondo, Red Proter, Angeer, la Sociedad “Dante Alighieri”, la Casa “Artusi” y la Universidad de Parma para presentar “Cucine Nòmades”, que versará sobre la adaptación y combinaciones de la culinaria italiana hechas por inmigrantes. Unirse a la reunión Zoom ID de reunión: 873 9590 5803 | Código de acceso: 096263

**El jueves 26, a las 11:00 am.,** se realizará la segunda ponencia “200 años de Pellegrino Artusi de la cocina regional, a la cocina italiana y a la cocina itálica”, dictada por Riccardo Giumelli, sociólogo, profesor de la Universidad de Verona y creador de la Cátedra Itálica de la Universidad de La Plata. Podrán unirse a la reunión Zoom a través de <https://bit.ly/36ZIIvo> | ID de reunión: 851 8777 5281 | Código de acceso: 085399

**El viernes 27, a las 11:00 am,** tendremos un seminario en línea, por la plataforma Zoom, con la representante de la Distribuidora de Licores “Alnova” y especialista en wine & spirits, Claudia Cappellin, quien disertará sobre Vinos de excelencia: Made in Italy, certificaciones y sellos de garantía, para comprender y aclarar las implicaciones de las etiquetas del vino italiano. Para unirse a la reunión haga clic en el siguiente enlace <https://bit.ly/36WRKJN> | ID de reunión: 892 4684 8394 | Código de acceso: 523806

**Finalmente, el sábado 28 de noviembre, el chef Reison Frioni**, del establecimiento Meat The Market, facilitará una clase magistral sobre La Carbonara. La transmisión en vivo será a las 3:30 pm, por la cuenta de Instagram @cavenit.

“La Semana de la Cocina Italiana en el Mundo” es promovida por el Ministerio de Relaciones Exteriores y Cooperación Internacional, junto con el Ministerio de Desarrollo Económico, el Ministerio de Agricultura, Política Forestal y Alimentaria, el Ministerio de Educación, Universidad e Investigación y el Ministerio de Patrimonio y Actividades Culturales y Turismo. También se incluyen Regiones, Agencia ICE, Agencia ENIT, universidades, sistema de Cámaras de Comercio, asociaciones comerciales, escuelas de cocina, redes de restaurantes italianos certificados y operadores del sector de la alimentación y el vino, es decir, todos los organismos, asociaciones e instituciones principales que representan la cocina italiana, así como a Italia en el mundo.

Para mayor información de la programación se puede consultar los horarios en la página: [www.semanadelacocinaitaliana.com.ve](http://www.semanadelacocinaitaliana.com.ve/) , así como en los portales de la Embajada de Italia

( [www.ambcaracas.esteri.it](http://www.ambcaracas.esteri.it/)), Cavenit ([www.cavenit.com](http://www.cavenit.com/)) y del Instituto Italiano de Cultura de Caracas ([www.iiccaracas.esteri.it](http://www.iiccaracas.esteri.it/)).

Igualmente, les extendemos la invitación para que nos sigan a través de las cuentas en redes sociales: Facebook: Cámara de Comercio Venezolano Italiana, Instituto Italiano de Cultura de Caracas, - Twitter: @ItalyinVEN , @Cavenit, @iicdecaracas – Instagram: @Cavenit y @iicdecaracas.