



Giornale Diplomatico

QUOTIDIANO ONLINE DI INFORMAZIONI E OPINIONI

Editore e Direttore Responsabile: Dario de Marchi

Direttore: Carlo Rebecchi

Testata iscritta nel Registro Stampa del Tribunale Civile di Roma - n.94/2017 dell'8 giugno 2017

POLITICA

ECONOMIA

AMBASCIATE

FARNESINA

ARTE CULTURA TURISMO

AGENDA

EUROPA

OPINIONI

PARLAMENTO

PERSONE

VATICANO

MADE IN ITALY

Titolo/Testo news

CERCA NEWS

NEWS
Home > News > Ambasciate

GIAPPONE: AMBASCIATA A TOKYO OSPITA ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

28-01-2024 18:24 - Ambasciate



GD - Tokyo, 28 gen. 24 - All'Ambasciata d'Italia in Giappone per il secondo anno consecutivo si è svolta la cerimonia di consegna dei premi nazionali dell'Accademia italiana della Cucina AIC.

Oltre alla premiazione delle eccellenze selezionate dalla sede, un gruppo di ospiti ha potuto assistere e gustare le specialità della "Cucina di Montagna", ispirate all'adattamento naturale e alla sostenibilità ambientale.

Il "Premio Giovanni Nuvoletti", riservato a persone e organizzazioni che hanno contribuito in modo significativo alla conoscenza e alla valorizzazione della buona tavola tradizionale italiana, è stato consegnato al prof. Masayoshi Ishida, della Ritsumeikan University College of Gastronomy Management, da anni presente sulla scena con attività di promozione.

Il riconoscimento "Massimo Alberini", assegnato a quegli esercizi

commerciali o attività artigianali che da lungo tempo offrono alimenti di produzione propria, lavorati con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio, del codice etico e delle norme vigenti, è stato assegnato al "Pastificio del Gatto" nel quartiere di Mejiro.

Per il "Diploma di Buona Cucina", pensato per i ristoranti in Italia e all'estero che operano nel rispetto della tradizione e della qualità italiana, è stato scelto Mamma Luisa's Table, uno dei locali più apprezzati dagli amanti della cucina italiana a Tokyo e gestito dallo chef e patron Pietro Androni.

"Pensare che nel Paese del Sol Levante ci sono una università che fornisce corsi sulla cultura gastronomica italiana, laboratori artigianali di produzione di prodotti freschi italiani e cuochi che da oltre 20 anni propongono una cucina autentica italiana ci fa intuire quanto il Giappone ami l'Italia", ha spiegato all'ANSA Emanuela Orighi, legato dell'AIC a Tokyo, aggiungendo che "I premi dell'Accademia Italiana della Cucina che abbiamo appena assegnato vogliono riconoscere questo impegno e renderlo visibile. Dobbiamo veramente ringraziare l'amb. Gianluigi Benedetti e sua moglie Sabina D'Antonio per la considerazione che riservano all'Accademia e al suo lavoro".

Successo e apprezzamenti per il menù confezionato dallo chef dell'ambasciata, Lionel Ciambelli, con i piatti dedicati alla tradizione della Cucina di Montagna. "Un concetto di enorme portata", ha sottolineato Orighi, "che la stessa AIC ha ripreso come uno degli obiettivi imprescindibili nel manifesto per i suoi 70 anni, nel rispetto della natura e della terra attraverso una agricoltura, un allevamento e una pesca sostenibili".



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218



Fonte: Redazione



MENU

HOME
LA REDAZIONE

NEWS

POLITICA
ECONOMIA
AMBASCIATE
FARNESINA
ARTE, CULTURA, TURISMO
AGENDA

NEWS

EUROPA
OPINIONI
PARLAMENTO
PERSONE
VATICANO
MADE IN ITALY

Giornale Diplomatico

Privacy Policy - Cookie Policy

cookie

Realizzazione siti web www.sitoper.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

005218