



ACCADEMIA ITALIANA DELLA
CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953



CAMERA DI COMMERCIO
DEL MOLISE

DELEGAZIONE DI ISERNIA

Il modello di vita all'italiana nel Mondo e la cultura gastronomica molisana

**Sabato 11 Maggio 2019, alle 17.45, l'evento organizzato
dall'Accademia Italiana della Cucina nella sala convegni
dell'Auditorium di Isernia.**

L'Accademia Italiana della Cucina di Isernia accende i riflettori sulla cultura gastronomica molisana e il modello di vita all'italiana nel mondo. **Sabato 11 maggio, alle 17.45, nella sala convegni dell'Auditorium Unità d'Italia di Isernia**, si terrà un incontro dal titolo **“Modello di vita all'italiana nel mondo - la cultura gastronomica molisana tra storia, storie e prospettive”** patrocinato dalla Camera di Commercio del Molise e dal Comune di Isernia, per raccontare e svelare come, grazie alle migrazioni, gli Italiani abbiano diffuso la cultura del cibo nel resto del mondo, contribuendo alla conoscenza della storia, del gusto, dell'arte, dell'italianità. L'attenzione riguarderà ovviamente anche la nostra storia Regionale, come storia e soprattutto come prospettiva in un contesto che sempre di più rende il mondo globale.

«Il Molise è una terra di forte migrazione e di interessanti flussi turistici di ritorno, di risorse culturali e di importanti interessi economici per le strutture delle produzioni e della ricettività – spiega **Franco Di Nucci, delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Isernia** - . Vogliamo indagare la emigrazione come attuale elemento positivo e dare risalto alla storia che ha coinvolto oltre 30 milioni di italiani che, lasciando negli ultimi 100 anni i luoghi di nascita, hanno portato e portano i valori della italianità nel mondo. Si tratta di una grande presenza in termini sociali ed economici con originali risvolti culturali e professionali. I numeri sono ovviamente imponenti se si pensa che gli italiani di origine sono forse più consistenti degli attuali nostri 60 milioni di residenti in Patria. E la storia continua, seppure con diversità rispetto al passato, perché i giovani connazionali di oggi sono soprattutto professionisti che ora si spostano per necessità culturale, per viaggiare e per lavorare in altre parti del mondo. Questi spostamenti continuano ad essere contenitori di iniziative e di vita economica. Lo stile Italiano si è imposto e si impone in tanti settori. Riguardo poi alla gastronomia e alla cucina il successo è veramente straordinario. Soprattutto in questo settore la socialità del Belpaese ci ha messo il suo marchio. Mentre la cucina francese si è diffusa grazie ai grandi cuochi che si sono fatti conoscere all'estero solo nei ristoranti, quella italiana è espressione delle ricette preparate dalle donne nelle loro case, in cui hanno conservato e tramandato l'essenza della gastronomia italiana e della capacità di dare al momento del pasto la speciale convivialità culturale e spesso religiosa. Coinvolgendo, in questa maniera, gli altri popoli con quali si è entrati a contatto nei nuovi contesti umani in una dinamica di amicizia e di gusto». **Studiando la diffusione della gastronomia molisana all'estero, si scoprono ricette autentiche e il ruolo di ibridazione che la cucina italiana ha avuto nella cultura gastronomica.** L'arte culinaria italiana è stata importantissima nel momento in cui l'agricoltura nel 1700 ha ricevuto da oltreoceano i seminativi nuovi, come quelli dei pomodori e dei peperoni, e dei prodotti allora sconosciuti come le patate e il granoturco, che, in un periodo di aumento della popolazione – con il declino della pastorizia e la rivoluzione industriale - hanno



ACCADEMIA ITALIANA DELLA
CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953



CAMERA DI COMMERCIO
DEL MOLISE

DELEGAZIONE DI ISERNIA

portato profondi cambiamenti nell'alimentazione e l'introduzione di nuovi elaborati gastronomici come la pizza napoletana, la polenta e l'infinità dei piatti delle cucine locali e regionali.

L'evento dell'Accademia Italiana della Cucina sarà occasione per approfondire questi aspetti con un focus sul Molise, utile per dare seguito a nuove iniziative economiche. Ancora oggi, infatti, - secondo il Presidente della CCIAA del Molise Paolo Spina - il patrimonio enogastronomico, rappresentando uno dei pilastri su cui si fonda il successo del MADE in ITALY nel mondo, ha delle enormi potenzialità in termini di sviluppo di nuove attività imprenditoriali orientate ai mercati esteri. Inoltre la promozione delle tipicità culinarie è anche un elemento di grande valorizzazione turistica del territorio italiano e molisano in particolare. Da qui la scelta dell'Ente camerale di condividere pienamente l'iniziativa.

Per questo l'invito a partecipare è esteso non solo a coloro che già operano nell'ambito dell'agricoltura, della ristorazione, della ospitalità, dell'alimentazione e della cultura, ma anche ai giovani e agli aspiranti imprenditori che intendano avviare nuove attività.

Ad aprire i lavori saranno il sindaco di Isernia **Giacomo D'Apollonio**, il Presidente della Camera di Commercio del Molise **Paolo Spina** e il delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Isernia **Franco Di Nucci**. Dopo l'introduzione di **Norberto Lombardi**, direttore del Centro studi territoriale dell'Accademia Italiana della Cucina del Molise e autore di importanti studi e ricerche sulla migrazione, ci saranno gli interventi di **Vincenzo De Luca**, Ministro plenipotenziario e Direttore Generale alla Farnesina del Sistema Italia nel Mondo e di **Gaetano Fausto Esposito**, Segretario Generale delle Camere di Commercio italiane all'estero. A moderare e stimolare l'incontro sarà **Anna Scafati**, Vice-Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Isernia. Nel corso della speciale iniziativa Accademica non mancheranno momenti di **musica e spettacolo con l'attore Giampaolo D'Uva e di Mauro Gioielli con il Tratturo Etnoband. Concluderà l'incontro il Segretario Generale Nazionale della Accademia Italiana della Cucina Roberto Ariani.**

Per informazioni:

Franco Di Nucci
Delegato AIC Isernia
330801616