

## **17 GENNAIO 2010 -GIORNATA MONDIALE DELLE CUCINE ITALIANE UNA OLA GLOBALE DI TAGLIATELLE AL RAGU PER PROTEGGERE IL MADE IN ITALY**

Una irresistibile ola globale di Tagliatelle al ragù bolognese sarà la protagonista della prossima **Giornata Mondiale delle Cucine Italiane (International Day of Italian Cuisines - IDIC) in programma per il prossimo 17 gennaio**. Centinaia di cuochi, in oltre 50 paesi, le cucineranno simultaneamente, per dire no ai taroccamenti e alle falsificazioni della cucina e dei prodotti italiani nel mondo. A guidare e a promuovere la Giornata Mondiale delle Cucine italiane saranno ancora una volta i cuochi del **GVCI** (Gruppo Virtuale Cuochi Italiani), un network di oltre 1000 addetti alla enogastronomia italiana che lavorano praticamente in tutto il mondo. Nelle due ultime edizioni furono rispettivamente gli Spaghetti alla Carbonara e il Risotto alla Milanese i piatti celebrativi della Giornata che entrarono nei menu di oltre 400 ristoranti.

L'elenco dei partecipanti alla Ola delle Tagliatelle al Ragù bolognese è aggiornato continuamente su [www.itchefs-gvci.com](http://www.itchefs-gvci.com).

"Se c'è un piatto che rappresenta il peggio dei taroccamenti di cucina italiana nel mondo, quello è sicuramente la cosiddetta bolognese", dice **Mario Caramella, Presidente del GVCI** ed Executive Chef di un grande albergo (con ristorante italiano) a Bali, in Indonesia. "La preparano con gli ingredienti più bizzarri, spessissimo con spaghetti scotti, la vendono in lattina: tutta roba che non ha nulla da spartire con le originali autentiche Tagliatelle al Ragù", aggiunge Caramella.

"La Giornata delle Cucine Italiane è senza dubbio una celebrazione del sapore italiano e della nostra cultura culinaria ma è anche molto di più", precisa da Melbourne **Rosario Scarpato, giornalista enogastronomico, Presidente Onorario del GVCI** e direttore di [itchefs-gvci.com](http://itchefs-gvci.com): "E' una iniziativa che parte dalla base, dai cuochi, per mantenere l'identità culinaria italiana sui mercati internazionali. Senza questa identità sarebbe molto difficile vendere i prodotti del made in Italy agroalimentare all'estero".

La Giornata Internazionale delle Cucine Italiane del 17 gennaio 2010 sarà lanciata in **Anteprima mondiale il 14 gennaio** nel corso di un grande evento all'Italian Culinary Academy (ICA) di **New York**. "Per la sua storia, New York, è la capitale ideale della Cucina italiana nel mondo", dice **Cesare Casella**, Executive Chef di Salumeria Rosi nella Grande Mela, leader del GVCI negli Usa e, soprattutto, Direttore degli Italian Culinary Studies dell'ICA. Alla preparazione delle Tagliatelle dell'Anteprima di New York, ci sarà anche **Mario Batali**, il cuoco americano che, forse più di ogni altro, ha contribuito a far conoscere l'Italia enogastronomica moderna agli Usa. Batali è un cultore del ragù alla bolognese, avendo mosso i primi passi come cuoco a Bologna e nella sua provincia. La sera prima, il 13 gennaio, sempre all'ICA di New York, nel corso di una Cena di Gala sarà ufficialmente annunciato l'elenco degli Italian Cuisine Worldwide Awards, riconoscimenti speciali a personaggi che in vari paesi del mondo si sono distinti per il loro impegno a favore della diffusione dell'autentica cultura enogastronomica italiana. La Cena sarà preparata da **Chicco e Roberto Cerea**, Chef patron di Da Vittorio (Brusaporto, Bergamo), recentemente insigniti della terza stella Michelin e senza dubbio due dei cuochi più promettenti in Italia.

Infine, il 17 gennaio 2010 toccherà a **Stoccarda** essere il centro della grande Ola globale delle Tagliatelle al Ragù. Essendo domenica, nella città tedesca si celebrerà anche il Pranzo della Domenica, uno dei capitoli più affascinanti della grande cucina italiana di tutti i tempi. **Sante De Santis**, cuoco GVCI e autentica celebrità locale, ospiterà tre grandi cuochi che arriveranno per interpretare il Pranzo festivo di diverse epoche. Il 16 gennaio toccherà a **Donato De Santis** (Buenos Aires), il 17 gennaio a **Roland Schuller**, già cuoco del Don Alfonso e oggi a Hong Kong. Il lunedì 18, invece, ad

interpretare il Pranzo della Domenica del futuro, sarà **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania (due meritate stelle Michelin). Stoccarda sarà in collegamento video con varie città del mondo dove la Ola sarà in pieno svolgimento e ovviamente con **Bologna**, dove si terrà un grande omaggio alle Tagliatelle al Ragù.