

IDIC 2012
INTERNATIONAL DAY
OF ITALIAN CUISINES
17th January



COMUNICATO STAMPA

17 GENNAIO 2012

V GIORNATA MONDIALE DELLE CUCINE ITALIANE

**IL MONDO CELEBRA L'AUTENTICO OSSOBUCO IN GREMOLATA
PER PROTEGGERE E PROMUOVERE IL MADE IN ITALY
A MOSCA SI ASSEGNANO ANCHE GLI OSCAR DELLA CUCINA ITALIANA ALL'ESTERO
ANTEPRIMA A NEW YORK CON GLI CHEF ESPOSITO E CUTTAIA**

Si celebrerà in tutto il mondo il prossimo 17 gennaio 2012 la **Giornata Internazionale delle Cucine Italiane** (IDIC – International day of Italian Cuisines), giunta alla sua Quinta Edizione.

L'Ossobuco in gremolata, uno dei piatti italiani più conosciuti, ne sarà il protagonista.

Una ricerca rapida su Google della parola Ossobuco, solo in inglese, produce quasi 2 milioni di risultati, in mezzo secondo. E questo da un'idea della sua popolarità ma anche del perché sia così taroccato a tutte le latitudini. Per questo motivo, migliaia di cuochi, ristoratori e food lover prepareranno in quel giorno, tutti insieme, questo delizioso piatto della tradizione italiana, secondo una ricetta autentica.

La ideale gigantesca ola dell'ossobuco correrà lungo i fusi orari di tutti i continenti.

La IDIC 2012 è promossa e coordinata da **itchefts-gvci.com**, che fa capo a un network di **oltre 1800** cuochi, ristoratori e culinary professional che lavorano in 70 paesi del mondo e che, quotidianamente, si ritrovano nel Forum del GVCI (Gruppo Virtuale Cuochi Italiani). E' una mobilitazione di base per dire **no ai tarroccamenti** ai quali la cucina italiana e i prodotti alimentari made in Italy sono sottoposti in tutto il mondo. Ma è soprattutto una maniera per **promuovere cuochi e ristoratori di cucina italiana** che nel mondo si battono per la sua autenticità.

*"E' fondamentale in tempi di crisi come questa **mantenere la competitività dell'Italia sui mercati internazionali** e questo si ottiene solo con eventi che irrobustiscono l'immagine e la cultura che accompagna i prodotti italiani, soprattutto quelli agroalimentari", dice **Rosario Scarpato**, direttore della IDIC 2012 e co-fondatore del GVCI.*

*"L'appello **ad aderire alla IDIC è rivolto a tutti: a qualunque cuoco o ristoratore di cucina italiana, a qualunque latitudine, o semplicemente a chiunque semplicemente ami il mangiare bene**", dice **Mario Caramella**, chef patron al ristorante Forlino di Singapore e **Presidente del Forum GVCI**. Per aderire registrarsi a idic2012@itchefts-gvci.com*

L'edizione 2012 della IDIC sarà lanciata contemporaneamente a **New York, Mosca e Milano** – la patria dell'ossobuco - **il 12 gennaio 2012**.

A Milano, nella stupenda seicentesca **Villa Torretta**, oggi un Hotel confortevolissimo, si terrà una conferenza stampa di presentazione dell'iniziativa, alla quale interverranno noti cuochi italiani e rappresentanti delle istituzioni locali.

A New York, la regia del lancio IDIC è nelle mani di **Cesare Casella**, leader di itcheffs-GVCI negli USA e direttore degli Italian Studies all'International Culinary Center. Talentuosi chef – capeggiati da **Gennaro Esposito** (Taverna del Saracino, Vico Equense) e **Pino Cuttaia** (La Madia, Licata) si ritroveranno nella Grande Mela per la tradizionale **Anteprima** di due giorni riservata a media e operatori del settore. L'**11 gennaio** con quattro Laboratori di altissimo livello si celebrerà l'importanza delle mani nella cucina italiana: a condurli saranno **Gianluca Fusto** (Tradizione e innovazione della pasticceria italiana), **Pietro Zito** (La magia della pasta fatta a mano), **Simone Fracassi** (L'arte della salumeria) e **Domenico Crolla** (Il ruolo delle mani nella pizza di qualità).

Al **Gala Dinner della sera** saranno premiati i cuochi americani che fanno cucina italiana autentica e si annunceranno i **Grana Padano Italian Cuisine Worldwide Awards**, gli oscar della enogastronomia italiana nel mondo, che saranno conferiti a Mosca il 17 gennaio in occasione della IDIC. Il **12 gennaio** ci sarà la conferenza stampa di presentazione della IDIC 2012, con un collegamento video diretto con Mosca e Milano, e i Master Guest Chef accompagneranno **Matteo Scibilia**, cuoco lombardo DOC, nella preparazione dell'Ossobuco in gremolata.

I Grana Padano Italian Cuisine Awards sono assegnati a **personaggi** che nel corso dell'anno trascorso o nella loro carriera si sono **distinti per la promozione e la difesa della cultura enogastronomica italiana fuori dall'Italia**. Sono nominati dagli **oltre 200 cuochi del circuito ICMC – Italian Cuisine Master Chef** e selezionati da una giuria quest'anno composta tra gli altri da competenti professionisti quali **Luigi Cremona e Paolo Marchi**.

La cerimonia di assegnazione avverrà **in una cena di Gala a Mosca preparata da Marco Sacco** (Piccolo Lago, Verbania) e **le Stelle del Piemonte (Sergio Vincis e Stefano Gallo) al Ristorante Aromi di Pietro Rongoni**, un evento organizzato con la rivista russa Buona Italia.

A rappresentare Milano, sarà lo chef **Tano Simonato** (Tano Passami l'olio).

Alla Ola dell'Ossobuco in gremolata del 17 gennaio prenderanno parte decine cuochi e ristoratori che lavorano in Italia, o semplici buongustai che si vogliono associarsi alla celebrazione di questo piatto e di quello che è stato definito l'orgoglio culinario italiano ("The Italian culinary pride").

Per comunicare la propria adesione: idic2012@itcheffs-gvci.com Il programma completo degli eventi e la cartina della ola globale nel mondo, con i suoi protagonisti, su www.itcheffs-gvci.com

Per ulteriori informazioni:

Aldo Palaoro a_palaoro@yahoo.com

Rosario Scarpato. rosario.scarpato@itcheffs-gvci.com - +39 3394075086

Main Sponsor



Sponsor

