

**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 GVICI (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 GVICI.*

*"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 GVICI**. Per aderire registrarsi a [idic2012@itchefts-gvci.com](mailto: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 itchefs-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@itchefs-gvci.com](mailto:idic2012@itchefs-gvci.com) Il programma completo degli eventi e la cartina della ola globale nel mondo, con i suoi protagonisti, su [www.itchefs-gvci.com](http://www.itchefs-gvci.com)

Per ulteriori informazioni:

Aldo Palaoro [a\\_palaoro@yahoo.com](mailto:a_palaoro@yahoo.com)

Rosario Scarpato. [rosario.scarpato@itchefs-gvci.com](mailto:rosario.scarpato@itchefs-gvci.com) - +39 3394075086

Main Sponsor



Sponsor

