



WORLD WEEK OF
ITALIAN CUISINE
19 - 25 NOVEMBER 2018

#VIVERE **ALL'** ITALIANA



Terza settimana dell'Alta Cucina Italiana a New York

La terza Settimana dell'Alta Cucina Italiana a New York (12-19 novembre), organizzata in raccordo con l'Ambasciata d'Italia a Washington nell'ambito del più ampio programma di eventi programmati negli Stati Uniti, si articolerà quest'anno in una serie di importanti appuntamenti, alcuni dei quali saranno dedicati alla Puglia.

Partner di eccezione di questa settimana sarà OpenTable, la piattaforma online che mette in comunicazione clienti con i migliori ristoranti dell'area di New York attraverso servizi di prenotazione online. Quest'anno – per la prima volta – durante la Settimana dell'Alta Cucina Italiana a New York, un'intera sezione della app - oltre che il sito internet e la Newsletter di OpenTable- saranno dedicate a questa iniziativa con la lista di ristoranti italiani che aderiscono. OpenTable è diventato in questi ultimi anni il punto di riferimento centrale della scena culinaria di questa città e contribuisce con le sue recensioni ad orientare le scelte di migliaia di utenti (<https://www.opentable.com/promo.aspx?m=8&pid=3004>)

Lunedì 12 novembre

La settimana verrà inaugurata presso il prestigioso ristorante newyorchese **Blackbarn** (Downtown Manhattan) e vedrà in azione due affermati Chef *Odette Fada* e *Tommaso Sanguedolce* (arrivato per l'occasione dal Castello di Ugento in Puglia www.castellodiugento.com) in collaborazione con i laureati del rinomato *Culinary Institute of America* (Hyde Park, New York www.ciachef.edu).

Il Castello di Ugento è una nuova eccellenza del panorama alberghiero del Salento che ha recentemente istituito una nuova Scuola di cucina, il Puglia Culinary Centre. In partenariato proprio con il Culinary Institute of America, tale Centro è impegnato nel rafforzare ulteriormente le iniziative di collaborazione sull'Alta Cucina tra l'Italia e New York. L'evento culinario coinvolgerà qualificati esponenti della scena mediatica newyorchese e sarà quindi la migliore espressione, in un ristorante tipicamente newyorchese, di questo nuovo e dinamico partenariato.

Martedì 13 novembre

Seguirà una cena ristretta, in collaborazione con il Consolato Generale del Giappone a New York, ospitata presso il ristorante **Armani Fifth Avenue**.

Un inedito “dialogo” a base di pesce crudo accompagnato da una selezione di vini e sake tra lo Chef giapponese Masaru Kajihara (Sakagura, East Village) e lo Chef pugliese Tomasso Sanguedolce (Castello di Ugento). L’iniziativa, realizzata con il sostegno del Gruppo Armani, vuole risaltare come, nel panorama culinario spiccatamente eclettico e globale di New York, la cucina italiana mantenga un ruolo centrale anche grazie alle sue capacità di dialogo con i principali filoni culinari.

Mercoledì 14 novembre

L’ICE di New York in collaborazione con The Institute of Culinary Education presentano:

A Celebration of Authentic Italian Cuisine, New York, November 14, 2018

Chef Raffaele Solinas, Vice Presidente dell’Associazione Italiana Chef di New York (che raggruppa oltre 250 chef operanti nello Stato di New York), presenterà presso la sede Institute of Culinary Education, una selezione di piatti speciali e prodotti italiani d’eccellenza.

Giovedì 15 novembre

Presso la sede del Consolato Generale d’Italia a New York si terrà una conversazione dedicata all’innovazione dell’offerta italiana nel settore del Food di New York. Fra i vari ospiti, Alessandro Biggi e Francesco Brachetti di Avocaderia e Beatrice Ughi di Gustiamo racconteranno le loro recenti esperienze di successo in un contesto creativo e globale come quello che caratterizza New York.

Venerdì 16 novembre

Presso l’Istituto Italiano di Cultura, sarà proiettato un estratto del documentario su “Gualtiero Marchesi - The Great Italian”, seguito da una degustazione curata dai cuochi della Fondazione Gualtiero Marchesi presso la sede del Consolato Generale a Park Avenue.

Lunedì 19 novembre

L’Istituto Italiano di Cultura, ospiterà la proiezione del video dei vincitori del concorso “*La Resistenza in Cucina*” promosso dallo IACE (ente gestore per la promozione della lingua italiana) e seguita da una cena di piatti tipici della cucina povera del dopoguerra.