

Othismos Academy





L'ACCADEMIA MEDITERRANEA
DELLA
DIPLOMAZIA CULTURALE

presenta



CON
OSPITE
D'ECCEZIONE
il
GENERAL FOOD MANAGER
FORTUNATO PRINCI



KBC LUCKY HOTELS
Business Leisure & MICE



La Cucina Italiana candidata a Patrimonio UNESCO



In occasione della candidatura della “Cucina Italiana” all’UNESCO, l’Accademia Mediterranea della Diplomazia Culturale ha avviato un programma di sensibilizzazione e promozione della cucina italiana nelle migliori location del Mar Mediterraneo in collaborazione con il General Food Manager Fortunato Princi di KBC Lucky Hotels.

Il team dell’Accademia ha già iniziato una serie di attività orientate alla valorizzazione dell’identità territoriale della Calabria all’estero e nelle principali capitali europee.

In tale contesto, viene inserito, adesso, nel programma di promozione ed animazione territoriale della “Diplomazia Alimentare” dell’Accademia Mediterranea della Diplomazia Culturale, anche la candidatura della “Cucina Italiana” all’UNESCO.

Infatti, già nel mese di luglio 2023 nella città di Altea (Alicante - Spagna), il team dell’Accademia ha avviato una serie di attività di pubbliche relazioni ed eventi culturali con associazioni, fondazioni, enti locali e vari gruppi di interesse, per promuovere l’identità Mediterranea della Calabria.

Entro l’anno 2025, l’Unesco dovrà decidere l’approvazione di tale candidatura.

Tale candidatura rappresenta un’ottima occasione per tutelare, promuovere e potenziare l’identità del patrimonio culturale italiano.

Il “**Gran Galà Gourmet Night**” è una esperienza straordinaria da vivere insieme ai protagonisti ed ospiti di eccezione, per scoprire i veri sapori dei piatti italiani della tradizione autentica della gastronomia italiana.

L’evento cult della ristorazione italiana (e calabrese) alla sua prima edizione si svolge accanto al prestigioso porto di Valletta - Malta “Grand Harbor” in una location di lusso:

The Bell Café & Restaurant
20 Mediterranean Street, Valletta VLT 1723 Malta



Un evento di lusso articolato in “**Panel Discussions**” dove verranno spiegati nel dettaglio l’origine e le caratteristiche di tutti gli ingredienti dei piatti tipici che vengono preparati esclusivamente con prodotti tipici con marchio di qualità certificata come il **DOP** (Denominazione d’Origine Protetta), **IGP** (Indicazione Geografica Protetta), **STG** (Specialità Tradizionale Garantita), **DOC** (Denominazione d’Origine Controllata), **IGT** (Indicazione Geografica Tipica), **DOCG** (Denominazione d’Origine Controllata e Garantita) e non meno importanti dai prodotti provenienti dai **Presidi Slow Food**.

Moderatore della serata **Joseph Caristena** e speaker di eccezione il general food manager di uno dei più importanti e conosciuti resort beach hotel di lusso della Calabria, denominato l’ “**Ulivarella**” di **Palmi (RC)**, nella persona di **Fortunato Princi**, che, insieme a uno chef di lunghissima esperienza, spiegheranno, durante la preparazione e degustazione dei piatti, i segreti e i fattori distintivi della **cucina italiana**, che viene considerata, ormai anche dalla scienza **una gastronomia e nutrizione di lusso**.

L’evento affronta, per la prima volta, temi unici e particolari per comprendere meglio la relazione processo-prodotto alimentare, i processi di conservazione e trasformazione degli alimenti, a partire dai luoghi di coltivazione e produzione, descrizione dei prodotti eco-sostenibili per lo sviluppo di nuove soluzioni per un utilizzo più efficiente dei nutrienti da parte delle piante e maggiori livelli di resistenza naturale agli stress ambientali, la logistica integrata della spedizione (catena del freddo) ed arrivando infine alle proprietà organolettiche, merceologiche e qualitative dei prodotti finiti, tenuto conto anche della normativa vigente europea.

Quindi, la serata può essere anche considerata come un’occasione di scambio delle varie esperienze, quindi un momento di aggiornamento professionale internazionale tra gli addetti ai lavori.



The Bell Valletta Cafe - Wine - Dine



I PIATTI

DELLA CUCINA ITALIANA

Due piatti rappresentativi della cucina italiana tra i più conosciuti al mondo e sempre richiesti dai turisti in visita nel “Bel Paese”.

Questi due piatti sono anche tra i più imitati (non sempre al meglio) al di fuori dei confini nazionali.



“Pesto alla Genovese”

Il pesto è la terza salsa più consumata al mondo, ma la ricetta originale del migliore che si possa fregiare della denominazione pesto genovese deve avere assolutamente gli ingredienti contemplati nel disciplinare stesso e sarà preparato scenograficamente davanti ai commensali, con un originale mortaio genovese in marmo di Carrara e pestello in legno di abete .



“Spaghetti all’ Amatriciana”

L’ “Amatriciana” STG (tra le pochissime STG in Italia) preparata con spaghetti di Amatrice, “Guanciale di Amatrice DE.CO.” , “Pecorino di Amatrice DE.CO.”, “Pomodori Pelati di San Marzano” secondo le caratteristiche contemplate nel rigidissimo disciplinare e “Olio Sabino DOP” e “Sale della Salina di Trapani”.



I PIATTI

DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA CALABRESE

Due piatti calabresi preparati sempre con ingredienti esclusivamente certificati.



RISOTTO CON RISO CARNAROLI DI SIBARI

(Il riso carnaroli di Sibari è stato insignito quale migliore d'Italia per le caratteristiche del territorio vicinissimo al mare dell'Antica Sybaris).

Con “Caciocavallo Silano DOP”, “Cipolla Rossa DOP” di Tropea e “Zafferano degli Apostoli” di Bivongi (RC).



I PIATTI

DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA CALABRESE



PASTA FILEJI ALLA NJUJA

Proprio nel cuore della zona di origine la “**Nduja di Spilinga**” di prossima IGP al momento PAT e “**Pecorino del Monte Poro DOP**” media stagionatura condimento preparato con “**Aglione di Papaglionti**” .



Per info:

Joseph Caristena

Presidente

Accademia Mediterranea
della Diplomazia Culturale

<http://othismos.academy>

Mobile: +39 349 1456195

Email: info@saloneuropa.it