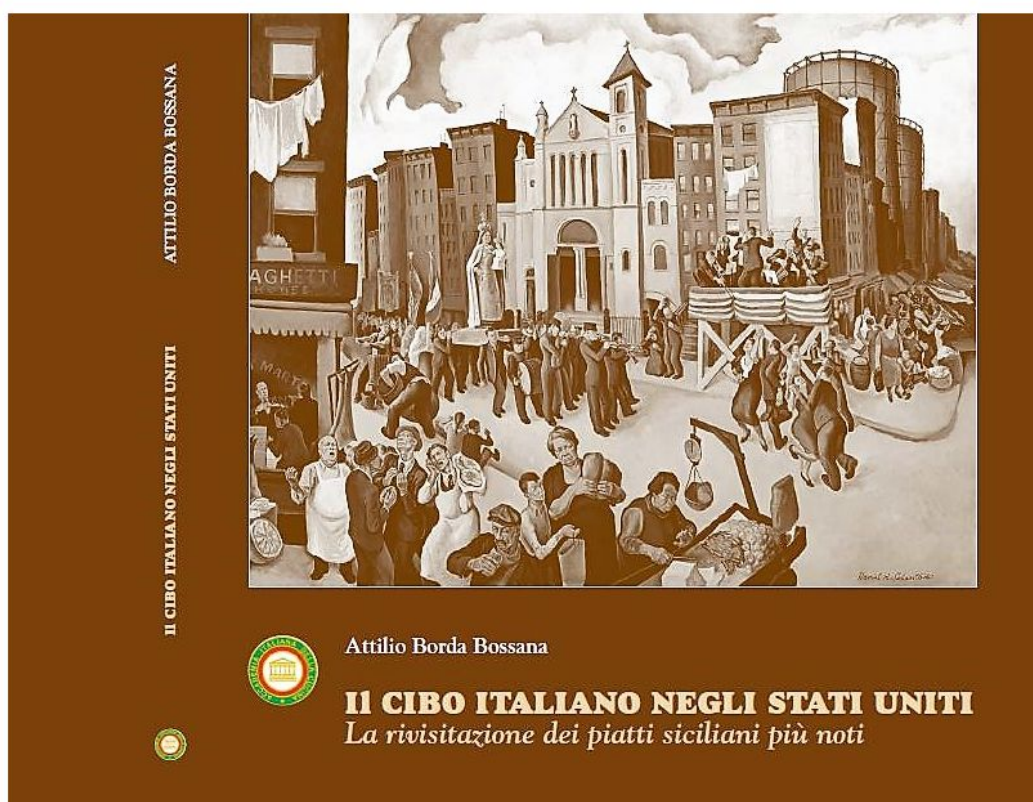


Comunicato Stampa

N. 1358 del 22 Novembre 2021

Presentazione del libro “Il Cibo Italiano negli Stati Uniti” - Messaggio di saluto dell'Assessore alla Cultura Caruso



“E’ una pubblicazione utile a comprendere la vicenda migratoria italiana transoceanica della seconda metà del XIX secolo che ha contribuito, con il suo carattere di massa, a segnare una forma specifica di insediamento nella realtà statunitense. Molto interessante la notazione che, di quella fase storica, resta una documentazione ampia e articolata, mentre non sufficientemente si è indagato l’apporto che gli italiani hanno dato alla cultura alimentare degli Stati Uniti, generando la cosiddetta cucina italo-ameri-

cana". È il messaggio di saluto che l'Assessore alla Cultura del Comune di Messina Enzo Caruso ha voluto inviare alla vigilia della presentazione del libro "Il Cibo Italiano negli Stati Uniti. La rivisitazione dei piatti siciliani più noti", del giornalista Attilio Borda Bossana, che sarà presentato domani, martedì 23. "Ritengo valida la proposta editoriale dell'Accademia italiana della Cucina - prosegue l'Assessore Caruso - e l'impegno dell'autore nel focalizzare attraverso il cibo una particolare fase storica del Paese, per testimoniare la forma di quel processo migratorio, i caratteri del suo insediamento, la dimensione delle relazioni interne alla comunità italiana e tra questa e le altre; alla volontà di continuare a mantenerne e accentuarne percezione e memoria. È altresì importante che questo contributo culturale che proviene da Messina, città da cui in passato partirono molti dei flussi migratori per gli Stati Uniti, come documentato da una lapide commemorativa posta sulla facciata del Palazzo della Dogana, si svolga nell'ambito della VI edizione della rassegna mondiale 'Settimana della cucina italiana nel mondo', promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, a cui l'Amministrazione Comunale è attenta per i risvolti culturali ed economici per il territorio peloritano". Il volume sarà presentato domani, martedì 23, alle ore 16.15, nella Sala dell'Accademia Peloritana dei Pericolanti, Palazzo Università, dal Consulente dei mercati negli Stati Uniti, già direttore dell'ICE di Los Angeles, di New York e dell'ufficio di Londra Fortunato Celi Zullo e dal Segretario Generale della Camera di Commercio di Messina Paola Sabella, con il coordinamento del Delegato Aic di Messina Francesco Trimarchi. La pubblicazione è realizzata in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, evento che vede coinvolte le Istituzioni italiane all'estero, nonché quale partner istituzionale l'Accademia Italiana della Cucina, e collaborazioni di chef e ristoratori italiani, blogger, creator, storici e ricercatori. E proprio negli Stati Uniti, da Washington a Los Angeles, da Miami a Chicago, da New Orleans a Houston e New York, passando per Boston, Dallas, Baton Rouge, Detroit, San Francisco e Filadelfia, sono quasi 40 gli eventi in agenda per celebrare la cucina italiana. Una mobilitazione che coinvolge tutta la rete diplomatico-consolare negli USA, gli Istituti Italiani di Cultura, l'Agenzia ICE ma anche imprese di settore, per approfondimenti sui temi legati a tradizione, innovazione e sostenibilità della cucina italiana: dal valore dei piatti e ingredienti più antichi alle scoperte più innovative, dal food waste al benessere della dieta mediterranea, dalla consapevolezza sulle sfide nella nutrizione alla ricerca di maggiore sostenibilità.