

Mitinitaly Village 2008

Buon AppeMito

il Mito della Cucina Italiana
e il Made in Italy
agro-alimentare



20/29 GIUGNO 2008
ROMA
Laghetto dell'Eur
Viale Oceania

In collaborazione con



Comune di Roma
XI MUNICIPIO

INGRESSO GRATUITO

Mostre - Convegni - Spettacoli
Concerti - Film - Degustazioni
Corsi e Premi





CULTURA E MEMORIA. BINOMIO VINCENTE PER IL MADE IN ITALY

Premessa

La nostra Associazione, allo scopo di perseguire gli intenti della sua mission, volta alla promozione del Made in Italy utilizzando chiavi di lettura culturali, ha previsto per la stagione 2007/2008 un programma di attività, di eventi e manifestazioni rivolte al pubblico, che la vede impegnata su vari fronti.

Per quanto riguarda le manifestazioni rivolte al pubblico sicuramente la “punta di diamante” della nostra associazione è la seconda edizione del Mitinitay Village.

La prima edizione (Settembre 2007) è stata dedicata al Mito della “500” che ha rappresentato e rappresenta uno dei “classici” del Made in Italy.

Il riscontro favorevole che la nostra associazione ha trovato ci ha convinto del fatto che attualmente la strada da perseguire sia quella di promuovere, attraverso la cultura e la memoria, gli aspetti legati ai valori intangibili del nostro Made in Italy, senza dimenticare le “nicchie” che pure meritano l’attenzione di tutti.

La seconda edizione di **Mitinitay Village** intitolato **BUON APPEMITO** quest’anno celebrerà il Mito della **“Cucina Italiana e il Modello Mediterraneo”**, riconosciuta anche all’estero come uno dei simboli del Made in Italy.

Mitinitay Village si svolgerà nel corso dell’estate 2008 (20-29 giugno) a Roma, presso il Laghetto dell’Eur, in collaborazione con il Comune di Roma (Municipio XII), che ha aderito all’iniziativa anche grazie al successo riscontrato nella scorsa edizione.

La “tavola italiana” verrà celebrata attraverso degustazioni ed eventi collaterali quali mostre, proiezioni di film e spettacoli.

Legata a questo progetto, un’altra delle iniziative dell’Associazione Mitinitay avrà ad oggetto **“Memorie a tavola”**, un Concorso per le scuole medie inferiori della Provincia di Roma e della Regione Lazio, da realizzarsi nel corso dell’Anno Scolastico 2008/2009.

L’intento della nostra Associazione è quello di far riscoprire ai nostri ragazzi la tradizione dello “star bene a tavola” attraverso le immagini d’epoca delle loro famiglie.



Il Mito della Cucina Italiana

La cucina italiana è una delle espressioni più importanti della cultura e della storia del nostro Paese, capace di interpretare in modo eccellente la tradizionale dieta mediterranea: semplici ingredienti accostati in combinazioni squisite e ricercate. L'Italia ha saputo trasformare le sue ricchezze in cibi gustosi da sempre apprezzati in tutto il mondo perché esprimono l'amore per la semplicità e la cura della preparazione di ricette che sono espressione di un genuino e sano gusto per la vita.

Le tradizioni culinarie italiane sono alla base della cucina mediterranea, e il "gusto" italiano rispecchia il nostro stile di vita, fatto di equilibrio, semplicità ed estro.

La Cucina Italiana da sempre è considerata sinonimo di qualità e ricercatezza, e il fatto che la gastronomia di alto livello stia soppiantando la cucina internazionale negli alberghi di lusso, come afferma Giuseppe Dell'Osso, Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, dimostra quanto il Mito della Cucina Italiana sia universalmente riconosciuto.



BUON APPEMITO - Mitinitaly Village 2008

Mitinitaly Village 2008 intende celebrare il Mito della Cucina italiana ed in particolar modo il Modello Mediterraneo che rappresenta da sempre quel concetto di "benessere a tavola" che sembra essere oggi più che mai diffuso tra i consumatori italiani.

Recenti sondaggi infatti, hanno evidenziato come una fetta cospicua della popolazione italiana abbia mutato atteggiamento nei riguardi dell'alimentazione, dedicando più tempo alla scelta dei prodotti e prediligendo la qualità.

Negli ultimi anni si è registrato un notevole interesse per la riscoperta e la difesa delle tradizioni regionali italiane da parte di organismi ed Istituzioni, come Slow Food e l'Accademia Italiana della Cucina.

La cucina italiana di alta qualità sta conquistando sempre di più i mercati mondiali, ad oggi infatti il 50 % dei migliori alberghi del mondo adotta le nostre ricette e i nostri prodotti.

Mostre, Convegni, Spettacoli, Degustazioni saranno ancora il mezzo per raccontare il Made in Italy celebrato attraverso il Mito della Cucina Italiana e in particolar modo della Dieta Mediterranea, la cui importanza è nota in tutto il mondo.

Le Degustazioni, a cura di Chef di alto livello, coinvolgeranno il pubblico con dimostrazioni e corsi di cucina, alla riscoperta delle antiche ricette italiane ma anche dei nuovi gusti e sapori della Cucina Italiana nella sua attualità.

Si terrà inoltre, a giorni alterni, un corso di cucina aperto al pubblico.

All'interno dell'Area Mostre verrà allestito uno spazio interamente dedicato al Concorso "Memorie a Tavola" che mira ad una riflessione delle giovani generazioni sul significato e sul valore di coesione familiare legata alla tavola italiana e su come si sono evolute le abitudini alimentari degli italiani.

L'iniziativa è volta alla riscoperta delle abitudini alimentari del passato e gli studenti saranno coinvolti nella ricerca della memoria storica, attraverso le fotografie tratte dagli album che ritraggono i nonni e i bisnonni a tavola, nelle occasioni ufficiali e nei momenti di maggiore coesione familiare (banchetti, matrimoni e cerimonie, pranzi e cene familiari, merende, mense etc.).

La LOCATION e il PERIODO

Il Mitinitaly Village 2008 verrà allestito a Roma nella splendida cornice del Laghetto dell'Eur. Il periodo scelto (20/29 giugno) coincide con l'inizio dell'estate, la chiusura delle scuole e il programma ufficiale dell'Estate Romana del Comune di Roma, fattori che garantiscono una partecipazione attiva del pubblico romano e una massiccia presenza di turisti.

L'EUR

Trentaduesimo quartiere di Roma. Si trova nel quadrante Sud della città, a ridosso del fiume Tevere. Noto con il nome di EUR, è un quartiere moderno celebre per la sua architettura razionalista, concepito e costruito in occasione dell'Esposizione Universale che avrebbe dovuto tenersi nella Capitale nel 1942.

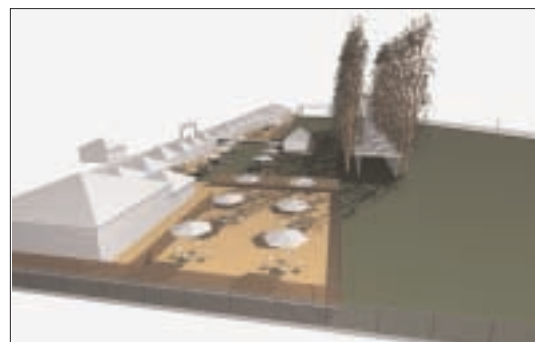
Il suo nome originario era E42 (Esposizione 1942), poi variato in EUR dall'acronimo di Esposizione Universale di Roma; nella toponomastica del Comune di Roma è denominato quartiere Europa.

E' sede di uffici, banche, ambasciate, ministeri, musei, cinema, negozi prestigiosi, centri congressuali e ristoranti rinomati.

ORGANIZZAZIONE DEL VILLAGGIO

Il Villaggio sarà diviso in aree distinte che prevedono:

- Il **Palacultura**: uno spazio dedicato alle Mostre (fotografiche e multimediali) di 200 mq, affiancato da un **Auditorium** in cui si terranno tavole rotonde, degustazioni, presentazioni di libri, corsi di cucina, incontri con i produttori, etc.
- Il **Percorso Italia**: uno spazio dedicato a un "viaggio virtuale" tra le regioni italiane, i prodotti tipici e il territorio (con riferimento al "turismo enogastronomico").
- L'**Area Ludica** riservata ai giochi per bambini, ragazzi e adulti.
- L'**Arena** in cui si alterneranno concerti, spettacoli teatrali, proiezioni di film e documentari.
- L'**Area Internazionale**: uno spazio dedicato al confronto con le tradizioni e i prodotti di altri paesi.
- L'**Area Sponsor**, delimitata e allestita con stand rifiniti e con salottini riservati.
- L'**Area Espositori**.
- L'**Area Bar e Ristorante** aperti al pubblico tutti i giorni.



*in alto alcune immagini dell'Eur
e alcuni prospetti del progetto
di allestimento del villaggio*

PROGRAMMA DI MASSIMA*

Ingresso gratuito

Orario continuato 11/24

- Mostra Multimediale “Memorie a Tavola”.
- Spazio Ludico “Le mani in pasta” organizzato in collaborazione con strutture autorizzate e competenti
 - Laboratori per bambini
 - Giochi da tavolo e di ruolo per ragazzi
- Mostra opere del Concorso per le scuole “Memorie a Tavola”.
- Caffè letterario.
- Corsi di cucina con dimostrazione di Chef qualificati.
- “Sapori d’Italia” Degustazioni guidate e Corsi di Cucina. Tradizione ed evoluzione dei prodotti tipici Made in Italy.
- Proiezione delle partite dei Campionati Europei di Calcio
- Proiezione di film a tema.
- Spazio “Gusta e Vinci” Estrazioni di premi giornalieri.
- Concorso a premi (Viaggio).
- Spazio Bar - Spazio Ristorante.

Eventi:

- Conferenza Stampa.
- Inaugurazione.
- Concerti e Spettacoli.
- Tavole Rotonde:
 - “Il Mito della Cucina Italiana nell’era della globalizzazione”.
 - “Il Turismo Enogastronomico”.
 - “Cucina e Cinema, un connubio indissolubile”.
- Incontro con i produttori:
 - 1° week end: Vino e Olio.
 - 2° week end: Salumi e Formaggi.
- Presentazioni di libri e di artisti.



*alcune immagini
dell'edizione 2007
dedicata al
Mito della Fiat 500*

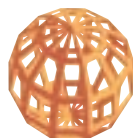


* il programma definitivo, con date, orari e nomi, verrà redatto in prossimità dell'evento e sarà pubblicato sul sito internet www.mitinitaly.org

alla data della stampa di questo folder hanno aderito ufficialmente a Buon AppeMITO:



Comune di Roma
XII Municipio



FEDERCULTURE

Accademia Italiana
della Cucina



Olive Oil
Village



ASSOCIAZIONE

MITIN[®]
ITALY

MITI - MADE IN ITALY



Associazione MITInITALY[®]

Sede legale: Via Leon Pancaldo 88 ■ 00147 Roma

Tel. 06 51602082 ■ Fax 06 51435467

Segreteria Organizzativa Tel. 06 90285408

mitinitaly@mitinitaly.org

Sede operativa: Via Fosso della Magliana 19a ■ 00145 Roma

Tel. 06 6551100 ■ Fax 06 65190938

info@mitinitaly.org ■ www.mitinitaly.org

SOCIO SOSTENITORE



SPONSOR



Biemme comunicazione

PARTNER TECNICO

GRUPPO
COMUNICAZIONE



SI RINGRAZIA

ARCHIVIO
FOTOGRAFICO
TRIPOLI
BENEDETTI



SU DI GIRI

