



Settimana della Cucina Italiana 2025 in Serbia

di Natasha Vukovic



La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo si è svolta dal 17 al 23 novembre 2025. Questa iniziativa globale, promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, mira a valorizzare l'eccellenza dei prodotti „Made in Italy“ e la ricchezza della tradizione culinaria italiana.

Durante questa settimana speciale, anche in Serbia si sono tenuti numerosi eventi dedicati alla gastronomia, alla cultura e allo stile di vita italiani.

E diciamolo sinceramente: chi può resistere al profumo dei piatti italiani autentici accompagnati da vini straordinari?

Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2025

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è uno dei programmi internazionali più stimolanti. Lanciata nel 2016 come eredità di Expo Milano 2015, negli anni è diventata una vera celebrazione globale. Sono stati organizzati oltre 10.000 eventi in più di 100 Paesi, per promuovere il patrimonio gastronomico italiano attraverso degustazioni, masterclass, show cooking, mostre, conferenze ed eventi business.

Nel 2025, l'iniziativa celebra il suo decimo anniversario. Il tema di quest'anno, „Cucina Italiana: Cultura, Salute e Innovazione“, riflette i valori duraturi e l'evoluzione contemporanea della cucina italiana.

L'Italia ha inoltre presentato la candidatura della sua cucina per l'inclusione nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO, con decisione prevista a New Delhi dall'8 al 13



dicembre 2025. Per sostenere la candidatura, i celebri artisti Al Bano e Mogol hanno creato l'inno ufficiale *"Vai Italia"*, un omaggio alla forza emotiva e alla bellezza culturale della cucina italiana.

La Settimana della Cucina Italiana in Serbia

Anche in Serbia, la cultura, la gastronomia e il vino italiani sono stati celebrati con grande entusiasmo. Il programma è stato presentato ufficialmente il 17 novembre, durante una conferenza stampa al Mercato di Palilula, a Belgrado.

L'Ambasciatore d'Italia in Serbia, Luca Gori, ha illustrato il programma attraverso cinque parole chiave: cultura, solidarietà, qualità, condivisione e professionalità.

L'iniziativa è promossa dall'Ambasciata d'Italia a Belgrado, in collaborazione con l'Agenzia ICE, l'Istituto Italiano di Cultura, la Camera di Commercio Italo-Serba, Confindustria Serbia e diverse aziende serbe.

Dopo la conferenza stampa, i rappresentanti e gli ospiti si sono spostati nel vicino ristorante Figo, dove hanno partecipato a una degustazione di eccellenti vini italiani.

Ecco uno sguardo agli eventi organizzati in Serbia durante questa speciale settimana gastronomica.

Eventi Culturali

La settimana si è aperta lunedì 17 novembre con la mostra **"Mangiare con gli occhi"**. Le fotografie dedicate alla cucina italiana sono state esposte nella sala di Palazzo Italia, in via Kneza Miloša 56 a Belgrado.

L'Ambasciatore Luca Gori ha inaugurato la mostra, che presentava le opere di quattro artisti italiani, capaci di interpretare il cibo in contesti originali e suggestivi.

- **Luisa Valieri**, una delle più affermate fotografe di food italiane, ha esposto immagini di dessert ambientati davanti ai palazzi storici e alle vie di Genova.
- **Mauro Turatti** ha presentato composizioni artistiche di ingredienti locali con un tocco gourmet, fotografate nei paesaggi di diverse regioni italiane.
- **Francesco Rucci** e **Francesco Marinelli** hanno esplorato il concetto di **"Future Food"**, unendo gastronomia, natura e nuove tecnologie.

Il legame tra cucina italiana e cinema è stato celebrato con la proiezione gratuita del film **"Tutte le donne della mia vita"** di Simona Izzo, presso il cinema del Dom omladine di Belgrado, martedì 18 novembre.

Cucina Italiana & Solidarietà

Durante la settimana, si sono svolti numerosi eventi gastronomici, perché il cibo unisce davvero le persone, non è vero?

Le famose pizzerie Pietra, Crazy Pizza, Majstor i Margarita e Giovanni's hanno organizzato laboratori di pizza per i giovani della Svratšite za decu, Save the Children, la Scuola per non udenti "Veljko Ramadanović" e l'Associazione per la Sindrome di Down di Belgrado.

In collaborazione con UNHCR Serbia e lo chef **Francesco Nikolai**, è stata organizzata una cena speciale con piatti italiani preparati dagli studenti della Scuola alberghiera e dei giovani rifugiati in Serbia.

La Camera di Commercio Italo-Serba (CCIS) e **La Strada delle Delizie** hanno tenuto un workshop professionale dedicato alla degustazione dell'olio extravergine di oliva. Le chef **Rosaria Napoli** e **Isabella Catalano** hanno tenuto cinque lezioni dedicate alla cucina italiana per gli studenti della Visoka hotelijarska škola. Una masterclass, "**Sapori di Sicilia**", è stata organizzata per i professionisti serbi del settore culinario presso il Metro HoReCa Center.

Inoltre, l'azienda **Shoppster Srbija**, in collaborazione con Confindustria Serbia, ha promosso prodotti alimentari italiani, articoli per la tavola e piccoli elettrodomestici sulla propria piattaforma online.



La Notte del Vino Italiano

La seconda **Notte del Vino Italiano** si è tenuta il 20 novembre al Mercato di Palilula, organizzata dall'Agenzia ICE di Belgrado, dall'Ambasciata d'Italia e da JKP Beogradske pijace. I visitatori hanno potuto degustare una selezione di eccellenti vini italiani nell'atmosfera autentica del mercato belgradese, accompagnati dalla musica italiana selezionata dal **DJ Begefunk**.

Wine Vision by Open Balkan 2025

La quarta edizione di **Wine Vision by Open Balkan**, uno dei più grandi eventi enogastronomici d'Europa, si è svolta dal 22 al 25 novembre alla Fiera di Belgrado. In collaborazione con ITA Belgrado, Vinitaly e Verona Fiere, **67 aziende vinicole italiane** hanno presentato i loro vini migliori nel grande padiglione italiano, un'area di 1.000 m² nel Padiglione 2C.

Antonio Ventresca, direttore dell'Ufficio ICE di Belgrado, ha sottolineato che l'Italia rimane il principale fornitore di vino in Serbia e continua a rafforzare la sua presenza nel mercato locale.

I visitatori hanno potuto degustare vini provenienti da tutte le regioni italiane: Veneto, Puglia, Sardegna, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Abruzzo e molte altre. Grazie all'invito di ITA Belgrado, ho avuto il piacere di partecipare alla Masterclass del primo giorno del salone.



È stato un vero piacere assaggiare diversi vini straordinari del terroir del Friuli Venezia Giulia, tra cui Pinot Grigio, Pinot Grigio Ramato, Friulano, Collio, Sauvignon Blanc, Obiz e Schioppettino.

Alcuni vini interessanti...

Tutti i vini italiani che ho assaggiato erano davvero eccellenti. Ma se dovessi sceglierne alcuni preferiti, sarebbero questi:

♦ **Ferrari Brut (Cantine Ferrari)** è uno spumante di Chardonnay del Trentino, fresco e raffinato. È lo spumante più premiato d'Italia, e anche il vino ufficiale di Formula 1.

◇ Gli **spumanti biologici Pizzolato**, disponibili anche in versione analcolica, hanno un sapore delicato e rinfrescante, perfetti per l'estate e per i cocktail. Le bottiglie sono splendide: ci sono così elegante da diventare veri e propri oggetti di design per la casa.

♦ **Gavi di Gavi** è un vino bianco secco di alta qualità del Piemonte, con note fresche di frutta, fiori, mandorla e agrumi. Il nome dell'azienda deriva dalla villa storica costruita nella prima metà del XVI secolo dalla nobile famiglia genovese Imperiale.

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Tutti questi eventi rappresentano un contributo importante alla promozione del vino e della cultura gastronomica italiana in Serbia, rafforzando ulteriormente i legami culturali ed economici tra Italia e Serbia.

Un viaggio attraverso cultura, salute e innovazione, per celebrare il meglio del **Made in Italy**.

