



## JOURNEY IN ITALY

### ***Traditional Diets For Sustainable Wellbeing***

#### ***La dieta tradizionale come risorsa per uno star bene sostenibile***

***Journey in Italy*** è più di un semplice viaggio. È **un simposio di arti e mestieri** che si propone di **diffondere benessere a tavola nel mondo attraverso la cucina italiana** e i suoi valori. Uno spazio di dialogo e scambio sul cibo inteso come territorio di cultura, bellezza e savoir-faire, ma soprattutto **come risorsa universale – a disposizione di tutti - per uno star bene sostenibile.**

*“Il cibo può dirsi la forma più alta e trasversale di arte contemporanea: ingloba il concetto di bellezza, il gusto, il design, l'accoglienza, la festa, il sacro; e va oltre tutto perché riguarda la vita stessa di ognuno, tramite il nutrimento. Il cibo abbraccia tutto”* dichiara **Antonella Bondi, Architetto, Fondatrice e Curatrice Creativa di Journey in Italy** con il supporto dell'Ingegnere Ruggero Dassi, Presidente Associazione no profit Journey in The Planet ETS.

Tutto parte da **La Dieta Mediterranea, Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'Unesco nel novembre 2010.** Un regime alimentare universalmente riconosciuto come benefico e sostenibile, che diventa lo spunto per promuovere uno stile di vita virtuoso attraverso uno scambio poli-disciplinare e multi-culturale. I suoi principi alimentari possono infatti riflettersi armoniosamente nelle diverse tradizioni culinarie del Sud e del Nord del mondo, e al tempo stesso la sua cucina è in grado di arricchirsi costantemente di alimenti provenienti da altre culture, in un confronto di alto livello, con pari dignità reciproca.

Un dialogo che si articola attraverso **masterclass, simposi, laboratori, narrazioni sul tema, cooking show, degustazioni, conferenze, cene ed eventi** tutti uniti da un denominatore comune: incentivare la cultura per il cibo sano e di qualità, anche attraverso esempi di eccellenza italiana che trovano in questo “viaggio” un'occasione esclusiva per farsi conoscere a livello globale e creare sinergie virtuose.

Ed è così che viticoltori, produttori, imprenditori, chef ma anche storici, sociologi, scrittori, giornalisti, designer, artisti e cantanti, nonché rappresentanti delle istituzioni, si riuniscono intorno alla stessa “tavola”, fruendo di uno **spazio in cui condividere**



**idee, capacità e progetti, e dare visibilità alle proprie eccellenze** sia in termini di prodotti che di *savoir faire*.

A dare una vocazione globale e visionaria a *Journey in Italy* è anche il **coinvolgimento di alcune istituzioni chiave** che identificano nel cibo un'opportunità per generare dialogo fra paesi e una proficua cooperazione interculturale. La cucina italiana è ormai universalmente considerata una risorsa che va ben oltre la semplice nutrizione, tanto che i benefici generati dalla Dieta Mediterranea sono in linea ai **Sustainable Development Goals stabiliti dall'ONU**. Un allineamento di visioni che ha permesso a *Journey in Italy* di **condividere i valori del programma dell'ONU ReGeneration 2030**, un'alleanza globale nata per creare un nuovo paradigma economico, sociale e ambientale, a disposizione di tutti, all'insegna della sostenibilità.

**La Dieta Mediterranea è dunque uno stile di vita e un approccio culturale**, più che un semplice regime alimentare. Ecco perché le fondamenta di *Journey in Italy* includono nella propria matrice progettuale altri pilastri dell'arte di vivere italiana come il canto lirico, proclamato Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'Unesco il 6 dicembre 2023.



## IL GRAND TOUR

UN VIAGGIO DI FORMAZIONE E PERCORSO ESPERIENZIALE  
CON 11 APPUNTAMENTI TRA IL 14 E IL 18 NOVEMBRE 2023,  
IN 11 CITTÀ DEL MONDO, DA NEW YORK A LONDRA, DA MILANO A HONG KONG

Nel XVIII secolo grandi scrittori, intellettuali e giovani aristocratici partivano per il *Grand Tour*, un viaggio alla scoperta delle principali zone d'interesse culturale europee. L'Italia, con il suo inestimabile patrimonio artistico, divenne presto uno dei luoghi più popolari da esplorare ed un riferimento imprescindibile per l'educazione e la produzione artistica di questi giovani visitatori.

Oggi, il *Grand Tour* contemporaneo di *Journey in Italy*, si propone di dare visibilità al patrimonio di cultura, benessere e valori associato al cibo italiano, proiettandolo nel mondo. **Un vero e proprio viaggio di formazione ed esperienziale attraverso 11 tappe in 11 città diverse – Hong Kong, Londra, Milano, New York, Shenzen, Roma, Pechino, Pozzuoli, Napoli ed altre** - per educarsi ed educare ad una cultura del vivere bene. Il modello virtuoso della dieta Mediterranea diventa territorio di dialogo e accoglienza verso le eccellenze gastronomiche delle culture di tutto il mondo, in un itinerario multi-direzionale e poli-disciplinare.



## **DALL'ONU A TUTTO IL MONDO** IL CIBO COME LINGUAGGIO INTERCULTURALE

Meta centrale del viaggio di *Journey in Italy* è stato il **Palazzo di Vetro**, quartier generale dell'**ONU** a **New York**, dove in occasione dell'ottava Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, l'iconica sede dell'Organizzazione ha ospitato il seminario ***Traditional Diets For Sustainable Wellbeing***.

Il simposio tenutosi in data **16 novembre 2023** e organizzato con il sostegno dell'ICE, del Ministero degli Affari Esteri, della Fondazione Dieta Mediterranea, del Politecnico di Milano, e dell'ADI, è stato aperto dall'Ambasciatore Maurizio Massari, Rappresentante Permanente dell'Italia alle Nazioni Unite a New York, con a seguire gli interventi dell'Ambasciatrice Maria del Carmen Squeff, Rappresentante Permanente dell'Argentina alle Nazioni Unite, dell'Ambasciatore Kimihiro Ishikane, Rappresentante Permanente del Giappone alle Nazioni Unite, del Direttore UNESCO a New York Eliot Minchenberg e del Direttore FAO a New York Mr. Qu Guangzhou. L'evento ha visto la partecipazione dei rappresentanti permanenti dei diversi paesi di tutto il mondo e delle agenzie UN, UNESCO e FAO, radunati intorno ad una tavola simbolica per esplorare la sinergia tra sostenibilità dei sistemi produttivi, sicurezza alimentare e alimentazione come fonte di benessere.

Un panel di esperti ha inoltre esplorato il tema "***Between Tradition and Innovation: Sustainable practices for Food, Nutrition and Wellbeing***", con numerosi spunti di riflessione sui punti di contatto tra tradizione e innovazione in ambito alimentare e culinario. Per l'occasione, sono intervenuti lo Chef trisrellato Heinz Beck, i Professori Francesco Zurlo, Preside della Scuola del Design del Polimi, e Matteo Oreste Ingaramo dell'Università Politecnico di Milano, la Presidente della "Fondazione Luciano Pavarotti", Nicoletta Mantovani e la figlia Alice Pavarotti, la giornalista e scrittrice Camilla Baresani, la Vice Presidente ADI Antonella Andreani e l'ideatrice e founder di *Journey in Italy* Antonella Bondi.

Con i suoi 193 Stati membri, l'Organizzazione delle Nazioni Unite, insieme alle agenzie UN, UNESCO e FAO e ai rappresentanti permanenti dei diversi paesi presenti, si è offerta come interlocutore di eccellenza, capace di dare una valenza globale al dialogo intorno ad un'alimentazione sana e sostenibile. Grazie al coinvolgimento diretto di tutti i rappresentanti degli Stati membri, *Journey in Italy* ha



raggiunto in un'unica tappa 193 destinazioni diverse, costruendo le fondamenta per sinergie con ogni singolo paese.

Un'opportunità unica anche per far conoscere alcune delle eccellenze italiane nel mondo, l'evento è stato accompagnato da una degustazione di vini delle **Cantine Florio**, azienda vinicola di Marsala, in Sicilia, che dal 1883 è un esempio di storia e cultura italiana, in profonda connessione con i valori condivisi da *Journey in Italy*. Fra gli sponsor anche **Amarena Fabbri**, sinonimo di sapori genuini e autentici della buona tradizione italiana da oltre un secolo, **Rancilio**, azienda leader nel campo delle macchine da caffè professionali e **Icam Cioccolato**, con **Vanini** ed **Agostoni**, società impegnata nella produzione di cioccolato di alta qualità con un approccio etico e sostenibile, che sin dagli anni '80 ambisce a generare valore lungo tutta la filiera produttiva del cacao.

## VIAGGIO IN CINA

### LA DIVERSITÀ COME FONTE DI RICCHEZZA

Tre sono stati gli appuntamenti che dal 14 al 18 novembre hanno portato il viaggio di *Journey in Italy* dalle radici del Mediterraneo al cuore pulsante dell'Oriente: **Hong Kong, Shenzhen e Pechino**.

Prima tappa, il simposio del 14 novembre, presso il Ristorante 8 e ½ dello Chef trisstellato Umberto Bombana a Hong Kong. Poi si è proseguito e alla volta di Shenzhen, con un simposio il 16 novembre presso il Ristorante Paletto dello Chef Lorenzo Prandi. Infine, la capitale, Pechino, con una cena dello Chef a 1 stella Michelin Andrea Susto al Ristorante Opera il 18 novembre,

A patrocinare gli eventi ancora una volta il mondo delle istituzioni - dal Ministero degli Esteri, all'ICE, alla Fondazione Dieta Mediterranea, fino al Politecnico di Milano, ADI e alla Fondazione Luciano Pavarotti - con la presenza di ambasciatori, consoli generali, rappresentanti della Camera di Commercio e delle singole istituzioni patrocinate, giornalisti, imprenditori e sponsor ad ognuna delle serate.

Nelle tre serate la Dieta Mediterranea ha offerto uno stimolante punto di partenza per esplorare in che modo i suoi principi possano essere integrati nello stile di vita di culture diverse da quella italiana, ma anche di come le eccellenze della cucina cinese possano essere integrate in questo regime alimentare. Un viaggio dunque all'insegna dello scambio e della condivisione.



## LE ORIGINI

### L'APPROCCIO INTERDISCIPLINARE DELLA BAUHAUS

Un progetto culturale nato dalla visione di **Antonella Bondi**, architetto e designer olfattivo di percorsi sensoriali di fragranze alimentari naturali e per ambiente, *Journey in Italy* affonda la propria matrice culturale in uno dei più grandi esempi di interdisciplinarietà artistica della storia: **la Bauhaus**.

Fondata nel 1919 a Weimar dall'architetto tedesco Walter Gropius, la celebre scuola di architettura, arti e mestieri ha saputo coraggiosamente superare i confini fra belle arti e artigianato per inventare un nuovo modo di vivere.

Un obiettivo ambizioso che si pone anche ***Journey in Italy***, ovvero di costruire uno stile di vita sano e sostenibile attraverso un connubio di espressioni artistiche e competenze artigianali legate al territorio della cucina Mediterranea.

Uno scambio che riconosce il valore del singolo e della sua maestria nel padroneggiare il proprio *know how*, valorizzandolo attraverso un approccio integrato e di "unità delle arti" che permette di andare oltre i confini dei singoli ambiti di competenza.

La tavola diventa così il luogo reale e simbolico intorno al quale riunirsi per dare spazio ad un dialogo fra le diverse discipline, per dare visibilità alle proprie eccellenze e per sperimentare un terreno comune di scambio e arricchimento reciproco, ma anche per immaginare progetti condivisi, stringere alleanze, intraprendere nuove collaborazioni e avventure.



## CHI SIAMO

Nato nel 2023, *Journey in Italy* è un progetto culturale ideato da Antonella Bondi Architetto, per promuovere La Dieta Mediterranea come patrimonio sostenibile di salute, cultura e benessere a disposizione di tutti. Parte dell'associazione no profit *Journey in The Planet ETS*, *Journey in Italy*, è un'associazione di interesse sociale senza scopo di lucro i cui proventi vengono in parte reinvestiti nelle iniziative dell'associazione stessa e in parte devoluti ad altre organizzazioni con obiettivi e valori affini.

### Sponsor:

- Cantine Florio
- Fabbri 1905
- Rancilio Group
- Vanini Agostoni
- Icam Cioccolato
- Campari
- Lavazza
- Ginori 1735
- Mepra
- Frette 1860
- Boroli
- De Cecco
- Lavazza
- I'MPASTA
- Roscioli NY
- Antonella Bondi
- Fifth Sence
- Italian Design Essence
- Vittorio Dassi
- I'MPANETONE
- Iceteam 1927
- B&B Italia

### Partners:

- Fondazione Luciano Pavarotti
- Casa Museo Luciano Pavarotti
- Fondazione Barilla
- Università degli Studi di Scienze Gastronomiche Pollenzo
- Università Iulm
- Alma
- Università degli Studi di Milano – Scienze e Tecnologie Alimentari
- Studio Legale Elisabetta Arosio
- Studio Legale Colombo&Barni
- Bondi 1926
- B&M Consulting

### Patrocini:

- ADI
- Politecnico di Milano 1863
- ICE
- Ministero degli Esteri
- Fondazione Dieta Mediterranea

**Antonella Bondi Architect**  
**Info @antonellabondi.com**  
**Founder & Concept Design Journey in Italy**



## Media & Press

<p>Sally Fischer Public Relations</p> <p>Telephone (212) 246-2977</p> <p>Email : sfpr@sallyfischerpr.com</p> <p>Sally Fischer 315 west 57th street, suite 17b New York, NY 10019</p>	<p>Mark Richardson – Cultural Developer Email : mark.richardson@antonellabondi.com Direct line +44 7305157219</p> <p>Project manager : Ilaria Carusi Email : info@journeyinitaly.com</p> <p>Creative Advisor : Pedrali Marco Email : info@pedrali.net</p>
--	---

**Instagram : [journey\\_in\\_italy](https://www.instagram.com/journey_in_italy/) | [https://www.instagram.com/journey\\_in\\_italy/](https://www.instagram.com/journey_in_italy/)  
[www.journeyinitaly.com](http://www.journeyinitaly.com)**



**Video Showreel : <https://www.youtube.com/watch?v=kyBq6RJZUSA>**