

[Ambasciata del Gusto e l'impegno a promuovere il territorio e la sua gastronomia](#)

scritto da Elisabetta Lecchini | 18/05/2016



A Milano, nel suggestivo scenario dell'ex convento dell'Annunziata, l'Ambasciata del Gusto promuove la cultura del territorio e il made in Italy attraverso la cucina d'autore.

L'Ambasciata del Gusto realizza il suo scopo proponendo corsi di cucina, eventi culturali e degustazioni. Il focus delle attività sono i prodotti agroalimentari del territorio lombardo e quelli provenienti da cucine internazionali nell'ambito di progetti di contaminazione culturale.

Abbiategrasso, Parco del Ticino a pochi chilometri da Milano, l'**Ambasciata del Gusto** promossa dall'**Associazione Maestro Martino**, rappresentata dallo chef Carlo Cracco torna con diversi appuntamenti nei week end di primavera e subito dopo l'estate nello splendido ex convento dell'Annunziata.

Il progetto si pone l'obiettivo di promuovere il territorio attraverso la conoscenza, la valorizzazione e la salvaguardia delle eccellenze agricole e della viticoltura lombarda e italiana e pertanto l'iniziativa ha una valenza sia culturale che formativa. Viene proposta una cucina d'autore che rappresenti un polo d'eccellenza dell'enogastronomia made in Italy con particolare attenzione all'aspetto turistico e culturale.

È passato un anno da quando, in occasione di Expo, l'**Ambasciata del Gusto** ha iniziato le sue attività e quest'anno conferma l'impegno di portare avanti il cammino intrapreso attraverso la formazione di cuochi sensibili ai prodotti del territorio in generale e del **Parco del Ticino** in particolare, mettendo in pratica una serie di attività promozionali rivolte al grande pubblico che saranno svolte da giovani cuochi appartenenti agli istituti o scuole alberghiere lombardi insieme a docenti, chef Ambassador e realtà agricole della zona.

Da maggio a ottobre 2016, infatti, è prevista l'apertura al pubblico durante i fine settimana e di domenica con tre occasioni di incontro: lo **chic nic**, la Scuola di cucina e le degustazioni

Lo **chic nic** richiama l'idea del pic nic in cui gli chef si cimentano nella preparazione di prelibati cestini ideati ad hoc per consumare un pasto all'aperto all'interno del chiostro dell'Annunciata o in alcune località del Parco del Ticino raggiungibili a piedi o in bicicletta.

Seconda attività sono **la scuola di cucina** in cui giovani cuochi, insieme ad alcuni chef dell'Associazione Maestro Martino, prepareranno con il pubblico gustose ricette realizzate con i prodotti del Parco del Ticino. Le lezioni si svolgono nella cucina professionale dell'ex convento e nei laboratori Kenwood (partner del progetto).

Terza e ultima attività, la possibilità di partecipare a **degustazioni** sempre con i prodotti del territorio, con i quali verranno anche preparati brunch e aperitivi da gustare all'aperto. Tale attività vede coinvolte le aziende agricole locali.

Sul sito www.ambasciatadelgusto.it potrete trovare l'elenco completo delle attività e il calendario dei prossimi mesi.

Il progetto è patrocinato dal Ministero degli Affari Esteri, Regione Lombardia, Città Metropolitana, i comuni di Milano e di Abbiategrasso, Parco del Ticino e Camera di Commercio di Milano.