



Comunicato stampa

L'AGLIO – ODIO E AMORE GARLIC: HATERS AND LOVERS

Serie: “Ingredienti. I segreti della cucina italiana”

**Conversazione con Germana Valentini,
curatrice della versione italiana del libro
“Dinner with DiMaggio. Memories of an American Hero”**

**Istituto Italiano di Cultura di New York - 686 Park Avenue, NY
5-28-2024, ore 18:00**

Martedì 28 maggio, alle ore 18:00, l'Istituto Italiano di Cultura di NY organizza un incontro con la scrittrice **Germana Valentini**, lo **Chef Pasquale Cozzolino** del ristorante Ribalta e gli autori del libro “*Dinner with DiMaggio. Memories of an American Hero*”, **Rock Positano** e **John Positano**. In collegamento dall'Italia **Stefano Donno**, l'editore dell'edizione italiana del libro, “*A cena con DiMaggio*”.

La conferenza, dedicata all'importanza dell'aglio nella cucina italiana, è il secondo appuntamento della Serie: “**Ingredienti. I segreti della cucina italiana**”, volta a valorizzare la scelta, la produzione e l'uso dei singoli ingredienti, fonte di eccellenza della gastronomia del Bel Paese. L'aglio, amato e odiato da molti e dalle riconosciute proprietà terapeutiche, è caratteristico della cucina Mediterranea e non solo. È proprio su quest'ultimo, infatti, che i relatori condivideranno aneddoti, tradizioni e originali racconti. Nel corso dell'evento, inoltre, verrà presentato il volume “*Dinner with DiMaggio. Memories of an American Hero*”, un ritratto intimo dell'iconica stella di baseball che rivela una persona molto riservata, a volte esigente, a volte di gran cuore, sempre impeccabile, leale e di parola. Il libro offre anche storie illuminanti sulle persone della sua vita, compresi i suoi compagni di squadra, Muhammad Ali, Sandy Koufax, Woody Allen e molti altri.

Per maggiori informazioni sull'evento cliccare il seguente link:

https://iicnewyork.esteri.it/it/gli_eventi/calendario/serie-ingredienti-i-segreti-della-cucina-italiana-laglio/