

NEWSLETTER DELL'AMBASCIATA D'AUSTRALIA A ROMA

Via Antonio Bosio, 5, Rome tel: 06 852 721 fax: 06 8527 2300 info-rome@dfat.gov.au www.italy.embassy.gov.au

Legami agroalimentari tra Australia e Italia...

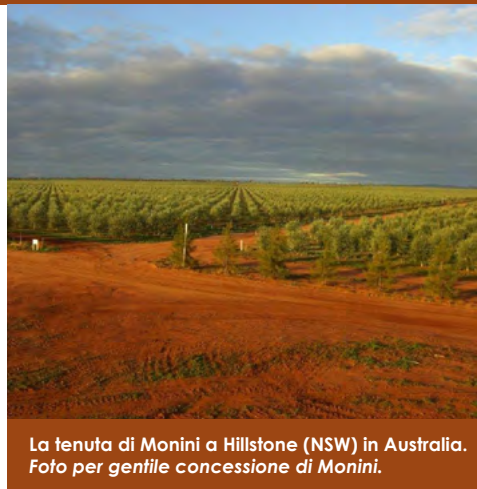
Ferrero

La **Ferrero** è stata fondata nel 1946 ad Alba e tutt'oggi appartiene totalmente alla famiglia Ferrero. Opera con 34 aziende commerciali, 18 fabbriche e impiega 22.000 persone in tutti i continenti. Il fatturato globale è di oltre 7 miliardi di euro e continua a crescere. Famosa per prodotti come **Tic Tac**, **Nutella**, **Ferrero Rocher** e **Kinder**, la Ferrero apre in **Australia** nel 1974 ed oggi impiega circa 300 australiani tra l'ufficio commerciale a Sidney e la fabbrica di Lithgow, nel New South Wales. La fabbrica di Lithgow produce Tic Tac e Nutella da oltre 30 anni.

Il fatturato di 200 milioni di dollari australiani è il risultato di ottime strategie di marketing, eccellenza nei punti vendita e qualità dei prodotti. La società è anche impegnata in iniziative di sostenibilità.



Foto per gentile concessione di Ferrero.



La tenuta di Monini a Hillstone (NSW) in Australia.
Foto per gentile concessione di Monini.

Monini

La famiglia **Monini** produce da tre generazioni olio extra vergine di qualità e a fine agosto la società ha prodotto una edizione limitata di olio extra vergine dalle piantagioni australiane Monini di Hillstone, a 600 km da Sidney. **"il Primitivo"**, distribuito in esclusiva da Esselunga, è stato il primo olio extra vergine d'oliva franto nel 2011, sfruttando l'inverno australe di giugno e la raccolta delle olive, che in Australia si svolge dal mese di aprile.

L'olio australiano ha tutta la qualità e l'eccellenza delle migliori varietà umbre di olive Frantoio, Leccino e Pendolino, che nel 2004 hanno dato inizio alla storia de "il Primitivo" Monini, quando dopo un lungo viaggio dall'Italia, i giovani ulivi hanno trovato casa in Australia.

"il Primitivo" ha un sapore fresco, erbaceo intenso, floreale, con sentore di mela e sfondo di mandorla, leggermente amaro e pungente, con un odore intenso, complesso ed elegante.

Castello di Gabbiano

Castello di Gabbiano è una magnifica proprietà nella regione vitivinicola del Chianti Classico, situata ad appena 20 km a sud di Firenze, nel comune di San Casciano Val di Pesa.

Oltre ad essere uno dei marchi storici di Chianti Classico, Castello di Gabbiano è una delle uniche due aziende in Europa ad appartenere al gruppo australiano **Treasury Wine Estates**.

I vini del Castello di Gabbiano sono leader nei mercati statunitense e canadese e vengono venduti in circa 20 paesi.

Castello di Gabbiano è stato più volte premiato dall'associazione "Wine Capital of the World", non solo per la qualità dei suoi vini, ma anche per la sua grande innovazione in termini di ospitalità, qualità dei servizi e promozione della cultura del territorio.

Castello di Gabbiano è circondata da 150 ettari di vigneti, oliveti e boschi e comprende un Castello del XII secolo, che offre ospitalità ai visitatori provenienti da tutto il mondo.



Castello di Gabbiano, vista dall'alto.
Foto per gentile concessione di Castello di Gabbiano.

Altri legami agroalimentari tra Australia e Italia...

Yellow Tail

Il marchio **Yellow Tail**, prodotto da **Casella Wines**, è il vino australiano più noto e più venduto a livello internazionale. Filippo e Maria Casella, i fondatori di Casella Wines, migrarono in Australia dalla Sicilia nel 1957, portando con sé le conoscenze acquisite da tre generazioni di viticoltori e produttori di vino in Italia. Yellow Tail è stato recentemente classificato il più importante marchio di vino australiano al mondo.



Premio BIOL all'olio d'oliva australiano

L'azienda **Kailis Organic Olive Groves** ha ottenuto due riconoscimenti per il suo olio d'oliva biologico al concorso italiano **Premio BIOL**, un evento annuale che premia i migliori olii extravergine biologici fra quelli provenienti da tutto il mondo. Gli olii d'oliva vengono giudicati da una giuria internazionale ed in base ai risultati di un'analisi dei parametri chimici. Al Premio partecipano molti produttori olivicoli e cooperative internazionali. Kailis Organic Olive Groves ha la sua sede nel Western Australia ed ha vinto molti premi australiani ed internazionali. Ha buone probabilità il prossimo anno di diventare **il maggiore produttore di olio d'oliva biologico al mondo**.



Olive coltivate in uno degli oliveti di Kailis vicino a Beverley, Western Australia. Foto di www.abc.net.au (Celia Polkinghorne)

Gelatissimo!

Gelatissimo, la catena australiana operativa in sei Paesi e con oltre 30 punti vendita in Australia e all'estero, è stata il primo franchising australiano di gelaterie ad estendere le sue attività al territorio italiano, la patria del gelato. L'azienda ha ricevuto numerosi premi, come il premio Business Excellence Award della Camera di Commercio e Industria italiana in Australia, per il "Marketing più innovativo di un prodotto tradizionale italiano". Gelatissimo ha il suo punto vendita italiano a Firenze, Lungarno degli Acciaiuoli n° 2-4-6 R.



Mini coni di Gelatissimo. Foto di www.gelatissimo.com.au.

Western Australia e ricerca italiana sulle proteine del frumento

Scienziati del Western Australia stanno collaborando con ricercatori italiani per fornire ai programmi australiani per lo sviluppo del frumento il germoplasma che aiuterebbe a creare delle varietà con livelli di proteina più alti. Ciò potrebbe permettere ai coltivatori del Western Australia di ottenere l' "Australian Prime Hard" con un livello molto alto di proteina nel frumento duro ed accedere ai mercati non tradizionali. La ricerca è finanziata dalla Grains Research and Development Corporation e dal Ministero per l'Agricoltura e l'Alimentazione del Western Australia ed è condotta in collaborazione con la Murdoch University. [Cliccate qui](#) per ulteriori dettagli.



Coltivazione australiana di grano duro. Foto di www.abc.net.au

Frumento di qualità per una pasta di qualità

Nell'ambito dell'accordo di cooperazione tra Puglia e South Australia, lo scorso 22 settembre, presso la **Camera di Commercio di Bari**, il **CNR Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari e Confindustria Bari**, con il patrocinio della **Regione Puglia** e del **Governo del South Australia**, hanno organizzato un workshop dal titolo **'Frumento di qualità per una pasta di qualità'** – Dalla Puglia all'Australia, un viaggio per scoprire come la ricerca scientifica aiuti a produrre pasta di qualità e sicura per il consumatore'. Al workshop hanno preso parte ricercatori ed imprenditori italiani e del South Australia del settore cerealicolo e della pasta ed un rappresentante dell'Ambasciata d'Australia a Roma. Si è tenuta inoltre una tavola rotonda sulla pasta di qualità, alla quale hanno partecipato imprenditori di spicco quali Francesco Divella di F. Divella S.p.A. e Beniamino Casillo del Gruppo Casillo s.r.l..

Lo sapevate che...?

In base alle attuali stime relative all'**industria australiana delle olive**, in Australia vengono coltivati circa **10 milioni di olivi** su oltre **30.000 ettari** di terreno per un totale di circa **800 oliveti**. Si stima che la produzione di due regioni in particolare, il centro-nord dello stato del Victoria e la zona a nord di Perth, nel Western Australia, copra oltre il **70%** dell'attuale produzione australiana.

Sicurezza alimentare



Ministro degli Affari Esteri Kevin Rudd con il Direttore Esecutivo del Programma Alimentare Mondiale (WFP), Josette Sheeran, in visita a Dolo, in Somalia. Foto di Siegfried Modola, cortesia di AusAID.

Crisi nel Corno d'Africa

Il Governo australiano ha risposto immediatamente alla crisi nel [Corno d'Africa](#) elargendo fondi per razioni di cibo di urgente necessità, aiuto in campo medico e protezione ai popoli più vulnerabili nell'area di crisi del Corno d'Africa. Il contributo totale in risposta alla siccità e alla carestia nel Corno d'Africa è attualmente di **\$128 milioni** di dollari australiani, composti da **\$98 milioni** per l'assistenza umanitaria e **\$30 milioni** per la sicurezza alimentare a lungo termine della regione. L'Australia sta monitorando attentamente la situazione e lavora con i suoi partner per valutare al meglio come l'Australia possa continuare ad aiutare la regione.

Più di **\$25 milioni** sono stati recentemente raccolti a favore delle organizzazioni non governative accreditate presso AusAID e attive nel Corno d'Africa, attraverso [l'iniziativa del Governo australiano Dollar for Dollar](#), che ha permesso al Governo australiano di contribuire con la stessa cifra donata dal pubblico durante l'appello.

[Free Rice](#) è un gioco online di linguistica gestito dal [Programma Alimentare Mondiale \(WFP\) delle Nazioni Unite](#), che fornisce riso ai beneficiari per ogni risposta esatta. Le donazioni sono rese possibili grazie alla generosità degli sponsor che si pubblicizzano sul sito.

Seminario sulla 'Insicurezza Alimentare'

Ad ottobre l'Ambasciata d'Australia presso la Santa Sede ha tenuto una [Conferenza sulla sicurezza alimentare](#) per un pubblico di funzionari del Vaticano, rappresentanti delle organizzazioni non governative e diplomatici accreditati presso il Vaticano e l'Organizzazione per l'Agricoltura e l'Alimentazione delle Nazioni Unite, la FAO. Gli oratori erano **Mr Julian Cribb**, ex funzionario di CSIRO (il principale ente australiano per la ricerca scientifica) e autore di "The Coming Famine: The Global Food Crisis" ed il **Vescovo Marcelo Sanchez Sorondo**, capo della Pontificia Accademia delle Scienze.



Ambasciatore Fischer con Julian Cribb e il Vescovo Marcelo Sanchez Sorondo.

L'Ambasciatore presso la Santa Sede Tim Fischer ha sottolineato l'importanza che l'Australia attribuisce a questa questione e si è riferito al [discorso del 29 settembre del Ministro degli Esteri Rudd](#) sulle attuali sfide alla sicurezza alimentare globale, aggiungendo che la 'Insicurezza Alimentare' nasce da una complessa serie di fattori, che il Papa aveva già evidenziato. Julian Cribb ha parlato delle minacce alla sicurezza alimentare su vari fronti, tra cui il cambiamento climatico e l'eccessivo sfruttamento delle risorse marittime e naturali. Il Vescovo Sanchez ha affermato che "la nostra sicurezza, la nostra stessa sopravvivenza, dipenderà da come il mondo metterà in pratica un triplice impegno: porre fine alla povertà estrema, garantire il rispetto dei diritti umani per tutti e proteggere l'ambiente naturale dalla crisi del riscaldamento globale indotta dall'uomo".

Visita a Roma dell'On. Mike Kelly

L'On. Mike Kelly, ex Sottosegretario per Agricoltura, Pesca e Foreste, lo scorso giugno ha visitato Roma per partecipare alla Conferenza dell'Organizzazione per l'Agricoltura e l'Alimentazione (FAO) delle Nazioni Unite e al Global Research Alliance Ministerial Summit, dei quali l'Australia è un membro fondatore. L'On. Kelly è arrivato a Roma da Parigi, dove ha rappresentato l'Australia al [Vertice Ministeriale sull'Agricoltura del G20](#). Durante la sua permanenza l'On. Kelly ha firmato la **Global Research Alliance Charter** per promuovere la condivisione di risorse e conoscenze con l'intento di gestire le sfide del cambiamento climatico. "L'Australia è fiera di partecipare a questo impegno congiunto e sarà lieta di collaborare attivamente con gli altri membri dell'"Alliance" per affrontare questo compito essenziale", ha detto l'On. Kelly. Alla Conferenza FAO l'On. Kelly ha risposto con un discorso alla **McDougall Lecture**, presentata dall'ex Segretario Generale delle Nazioni Unite, **Kofi Annan**. La McDougall Lecture rende merito ad uno dei padri fondatori della FAO, il coltivatore, militare e diplomatico australiano **Frank McDougall**. L'On. Kelly ha inoltre inaugurato l'**Australia Room**, gli uffici australiani ristrutturati presso la sede FAO, insieme al Direttore Generale della FAO, Jacques Diouf. La Conferenza ha eletto un nuovo Direttore Generale, il brasiliano **José Graziano Da Silva**, il quale inizierà il suo mandato a gennaio del 2012.



Intervento dell'On. Mike Kelly nella sessione plenaria della conferenza della FAO a Roma. Foto cortesia di DAFF.

Guru della cucina



Ambasciatore Ritchie e giudici di gara di MasterChef; lo chef australiano Guy Grossi; e Toni Brancatisano con la figlia Annabella. Foto di cortesia di MasterChef, Guy Grossi e Toni Brancatisano.

MasterChef

Si è quasi conclusa la prima stagione dell'edizione italiana di [MasterChef](#), il programma televisivo in cui i concorrenti si esibiscono in diverse sfide e compiti culinari. Uno degli episodi ha un sapore squisitamente australiano. L'episodio, girato presso la [residenza dell'Ambasciatore d'Australia a Roma](#) e andato in onda sul canale Cielo il 26 ottobre, è stato un'affascinante introspezione nella ricca e multiculturale cucina australiana.

Il menù era composto da una varietà di piatti: insalata d'anatra dell'Outback, vellutata di mela e zucca, carré di agnello marinato, pollo con lemongrass ed infine la **pavlova**, il dolce tipico australiano (ricetta a pg. 5), che ha duramente messo alla prova la competenza delle due squadre. La cena è stata ospitata dall'Ambasciatore David Ritchie e dalla Signora Jenelle Bonnor e tra gli ospiti figuravano l'Ambasciatore degli Stati Uniti presso la FAO Ertharin Cousin, l'Ambasciatore neozelandese Trevor Matheson, il Console Generale d'Australia Simone Desmarchelier, il Presidente di SACE S.p.A. Ambasciatore Giovanni Castellaneta, il Consigliere del Ministero degli Affari Esteri Bryan Bolasco, il Direttore Relazioni con i Paesi Donatori del Programma Alimentare Mondiale Terry Toyota e la giornalista RAI Francesca Grimaldi.

Italiani in Australia: Guy Grossi

[Guy Grossi](#), nato da genitori immigrati dall'Italia (madre veneta e padre pugliese), è uno degli chef australiani di maggior successo e proprietario del rinomato ristorante [Grossi Fiorentino](#) a Melbourne (fondato da un altro immigrato italiano, Rinaldo Massoni, nel 1928).

Nel 1996 Grossi ricevette il prestigioso premio L'Insegna Del Ristorante Italiano, dall'allora Presidente della Repubblica, Oscar Luigi Scalfaro, in riconoscimento del suo contributo alla cucina italiana all'estero. Durante il suo recente viaggio in Italia Guy Grossi ha girato due episodi di **MasterChef day time** per il canale televisivo Cielo ed è stato inoltre intervistato per il canale **Gambero Rosso** dalla concittadina **Toni Brancatisano**, e per l'occasione ha preparato ed illustrato due delle sue ricette. Le interviste andranno in onda nei prossimi mesi.

Lo sapevate che...?

Gli australiani sono stati introdotti alla cassata da uno chef del [Grossi Fiorentino](#) di Melbourne. Il dessert, contenendo Maraschino, Alchermes e Crema di Menta, trasgrediva le leggi sui liquori dell'epoca.

Australiani in Italia: Toni Brancatisano

[Toni Brancatisano](#) è nata a Melbourne, in Australia. Dopo aver lavorato per diversi anni nel settore della sanità ha deciso di prendersi una pausa lavorando oltreoceano e alla fine i suoi viaggi l'hanno portata in Italia, dove ha incontrato suo marito Patrizio.

Determinata nel voler fare sempre personalmente le torte di compleanno per i suoi figli, Toni iniziò ad interessarsi alla cucina e cominciò a comprare online libri e utensili da cucina. Autodidatta, nel 2009, Toni ha superato le selezioni per il reality di cucina 'La Scuola - Cucina di Classe', il primo nel suo genere in Italia, fortemente ispirato a MasterChef. Dopo aver girato per settimane e dopo dodici episodi di stress e lacrime, Toni venne proclamata vincitrice e come premio venne ospitata dal canale Gambero Rosso, su SKY, con il suo programma di cucina [Le Torte di Toni](#), che coinvolge la figlia Annabella e in ciascun episodio Toni le insegna come decorare le torte.

Il programma *Le Torte di Toni* va in onda ogni martedì sera alle 21.30 sul canale Gambero Rosso di SKY.



Una delle bellissime torte di Toni. Foto di cortesia di Toni Brancatisano.

Altri legami tra Australia e Italia...

Festival gastronomico 'Crave Sydney International Food Festival'

San Pellegrino è stato uno dei principali partner del **Crave Sydney International Food Festival** che si è svolto dal **1° al 31 ottobre**. La cucina e i vini italiani hanno occupato una posizione di spicco nel Festival e molti importanti ristoranti italiani hanno partecipato alle attività previste nell'intenso programma. Molti italiani e italo-australiani sono stati ospiti speciali dell'evento.

Il famoso chef italiano residente in Australia, **Stefano Manfredi** (foto a destra), ha preparato alcune ricette tratte dalla 'bibbia' della cucina italiana "Il Cucchiario



Foto di www.manfredi.com.au

d'Argento". Manfredi è stato proprietario ed ha gestito ristoranti a Sidney per oltre vent'anni e nel 2002 ha vinto il **trofeo inaugurale dell'Istituto Culinario Italiano per Stranieri**, che gli è stato consegnato dal Primo Ministro italiano. Avendo ottenuto la sua fama grazie a MasterChef Australia, **Adriano Zumbo** (foto in basso) è un pasticciere australiano di origini calabresi che si è formato ed ha lavorato in Australia e Francia e le cui torte, pasticcini e dolci hanno ottenuto una grande ammirazione da parte dei critici.



Foto di www.adrianozumbo.com

Festival enogastronomico 'Melbourne Food and Wine Festival 2012'

La XX edizione del **Melbourne Food and Wine Festival**, l'evento gastronomico australiano acclamato a livello internazionale, si terrà dal 2 al 21 marzo 2012. Ogni anno il festival propone un programma di elevato livello e quello del prossimo anno non farà eccezione. Tra i principali ospiti italiani vi saranno **Dario Cecchini** (foto in alto) dell'**Antica Macelleria Cecchini**, **Marilisa Allegrini** dell'azienda **Allegrini Wines** e **Massimo Bottura** di **Osteria Francescana**.



Foto di dariocecchini.com



Pilu at Freshwater

Foto di www.piluatfreshwater.com.au

Il ristorante Pilu di Sidney: migliore dell'area asiatica e Australasia

Il vincitore dell'edizione di quest'anno del **premio Birra Moretti per il migliore tra i più autentici ristoranti italiani nella regione asiatica e dell'Australasia**, che fa parte dell'iniziativa **San Pellegrino per i 50 migliori ristoranti al mondo**, è il ristorante **Pilu at Freshwater** a Sidney, dello chef sardo Giovanni Pilu. Il ristorante si rifà ad una filosofia culinaria rigidamente autentica, specializzata in piatti tradizionali accompagnati da vini sardi e del New South Wales. **Sam Smith**, del ristorante Pilu at Freshwater, ha vinto quest'anno il **premio per il migliore talento giovanile** conferito dal **Consiglio dei ristoranti italiani in Australia**.

Pavlova

La Pavlova è un famoso dolce australiano e se volete cimentarvi, questa è una ricetta per la versione classica, tratta dal sito taste.com.au.

Ingredienti (per 6 persone):

4 cucchiaini di farina di mais
6 albumi
1 cucchiaino di cremotartaro
1 1/3 tazza zucchero semolato (≈ 300gr)
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 cucchiaino di aceto bianco
200 ml panna montata
250 gr di lamponi surgelati, leggermente schiacciati

Procedimento:

1. Preiscaldare il forno a 200°. Disegnare un cerchio del diametro di 24 cm su un foglio di carta da forno e girandolo sottosopra, posizionarlo su una teglia. Spolverarvi un cucchiaino di farina di mais.
2. Montare gli albumi a neve utilizzando un mixer elettrico e unendo il cremotartaro. Aggiungere un cucchiaino alla volta di zucchero e mescolare finché il composto non diventa denso e lucido. Aggiungere i rimanenti 3 cucchiaini di farina di mais e l'ultimo cucchiaino di zucchero. Amalgamare con movimento dal basso verso l'alto, aggiungendo vaniglia e aceto.
3. Con un cucchiaino disporre la meringa sulla carta da forno a forma di cerchio utilizzando come riferimento il cerchio disegnato. Portare la temperatura del forno a 100° e cuocere per circa 1 ora 1/4 - 1/2 o fino a quando diventa asciutta e croccante. Spegnerlo il forno e aprirlo. Lasciare raffreddare completamente in forno (la pavlova potrebbe sgonfiarsi durante il raffreddamento).
4. Affettare la pavlova su un piatto da portata. Cospargere di panna e decorare con lamponi, fragole, maracuja e altri tipi di frutta e servire.



Pavlova classica.
Foto di www.taste.com.au

Lo sapevate che...?

- L'industria gastronomica australiana comprende un'ampia serie di prodotti. Sebbene l'Australia sia un paese prevalentemente arido, vi sono vari tipi di clima e terreno, la maggior parte dei quali contribuisce alla produzione alimentare.
- Oggi l'industria alimentare è una componente essenziale dell'economia australiana. I prodotti alimentari rappresentano il **46%** dell'intero fatturato delle vendite al dettaglio in Australia e nel biennio 2009/10 sono stati esportati alimenti per \$24,3 miliardi di dollari australiani rispetto ai \$10,1 miliardi di importazioni.
- L'Australia è in grado di esportare **oltre metà** della propria produzione agricola. Circa il **98%** di frutta fresca e verdura, carne, latte e uova venduti nei supermercati è prodotta internamente.
- Recentemente i mercati nazionali ed internazionali hanno riconosciuto il valore alimentare della flora e della fauna indigena australiana. Le carni di **canguro** e **coccodrillo**, ad esempio, sono ora prodotti accettati. In base ai dati dell'industria australiana del canguro, la carne di canguro viene esportata in **circa 55 paesi**. La carne di canguro contiene una quantità minima di grassi saturi rispetto ad altre carni e quantità elevate di proteine, zinco e ferro. **Unione Europea** e Russia rappresentano i principali mercati d'importazione della carne di canguro.
- **Carne e cereali** sono sempre stati le due categorie di maggiore esportazione per l'Australia. Anche le esportazioni di **vino** e **latticini** sono cresciute considerevolmente negli ultimi anni.
- L'Australia esporta maggiormente prodotti alimentari in Giappone e Stati Uniti. Cliccate [qui](#) e [qui](#) per maggiori informazioni sull'industria alimentare australiana.

Simposio Internazionale sulla Viticoltura e l'Enologia nei Climi Freddi

L'**VIII Simposio Internazionale sulla Viticoltura e l'Enologia nei Climi Freddi (ICCS)** si

terrà ad Hobart a febbraio del 2012.

Il Simposio prevede la partecipazione di importanti e noti oratori australiani ed internazionali, nonché un interessante programma di discussioni, workshop ed altre attività.

Vegemite

Se molti italiani posso affermare di essere cresciuti a Nutella, molti australiani potrebbero dire di essere cresciuti a **VEGEMITE**. All'aspetto sembrerebbero entrambi prodotti a base di cioccolato, ma non fatevi ingannare, il Vegemite non è dolce! Famoso per il suo gusto forte e salato, Vegemite è un prodotto spalmabile nutriente, praticamente senza grassi e versatile ottenuto dall'estratto concentrato di lievito. È una delle fonti più ricche di vitamina B al mondo, non contiene coloranti o sapori artificiali e nessun zucchero aggiunto. È adatto ai vegetariani, è un prodotto kosher e certificato halal.

Il Vegemite è molto buono sui toast al mattino per colazione o sui cracker a merenda. E se volete provarlo, si può comprare anche in Italia, ma se lo assaggiate per la prima volta, non strafate perché in tanti sostengono che ha un gusto molto particolare!



Pietanze natalizie in Australia

Il calore dell'inizio dell'estate in Australia influenza il modo in cui gli australiani celebrano il Natale ed in cui vengono messe in pratica le tradizioni natalizie dell'emisfero settentrionale. Il Natale in Australia arriva all'inizio dell'estate e in molti non preparano più una cena tradizionale a base di carne arrosto, ma spesso servono **tacchino** e prosciutto freddo, frutti di mare e insalate.

È ormai accettato che si serva il tradizionale **Christmas pudding** con crema fredda, gelato o panna. Anche la **Pavlova** (vedi ricetta a pg. 5) con panna montata e frutta fresca e le diverse versioni natalizie del **pudding semifreddo** sono diventati dolci diffusi a Natale.

Le tradizioni gastronomiche australiane per il Natale sono inoltre prese in prestito dal resto del mondo. Pertanto, a seconda di quale casa vi ospiti il giorno di Natale, potreste persino trovarvi a mangiare il panettone! [Cliccate qui](#) per ulteriori informazioni sulle tradizioni del Natale australiano.



Babbo Natale arriva sulla spiaggia in barca. Foto di [australia.gov.au](#), per gentile concessione dell'Archivio nazionale d'Australia: A1500, K26950.

Ambasciata d'Australia in Italia

Via Antonio Bosio, 5
00161 Roma
tel: 06 852 721
fax: 06 8527 2300
email: info-rome@dfat.gov.au
www.italy.embassy.gov.au

Siti utili

Immigrazione: www.immi.gov.au
Business: www.austrade.gov.au
Turismo: www.australia.com
Ministero degli Affari Esteri: www.dfat.gov.au