



THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

PRIMA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

21 - 27 NOVEMBRE 2016

L'Extraordinari Sabor Italià Primera Setmana de la Cuina Italiana al Món 21-27 de novembre 2016

La Primera Setmana de la Cuina Italiana al Món neix amb la intenció de desenvolupar les temàtiques presentades exitosament a l'Expo Milà 2015 i agrupades a la "Carta di Milano": la qualitat, la sostenibilitat, la cultura, la seguretat alimentària, el dret a l'alimentació, l'educació, la identitat, el territori i la biodiversitat.

Per què?

La Setmana de la Cuina Italiana al Món és un esdeveniment anual sobre la tradició culinària italiana a l'estranger amb el què es volen mostrar els seus alts nivells d'excel·lència. La cuina és un dels components essencials de la identitat i de la cultura italiana, així com un dels signes distintius de la Marca Itàlia.

Aquests són els motius que han inspirat la creació de la Setmana:

- Integració de les activitats de la Setmana amb el Pla extraordinari de promoció del "Made in Italy", a més d'enfortir la xarxa de distribució del veritable producte agroalimentari italià;
- Cridar l'atenció sobre la tradició, l'artesanat i la innovació, on els xefs i sommeliers són els intèrprets destacats;
- Posar en relleu el territori i les rutes enogastròniques, també amb finalitats turístiques;
- La internacionalització de la cuina italiana a través d'activitats d'especialització de joves cuiners italians a l'estranger i de la presentació d'una oferta de restauració italiana de qualitat;
- Difusió dels valors nutricionals de la dieta mediterrània;
- Presentar l'oferta formativa italiana al sector enogastronòmic, també en el que fa referència als aspectes econòmics i de gestió, per atreure talent de l'exterior i fidelitzar el consum de productes italians de qualitat;
- Promoure el coneixement dels productes agroalimentaris i vitivinícoles italians, en particular d'aquells reconeguts pels sistemes públics de protecció (DOP, IGP, DOCG, DOC, IGT);
- La cuina com a solidaritat, coneixement i diàleg entre pobles, inclusió social i educació nutricional a les escoles.

Qui?

El Ministeri d'Afers Exteriors i de Cooperació Internacional ha iniciat, en col·laboració amb el MIPAAF, una acció que involucra a tots els agents públics i privats que, per diverses raons, representen la cuina italiana d'alt nivell i a la pròpia Itàlia al món: des d'institucions (MISE i l'Agència HISSI, Ministeri d'Educació, MIBACT i Enit, Regions, Càmeres de Comerç) fins a associacions, acadèmies de cuina, restaurants italians certificats, principals equips de disseny i actors del sector enogastronòmic. Un altre punt de referència de les activitats previstes és la xarxa del Ministeri d'Afers Exteriors a l'estranger: 295 seus diplomàtiques, consolats i Instituts Italians de Cultura que coordinen els esforços de tots els implicats per optimitzar els recursos i garantir-ne la coherència.

Què?

Més de 1300 esdeveniments per promoure la cuina italiana de qualitat: seminaris sobre la sostenibilitat i certificació alimentària, trobades amb xefs, presentacions de llibres de receptes de cuina, degustacions i sopars, esdeveniments de promoció comercial, classes de cuina, conferències sobre nutrició esportiva, decoració i disseny, promoció de rutes turístiques, activitats de comunicació amb especial atenció a les xarxes socials. Altres esdeveniments importants són de caràcter cultural: projecció de llargmetratges i documentals relacionats amb l'alimentació, conferències sobre la història de la cuina, concerts, cursos d'idiomes i mostres fotogràfiques sobre el tema de la cuina.

Quan i on?

La Setmana de la Cuina Italiana al Món d'aquest any tindrà lloc del 21 al 27 de novembre a cent països diferents.

Els esdeveniments de Barcelona estan coordinats pel Consolato Generale italià de Barcelona i l'Istituto Italiano di Cultura, amb la participació tant de la Camera di Commercio Italiana Barcelona com d'associacions històriques com ara la "Casa degli Italiani". També intervenen de forma activa l'Accademia Italiana della Cucina de Barcelona, el Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano i algunes empreses italianes líders al sector alimentari, com serien Ferrero, Caffè illy o Negrini.



**Qualitat, sostenibilitat, cultura, seguretat
alimentària, dret al menjar, educació,
identitat, territori, biodiversitat**



PRIMERA SETMANA DE LA CUINA ITALIANA EN EL MÓN

21-27 de novembre 2016

Dilluns, 21 de novembre, 19 h. - Istituto Italiano di Cultura - Ptge. Méndez Vigo,5

Parmigiano Reggiano, una storia appassionata

Taula rodona "Parmigiano Reggiano es troba amb la cuina italiana de Barcelona" amb l'Angela Barusi, representant del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano a Espanya.

Intervencions: Nicoletta Acerbi (Due Spaghi), Pietro Leonetti (Le Cucine Mandarosso), Simone Brignola (Massimo) i Fabrizio Marenco (La Trifula).

Inauguració de l'exposició "Parmigiano Reggiano, una història apassionant". Fotografies d'Andrea Resmini, edició de Forma Libera i el Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano. L'exposició romandrà oberta al públic fins el 25 de novembre. Degustació de formatge Parmigiano Reggiano i vi d'honor a càrrec de Negrini. Entrada lliure

Dimarts, 22 de novembre - Istituto Italiano di Cultura - Ptge. Méndez Vigo,5

17 h. Projectió del film "La cena per farli conoscere" de Pupi Avati (VOSE)

19 h. Projectió del film "Pasta nera" d'Alessandro Piva (VOSE). Entrada lliure

Dimarts, 22 de novembre, 19:30 h. - Interni Barcelona - c/Diputació, 299

Aperitiu organitzat per la Camera di Commercio Italiana Barcelona amb degustació de cuina italiana i la presentació del llibre "Xemei, Cucina Venexiana a Barcelona" dels germans Colombo, propietaris del restaurant que dona nom al llibre. Seguidament, showcooking de diverses especialitat de la cuina veneciana. Places limitades. Per més informació i inscripcions a eventos@camaraitaliana.com

Dimecres, 23 de novembre, 19 h. - Istituto Italiano di Cultura - Ptge. Méndez Vigo,5

Projectió del documental "Alla ricerca dei cibi genuini. Viaggio nella Valle del Po" ("A la recerca d'aliments genuïns. Viatge a la vall del Po") de Mario Soldati (1957). Seguidament, inauguració de l'exposició de llibres de cuina italiana del fons de la Biblioteca de l'Istituto Italiano di Cultura de Barcelona. Entrada lliure.

Dimecres, 23 de novembre, 21 h. - Restaurant "Massimo" - V. Augusta, 217, Barcelona

"Sopar de l'Accademia Italiana della Cucina de Barcelona"

L'Accademia Italiana della Cucina de Barcelona, prestigiosa associació gastronòmica italiana, organitza un sopar per tal de retribuir el homenatge als plats menys coneguts de la cuina italiana. Per invitació.

Dijous, 24 de novembre - Istituto Italiano di Cultura - Ptge. Méndez Vigo,5

17:00 Projectió de la pel·lícula "Lunga vita alla Signora" d'Ermanno Olmi (VOSE).

19:00 Projectió de la pel·lícula "L'Abbuffata" de Mimmo Calopresti (VOSE). Entrada lliure

Dijous, 24 de novembre, 20:30 h. - Hotel Grand Marina - Moll de Barcelona, s/n

Sopar de Gala solidari, organitzat per la Casa degli Italiani de Barcelona, en favor dels habitants del centre d'Itàlia afectats pel terratrèmol d'agost i octubre de 2016.

Els comensals del Sopar de Gala Solidari rebran una còpia gratuïta de la "Guia de vins italians" de l'enòleg espanyol Juancho Asenjo, publicat per l'ICE (Agència per a la Promoció a l'Exterior i la Internacionalització de les Empreses Italianes). L'autor serà present durant els sopar per a comentar els vins que s'hi tastaran.

Per a més informació i inscripcions: segreteria@casaitaliani.com, o bé trucant al 93 487 88 51.

Divendres, 25 de novembre, 19 h. - Istituto Italiano di Cultura - Ptge. Méndez Vigo,5

"Vieni a prendere un caffè all'IIC"

Mini-curs "Vieni a prendere un caffè... al IIC" orientat al consumidor final e impartit pel formador de la Università del caffè, Lucio Tanfi. El curs analitzarà els principals aspectes de la preparació i el gaudi de l'autèntic espresso italiano a casa i a les cafeteries. La conferència continuarà amb una degustació gratuïta de cafè i dolços regionals elaborats per la pastisseria italiana "Il Forno" (carrer Lepant, Barcelona). Entrada lliure

Diumenge, 27 de novembre, 12:30 h. - Casa degli Italiani (Passatge Méndez Vigo, 8)

"Nutella, una storia italiana"

"Nutella, una història italiana: Receptes en família", activitat per a nens i pares sobre aquest producte icònic italià, un showcooking durant el qual els petits - acompanyats per un xef -, prepararan y degustaran una de les delicioses propostes del receptari Nutella. També es projectarà el vídeo "Storia della Nutella". Per a més informació i inscripcions: barcelona@romanyasociados.es, o bé trucant al 934142340

Qualitat, sostenibilitat, cultura, seguretat alimentària, dret al menjar, educació, identitat, territori, biodiversitat