



Ambasciata d'Italia  
Madrid



# Semana de la Cocina Italiana en el Mundo

A la mesa con la cocina  
italiana: el bienestar con gusto

#italiantaste

13 | 19 de noviembre  
de 2023



I AM  
LA CUCINA  
ITALIANA  
CANDIDATA A  
PATRIMONIO  
UNESCO



# VIII EDICIÓN DE LA SEMANA DE LA COCINA ITALIANA EN ESPAÑA

Ciudades españolas involucradas: Barcelona, Bilbao, Córdoba, Fuerteventura, Gran Canaria, Granada, Lanzarote, Madrid, Salamanca, Santa Cruz de Tenerife, Sevilla, Valencia, Vigo, Vitoria

## ORGANIZADORES:

Ambasciata d'Italia a Madrid

Consolato Generale d'Italia a Barcellona

Vice Consolato d'Italia ad Arona

Istituto Italiano di Cultura (Madrid)

Istituto Italiano di Cultura (Barcellona)

ENIT

Scuola Statale Italiana

Istituto italiano statale comprensivo di Barcellona

Scuola materna italiana Madrid

Federazione Italiana Cuochi in Spagna

Camera di Commercio italiana per la Spagna

Accademia Italiana della Cucina

Camera Italiana Barcellona

Com.It.Es. Madrid

## COLABORADORES:

Universidad Complutense

Universidad del País Vasco

Iryo

Agenzia di Sviluppo – Agenzia speciale camera di commercio Chieti - Pescara

Regione Abruzzo

IED Bilbao

Madrid Down

Istituto Alberghiero Ceccano

Fundación Ana Carolina Díez Mahou

Hospital General Universitario Gregorio Marañón

Universidad de Salamanca

Parroquia de San Jenaro

Hotel IES Escuela

Universidad de Córdoba

Universidad de Salamanca

Fundación Deporte Joven (Consejo Superior de Deportes)

Legado María de Villota

Universidad de Granada

Escuela de Arte de Alcalá (Escuela de Arte y Diseño)

**06/11/2023 - 13:00**

**RUEDA DE PRENSA DE PRESENTACIÓN DE LA 8VA. EDICIÓN DE LA SEMANA DE LA COCINA  
ITALIANA EN ESPAÑA**

Cancillería Consular de la Embajada de Italia en Madrid

*Calle Agustín de Betancourt n.3 - 28003 Madrid*

Para presentar a los periodistas el programa de la octava edición de la Semana de la Cocina italiana en España la Embajada de Italia en Madrid organiza una rueda de prensa en la Cancillería Consular. Intervendrán el Embajador de Italia en España y Andorra, Giuseppe Buccino Grimaldi, el presidente del Consejo Superior de Deportes Víctor Francos Díaz, el jugador de vóley Rafael Pascual y el futbolista Amedeo Carboni.

Es para mí un verdadero placer presentar el programa de la Semana de la cocina italiana, y hacerlo de la mano del Secretario de Estado Víctor Francos Díaz, que preside el Consejo Superior de Deportes y que nos honra con su presencia hoy, y de deportistas de renombre vinculados tanto a España como a Italia.

Cada año, el Ministerio de Asuntos Exteriores y de la Cooperación Internacional italiano promueve en todo el mundo, en el mes de noviembre, la Semana de la Cocina italiana. Este año, la octava edición se celebrará del 13 al 19 de noviembre. Se trata de una iniciativa “contenedor”, considerado que la cocina es, ante todo, cultura y que tiene, por su naturaleza, la capacidad de “casarse” perfectamente con sectores diferentes como el cine, la literatura, la economía o la ciencia.

La Embajada, junto con todas las entidades italianas presentes en España (los Consulados en Barcelona y en Arona, los Institutos Italianos de Cultura, la Oficina Enit para la atracción turística, los lectores presentes en las Universidades españolas, los dos colegios estatales italianos, la escuela infantil de Madrid, las Cámaras de Comercio en Madrid y Barcelona, el Comité de los Italianos en el extranjero – Com.It.Es, la Accademia Italiana della Cucina, la Federación italiana cocineros en España, los Comités de la Società Dante Alighieri en España, etc.) ha trabajado en un programa diverso y variado con, hasta ahora, 36 iniciativas en 14 localidades españolas: Barcelona, Bilbao, Córdoba, Fuerteventura, Gran Canaria, Granada, Lanzarote, Madrid, Salamanca, Santa Cruz de Tenerife, Sevilla, Valencia, Vigo y Vitoria.

Quisiera destacar los cuatro ejes principales en los que se enmarcan todas estas iniciativas: cultural/gastronómico, deportivo (según las indicaciones del Ministerio de Asuntos Exteriores) y, por iniciativa de la Embajada, social y juvenil. Quiero, además, aprovechar esta ocasión para poder explicar por qué hemos querido juntar estas cuatro dimensiones, que de por sí no están separadas, sino que se solapan y, en muchos casos, se complementan.

El objetivo principal es la promoción de la candidatura de la cocina italiana a patrimonio inmaterial de la UNESCO, un proceso que continuará hasta 2025 y que ya pusimos en marcha en España con una primera iniciativa a cargo del Ministro de Agricultura italiano Francesco Lollobrigida el pasado julio, dirigida a los hosteleros y cocineros de Madrid. La imagen símbolo de esta candidatura es una sartén, en la que saltan a la vez alimentos y monumentos, para transmitir la idea de que cocina es cultura. A lo largo de esta presentación iré mencionando algunas iniciativas de carácter cultural.

Al mismo tiempo, a través del eje social, se quiere poner en valor un aspecto fundamental de la cocina italiana, que coincide además con los valores de la cocina

española: el hecho de estar juntos, que se concreta a través de una reunión de familiares, amigos, conocidos y desconocidos, alrededor una mesa. Por su forma geométrica, horizontal, las mesas tienen un notable potencial igualador entre las personas, a pesar de las diferencias políticas, económicas, de bienestar social, de salud, de sexo y de orientación sexual. A este respecto, la cocina no es solamente un fenómeno cultural, sino también social que permite tanto el crecimiento del individuo como la relación con otras personas, sobrepasando barreras.

Tenemos previstas actividades en el Hospital Gregorio Marañón de Madrid, en el comedor social San José de Vallecas dirigido por el ex piloto Emilio de Villota, al que nos introdujo el director de la Fundación Deporte Joven; estamos averiguando las posibilidades de colaboración con la Fundación Ana Carolina Diez Mahou y con la Parroquia de San Jenaro, que en su iglesia lleva una bandera italiana (saludo a Padre Roberto). Ahora, acercándonos a estas realidades, estamos simplemente expandiendo un aspecto social, el de la convivialidad, que es intrínseco a la cocina, tanto italiana como española, y del cual no todos, desafortunadamente, por sus condiciones de salud y/o económicas, pueden disfrutar plenamente, también como forma de ocio y de entretenimiento. Es por esta razón que, en los próximos días, trabajaremos para aunar distintas asociaciones, también gracias a la Iglesia de San Jenaro y a la Fundación Ana Carolina Diez Mahou, para organizar un encuentro en el que participará el campeón de pizza acrobática Pasqualino Barbasso.

Otra iniciativa, que está ya prevista para el 13 de octubre y que está organizada de la mano de Iryo y de la Fundación "Madrid Down", para personas con síndrome de Down, se llama "Sumando capacidades". Se contempla un viaje de Madrid a Córdoba y de Córdoba a Madrid de algunos asociados que, llevando el uniforme de Iryo, repartirán a los pasajeros el programa de la Semana de la cocina italiana. Agradezco al CEO de Iryo Simone Gorini la colaboración para esta iniciativa, fruto del intercambio de opiniones con la Embajada de Italia y fruto también de la filosofía y de la idea de que juntos podemos ir más lejos.

Acercarnos al mundo del deporte, además de permitir subrayar los beneficios de la dieta mediterránea y de un estilo de vida sano, permitirá sin duda amplificar el alcance de las actividades de la Semana de la Cocina. El deporte, como la cocina, nos conecta con los demás. El deporte es convivencia y contacto, no solamente físico sino sobre todo emocional. Y, al conectarte con los demás, evolucionas como persona, porque en el deporte caes y te levantas, algo que es muy revelador de cómo, en general, es o tendría que ser la vida. Y si eres deportista tienes que cuidar la alimentación y por eso los deportistas pueden ser un ejemplo para la ciudadanía.

A este respecto, agradezco mucho la posibilidad de colaborar con el máximo organismo deportivo español, el Consejo Superior de Deportes, y con la Fundación Deporte Joven, dirigida por Félix Jordán de Urríes, en una iniciativa novedosa que, gracias a la colaboración, sobre base voluntaria, de cocineros italianos de Madrid afiliados a la Federación italiana cocineros, llevará a diario al Centro de Alto Rendimiento y a la Residencia Joaquín Blume - donde se entrenan los mejores deportistas de toda España - comida italiana a 400 usuarios cada día.

Agradezco mucho, de verdad, también a los deportistas que hoy nos acompañan para apoyar con su presencia la Semana de la Cocina italiana: Rafael Pascual, leyenda del voleiból y segundo deportista español con más internacionalidades de todos los tiempos (537 – quinientos treinta y siete) y que ha jugado en muchos equipos italianos; Iván Helguera Bujía, ex futbolista de la Roma, del Espanyol, del Valencia y, sobre todo, del Real Madrid durante 8 temporadas, quien debutó en la selección española precisamente contra Italia en 1998 en un amistoso y cuyo hermano también, Luis Helguera, también ha jugado en muchos equipos italianos; y nuestro querido Amedeo Carboni, ex Parma, Sampdoria, Roma y Valencia, que, además de levantar importantes trofeos con el equipo valenciano, se convirtió en 2005 en el segundo jugador más veterano, en términos de edad, de la Liga española de fútbol. Además, con 39 primaveras, es el futbolista más “anciano” que haya ganado una copa UEFA (ahora Europa League). Solamente deciros que estamos muy contentos por vuestra presencia y por acompañarnos hoy y, si podréis, en algunas de las iniciativas de la Semana del 13 al 19.

Otra vertiente fundamental de la Semana de la cocina italiana en España tiene que ver con la juventud. A este respecto, tenemos distintas iniciativas en las escuelas italianas, en las Universidades (Córdoba, Granada, Complutense de Madrid, Salamanca, Vitoria), evidentemente con un perfil muy marcado de promoción cultural, con el Instituto Europeo del Diseño (IED) en Bilbao, donde intervendrá el Profesor Gianluca Pugliese, “Embajador del Diseño italiano en España en 2022”, y también colaboraciones con la Escuela de Artes Plásticas y Diseño de Alcalá de Henares y con la escuela de hostelería IES, vinculadas con la Comunidad de Madrid.

En las Universidades, gracias a Profesores italianos y españoles, tendremos la oportunidad de tratar los siguientes temas: en Vitoria, un estudio enfocado en la obra de Italo Calvino “Sotto il sole giaguaro”, que salió a la luz tras su muerte, en el año en el que se celebra el centenario del nacimiento de este autor; en Granada, un trabajo de investigación sobre la figura de Pellegrino Artusi, considerado el padre de la cocina italiana moderna y autor de “La ciencia de la cocina y el arte del buen comer”; en la Complutense, donde también se abordará el papel de Pellegrino Artusi, señalo una

interesante conferencia en la que el Profesor Pietro D'Alessio, de la Universidad de Parma, hará una ponencia sobre los cereales italianos, que enriquecen la biodiversidad italiana, y el agrónomo y genetista Nazzareno Strampelli, cuyos estudios están considerados como la base de la revolución verde de los años sesenta; en Salamanca habrá una conferencia sobre la comida en la novela "I promessi Sposi" ("Los novios") de Alessandro Manzoni, uno de los padres de la literatura italiana del que se celebra el 150 aniversario de la muerte (pensemos, por ejemplo, en la guerra del pan, cuando uno de los protagonistas, Renzo, se encuentra en medio de la rebelión de San Martín en Milán); en Córdoba se impartirá una conferencia sobre el documental "Viaggio nella valle del Po" ("Viaje al valle del Po"), que el escritor Mario Soldati realizó entre 1957 y 1958. Se trata del primer documental enogastronómico producido por la RAI, la radiotelevisión italiana. En la sede de Bilbao del IED, el Profesor Pugliese – que, quiero destacar, es uno de los pocos profesionales en España especializados en la impresión en 3D – dará una conferencia sobre la reutilización de los residuos alimentarios en el ámbito del diseño (aprovecho para señalar que, actualmente y hasta el 11 de noviembre, hay una exposición en el Matadero promovida por la Embajada de Italia "Created in Italy", sobre la historia del diseño italiano, que en gran medida coincide con la historia de la industria italiana).

La Escuela Artes Plásticas y Diseño de Alcalá de Henares colaborará con nuestro Agregado científico, el Profesor Sergio Scopetta, en un original proyecto a través del cual se representarán con dibujos los procesos físicos que están detrás de la preparación de la pasta y de la pizza y que el Profesor explicará dando clases en las Escuelas italianas en Madrid y en Barcelona. Con el IES Hotel Escuela, el chef estrella Michelin Giuseppe Tinari del restaurante Villa Maiella en Abruzzo colaborará en una masterclass y en la preparación de un almuerzo de gala. Es importante que haya una iniciativa de este alcance (colaboramos por el tercer año consecutivo con el IES Hotel Escuela) porque la cocina italiana es también una oportunidad de trabajo para los jóvenes. A este respecto, agradezco mucho a la delegación de la Accademia Italiana della Cucina en Madrid y a su Presidente, el abogado Maurizio di Ubaldo, haber favorecido el contacto y la organización de otras iniciativas durante la Semana.

La cocina italiana se fundamenta en ingredientes, productos de calidad y en el saber hacer. La Región de Abruzzo, junto con la agencia de desarrollo de la Cámara de Comercio de Chieti Pescara, colaborará en una iniciativa de gran alcance en Canarias, "AutenticAbruzzo", donde nuestro Vice Consulado en Arona lidera un proyecto que abarca 35 restaurantes y tiendas de alimentos en todas las islas del archipiélago, destinado a presentar platos o menú especiales. Considerado que se trata de la primera vez que el Consulado en Arona se suma a una edición de la Semana de la cocina italiana, creo que es un verdadero éxito a destacar. Iniciativas similares están



impulsadas por la Cámara de Comercio e Industria en España con sede en Madrid (“Sabor a Italia – descubre el plato estrella”), y la Cámara italiana en Barcelona (“Italia con Gusto”), abarcando, respectivamente, 16 y 11 restaurantes, por un total de 62 entre restaurantes y tiendas de alimentos italianas en toda España. Estas iniciativas nos ayudarán también a promocionar los productos italianos de calidad y saludables.

Ya hemos hablado de las iniciativas en los restaurantes, evidentemente abiertas al público general. Durante esta Semana queremos, en todo caso, llegar a la ciudadanía, cualquiera que sea su condición.

Otro intento de hacerlo lo lleva a cabo, bajo el patrocinio de la Embajada de Italia, el Com.It.Es. de Madrid, que ha lanzado una iniciativa novedosa para participar en la cual todos los connacionales y los amantes de la cocina italiana pueden enviar un vídeo de un plato italiano. Os invito, al respecto, a leer el reglamento del concurso en la página web: [www.comitesspagna.info](http://www.comitesspagna.info). Aprovecho para saludar y dar mis felicitaciones al Presidente del Com.It.Es de Madrid Andrea Lazzari y a todos los consejeros, muchos de los cuales están hoy presentes con nosotros.

Naturalmente la Semana no podría desarrollarse sin el empeño personal y sobre base voluntaria de los cocineros, parte de los cuales hoy están la sala con sus propios uniformes y nos acompañan. Les saludo y agradezco todo el trabajo realizado hasta ahora y, sobre todo, que se realizará del 13 al 19 de noviembre. Ya he mencionado al chef estrella Michelin Giuseppe Tinari y al campeón de pizza acrobático Pasqualino Barbasso.

Un papel destacado lo juega, sin duda, la delegación en España de la Federación italiana cocineros y su Presidente Manfredi Bosco, con muchas iniciativas que ya he mencionado y también con otras. Al respecto, señalo:

1. la colaboración con el Instituto italiano de cultura de Madrid llamada “Cuochi a Palazzo” (siendo el Palacio la Sede del Instituto), que consiste en un curso de cocina en italiano de 5 clases, desde el 23 de octubre hasta el 18 de diciembre;

2. la presentación, junto con la Oficina ENIT, de las Colinas del Prosecco (Conegliano y Valdobbiadene), área patrimonio de la UNESCO;
3. la conferencia sobre comida y deporte, que tendrá lugar en la Escuela italiana el próximo 16 de noviembre y en la cual participará también el ex futbolista del Real Madrid Aitor Karanka, conjuntamente con destacados médicos italianos que trabajan en España como Oreste Lo Iacono y Raffaele Carraro, además del chef italiano probablemente más conocido en España, Andrea Tumbarello, que nos ha ayudado a establecer algunos importantes contactos: una iniciativa que pone en valor la importancia y los beneficios de la dieta mediterránea, incluida en 2010 por la UNESCO en la Lista del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, a petición de Italia, España, Grecia y de Marruecos.

También con respecto a la dieta mediterránea, que ya el pasado año fue objeto de numerosas iniciativas, quisiera recordar el evento organizado por la Cámara de Comercio e Industria italiana para España sobre los efectos positivos que tiene esta dieta en los lugares de trabajo para el rendimiento y el bienestar de los trabajadores, así como las clases que impartirán los Profesores del Instituto hostelero de Ceccano, en provincia de Frosinone, a los estudiantes de la Escuela italiana de Barcelona.

Finalmente, el Instituto italiano de cultura de Madrid organiza el próximo 17 de noviembre una divertida iniciativa de promoción integrada que combina cine y cocina y que se llama “La Matriciana mia”: durante la velada el actor Massimo Ferroni recitará algunos de los poemas de Aldo Fabrizi, símbolo de la romanidad. La iniciativa tendrá lugar en el marco de la exposición “Fotogramas de Moda Italiana: desde los años 50, Italia viste el cine internacional”.

Queremos que la Semana sea un camino y queremos recorrerlo con todos los que quieran acompañarnos. Durante el tramo que hasta ahora hemos hecho, funcionarios de la Embajada se han acercado a comedores sociales, iglesias, hospitales y centros que tratan enfermedades raras. El programa es también un llamamiento a todos los que quieran sumarse, sean cocineros, deportistas, entidades, empresas. Se trata de un marco en el que está bien recibida cualquier propuesta e iniciativa. Las puertas de la Embajada de Italia en Madrid y de las otras oficinas públicas italianas en España están abiertas. Queremos acogerlos y queremos que la sociedad española nos acoja, disfrutando de la cocina italiana y proyectando una imagen positiva de Italia en España.

Giuseppe Buccino Grimaldi

## INICIATIVAS CONTINUADAS (13 – 19/11)

### - **Iniciativa solidaria en comedor de Vallecas**

C/ Melquíades Biencinto, 5

Con motivo de la celebración de la Semana de la Cocina Italiana del 13 al 19 de noviembre, cocineros italianos, adscritos a la Federación Italiana Cocineros en España, actuarán en el Comedor Social San José de la Parroquia de San Ramon Nonato.

Situado en la Calle Melquíades Biencinto nº5 en el Puente de Vallecas está gestionado por Caritas Parroquial, el piloto de Fórmula 1 Emilio de Villota, los voluntarios del Legado de su hija María de Villota y a través de la Fundación Deporte Joven del Consejo Superior de Deportes.

El Comedor Social San José ha atendido durante la pandemia COVID 19 con comidas en colas a más de 1.000 personas diarias y actualmente atiende además de las necesidades de su entorno en el Puente de Vallecas a los comedores sociales de Aluche y Villaverde

La colaboración con el comedor social fue facilitada por el Consejo Superior de Deportes.

La empresa Negrini S.L. ha patrocinado la iniciativa.

- **Iniciativa en el Centro de Alto Rendimiento de Madrid y Residencia de deportistas Joaquín Blume**

C/ Martín Fierro, 5 (Centro de Alto Rendimiento de Madrid)

C. Pintor el Greco, 1 (Residencia de deportistas Joaquín Blume)

### **Cocina italiana en el deporte español**

Con motivo de la VIII edición de la Semana de la Cocina Italiana (13-19 de noviembre), en colaboración con el Consejo Superior de Deportes y la Fundación Deporte Joven, cocineros italianos actuarán en el Centro de Alto Rendimiento de Madrid (CAR) y Residencia de deportistas Joaquín Blume donde se entrenan los deportistas españoles y también, en ocasiones, extranjeros.

La Residencia Joaquín Blume es una residencia para deportistas de alto nivel ubicada en Madrid y adscrita al Centro de Alto Rendimiento. Fue nombrada en honor al gimnasta español Joaquín Blume, nacido en Barcelona y que compitió al más alto nivel en la disciplina de gimnasia artística, y está situada en la Ciudad Universitaria, en la calle Pintor el Greco, nº 1. En total, la residencia cuenta con una superficie construida de más de 12 000 m<sup>2</sup>.

Durante la Semana cocineros italianos, adscritos a la Federación italiana cocineros en España, prepararán comida para alrededor de 400 atletas cada día.

- **Sabor a Italia – descubre el “Plato estrella” (MADRID – Cámara de Comercio e Industria Italiana para España)**

Con motivo de la VIII de la Semana de la Cocina Italiana (13-19 de noviembre 2023), los restaurantes que adhieren a esta iniciativa a carácter comercial, promovida por la Cámara de Comercio e Industria Italiana para España, con la colaboración de la Accademia italiana della Cucina, proponen un plato o un menú especial, elaborado con productos italianos auténticos y certificados.

Se trata de una ocasión para descubrir nuevas recetas y realizar un recorrido gastronómico con los cinco sentidos.

El listado de los restaurantes que participan en la iniciativa está disponible en la página web dedicada al proyecto: [www.saboraitalia.es](http://www.saboraitalia.es)

Se trata de:

1. Ristorante italiano Il Basilico (Mairena del Aljarafe - Sevilla): Tagliatelle all'amatriciana
2. La Tavernetta del Pirata (Madrid): Gnocchi de Jaime
3. Mamma Mi' Pizza & Tradizione Napoletana (Lanzarote): Pizza Regina del Sud
4. Baldoria (Madrid): Tropea with love
5. L'Oca Giuliva (Sevilla): Lasaña de pane carasau
6. La Taberna de Francesco (Madrid): Tagliatelle al tartufo nero
7. Maccheroni & Co. (Sevilla): Girasoli rallenos "Cacio e pepe"
8. La Gallina Bianca (Sevilla): Chitarrine hechas a mano
9. Cacio & pepe (Santa Cruz de Tenerife): Spaghetti alla Gricia con carciofi
10. Parténope (Madrid): Risotto Vintage
11. Ristorante Pante (Madrid): Cavatelli con carciofi e Provolone del Monaco D.O.P
12. Caprizza (Valencia): Scialatelli frutos de mar
13. Ristorante Pizzeria l'Originale (Benidorm): Camponara
14. Noi Due (Madrid): Ragú alla genovese
15. Totò e Peppino (Madrid): Tagliolini con ragout blanco de conejo a la ischitana
16. Nero Bouzas (Vigo): Menú especial “Sabor a Italia” consistente en atún rojo en cuchillo de colores; gamberetto al perfume de foresta; pudin esponjoso
17. Sottosopra (Madrid): Uramaki di saltimbocca alla romana

- **Concurso al mejor plato italiano elaborado en España (MADRID - COMITES)**

El Com.It.Es. de Madrid, con el patrocinio de la Embajada de Italia y la colaboración de la Federación Italiana de Cocineros en España (FIC) y la Scuola Statale italiana de Madrid, propone a todos los connacionales y amantes de la cocina italiana y de sus tradiciones residentes en España que envíen un vídeo de un plato italiano. Los vídeos se publicarán a través de las redes sociales del Com.It.Es. de Madrid, con el objetivo de “viralizar” este importante patrimonio de la cultura italiana.

Se otorgará un premio al mejor vídeo.

Características técnicas del vídeo

- El vídeo debe grabarse en vertical. La descripción de la receta debe ser lo más adecuada posible y es aconsejable mencionar el tipo de productos utilizados.
- La duración del vídeo no debe exceder el minuto.
- Los vídeos deben enviarse a [segreteria@comitesspagna.info](mailto:segreteria@comitesspagna.info) antes del 19 de noviembre.

Bases del Concurso

El Consejo del Com.It.Es. de Madrid se reserva el derecho incuestionable de no publicar los vídeos recibidos si no se consideran compatibles con el fin propuesto. El Com.It.Es. de Madrid podrá modificar parcialmente o totalmente el contenido del vídeo o insertar texto en sobreimpresiones. Los vídeos pasarán a ser propiedad de Com.It.Es. de Madrid. No está prevista ninguna remuneración económica o de otro tipo. Al enviar el vídeo se aceptan los términos del reglamento.

Para más información consultar la web:

<https://www.comitesspagna.info/comunicazioni-e-newsletter/il-comites-informa/concorso-al-miglior-piatto-italiano-elaborato-in-spagna-viii-edizione-della-settimana-della-cucina-italiana-in-spagna/>

o escribir al siguiente correo:

[segreteria@comitesspagna.info](mailto:segreteria@comitesspagna.info)

- **Curso de cocina "Cuochi a Palazzo" (MADRID – Instituto Italiano de Cultura)**

C/ Mayor, 86

Como nueva iniciativa dedicada a la cocina italiana, el Instituto Italiano de Cultura de Madrid ha puesto en marcha el proyecto "Cuochi a Palazzo", una serie de clases-encuentros sobre gastronomía italiana, organizadas en colaboración con la Federación Italiana de Cocineros en España.

El curso, estructurado en 10 capítulos temáticos e impartido en italiano, permite a los participantes dominar las técnicas y los procesos para preparar una auténtica comida italiana, descubriendo la profunda conexión entre comida, territorio y cultura que hace de la cocina italiana una cocina única y reconocida en todo el mundo.

Cada lección concluye con una degustación de la receta preparada y su maridaje con vino.

El 23 de octubre ha comenzado una primera serie de encuentros, según el siguiente calendario:

23 de octubre - Salsas madre;

6 de noviembre - Verduras;

20 de noviembre - Risotto;

4 de diciembre - Pasta fresca;

18 de diciembre - Cena de Navidad en Italia.

La segunda serie de encuentros se centrará en los siguientes temas:

Carne roja;

Carnes blancas;

Caldos de pescado, fileteado y cocción;

Sopas y sopas aterciopeladas;

Una cena con... Menú basado en tres platos

- **AutenticAbruzzo (CANARIAS – Viceconsulado en Arona)**

13 - 19 de noviembre (Islas Canarias)

Por primera vez en Canarias, el Viceconsulado de Italia, con el patrocinio de la Región de Abruzzo y en colaboración con la Agencia de Desarrollo - Sociedad Especial de la Cámara de Comercio de Chieti y Pescara, participa a la Semana de la Cocina Italiana en España con una iniciativa titulada "AutenticAbruzzo", enteramente dedicada a una zona rica de tradiciones y excelencias gastronómicas.

Durante el período indicado, los restaurantes y los comercios italianos participantes incluirán en sus menús y catálogos platos, recetas y productos gastronómicos tradicionales de la región Abruzzo, en colaboración con algunas empresas del sector que, desde Italia, pondrán a disposición las materias primas disponibles.

A continuación, la lista de los participantes:

- NEGRO EN EL MAR – Playa Paraiso, Tenerife
- EL BOCCONCINO de Royal Hideaway – La Caleta, Tenerife
- LA TATTORÍA DEL BOCCONCINO – La Caleta, Tenerife
- DUQUESA BISTROT – Playa del Duque, Tenerife
- TRATTORIA LA DOLCE VITA (Hotel Barceló) – Los Abrigos, Tenerife
- ARDI – Playa de las Américas, Tenerife
- TÍO PAOLO – Santa Cruz, Tenerife
- TIENDA MERCADO EL ITALIANO (hold productos italianos) – Adeje, Tenerife
- GUSTOFINO (mantiene productos italianos) – Santa Cruz, Tenerife
- PAN Y VINO – Playa de Las Américas, Tenerife
- TRIGO – Palmar, Tenerife
- MI CASA – Palmar, Tenerife
- ALBAHACA – Los Abrigos, Tenerife
- PIZZERIA NÁPULÉ' – Fañabe, Tenerife
- OSTERIA ITALIA – Palmasr, Tenerife
- ARYA – Palmas, Tenerife
- LA ARENITA – Palmar, Tenerife
- TOMATE Y ALBAHACA – La Longuera, Tenerife
- DON GENNARO DAIRY (holding de productos italianos) – Los Cristianos, Tenerife



- ROSTICCERIA EL CAPRICHIO – Las Galletas, Tenerife
- LA CUEVA – Golf del Sur, Tenerife
- TOMATE Y MOZZARELLA – Maspalomas, Gran Canaria
- GUSTOBISTRÓ – Las Palmas, Gran Canaria
- EL CURL – Las Palmas, Gran Canaria
- LA PASIÓN – Las Palmas, Gran Canaria
- LA DOLCE VITA – Las Palmas, Gran Canaria
- EN EL CIRCO – Playa del Inglés, Gran Canaria
- PASEO PIZZA BISTRO – Las Palmas, Gran Canaria
- LAS 3 COPAS – Corralejo, Fuerteventura
- BOUNCIA DIVINA – Puerto del Rosario, Fuerteventura
- LA BLANCA OCA – Corralejo, Fuerteventura
- CALÚ – Corralejo, Fuerteventura
- LA DOLVE VITA (Hotel Barceló) – Caleta de Fuste, Fuerteventura
- TAVERNA FOGALERA – Corralejo, Fuerteventura
- LA SONRISA – Arrecife, Lanzarote
- TRATTORIA LA DOLCE VITA (Hotel Barceló) – Costa Teguise, Lanzarote

- **Italia con gusto (BARCELONA – Camera italiana barcellona)**

En el marco de la VIII Edición de la Settimana della Cucina italiana, la Cámara de Comercio Italiana de Barcelona en colaboración con el Consulado General de Italia en Barcelona, reedita 'Italia con Gusto', un recorrido gastronómico con parada en 11 restaurantes barceloneses reconocidos por su foco en la gastronomía regional italiana de origen. La iniciativa busca acercar la tradición del recetario regional italiano a los amantes de la gastronomía de Italia desde un enfoque de autenticidad, origen y pedagogía.

Los restaurantes participantes representan con platos tradicionales de la región de la cual son oriundos, permitiendo al comensal viajar con el paladar de norte a sur, descubriendo las recetas más icónicas y representativas.

Italia con Gusto se celebra en 11 restaurantes italianos de la ciudad de Barcelona del 13 al 26 de noviembre.

Los 11 restaurantes ofrecerán un menú especial mientras dure 'Italia con Gusto', para comida o cena indistintamente. Abierto al público, quien desee disfrutar de estos menús sólo tiene que reservar con antelación en los restaurantes, acorde a los horarios de apertura de cada uno de ellos. Así mismo, la propuesta de cada restaurante no sólo se basa en el recetario tradicional. Fuera del menú y de forma opcional, se complementa con una cuidada selección de vinos de la región, escogidos por cada restaurador para que sean el complemento perfecto a esta experiencia gastronómica global. Los restaurantes son:

1. Bacaro;
2. Bella Italia;
3. Gravin;
4. Le Cucine Mandarosso;
5. Le Romane;
6. Massimo;
7. Menudo Pau;
8. Punta;
9. Raffaelli;
10. Xemei;
11. Zaza Cuina i Vi.

Información adicional es presente en el siguiente sito:

<https://www.cameraitalianabarcelona.com/viii-semana-de-la-cocina-italiana-en-el-mundo/>

- **Pellegrino Artusi entre fogones. Pequeño análisis de su influencia en las cocinas de los restaurantes italianos de Granada. (GRANADA – UNIVERSIDAD DE GRANADA)**

c/Puentezuelas, 55

El trabajo de los estudiantes de italiano de la Facultad de Traducción e Interpretación de la Universidad de Granada empezará con una primera investigación llevada a cabo con unas entrevistas a los cocineros de los restaurantes españoles en Granada acerca del siguiente tema: “¿cómo de conocida es la obra de Pellegrino Artusi hoy día?”

El trabajo seguirá con la comparación entre los menús de algunos restaurantes italianos de Granada con las recetas de Pellegrino Artusi, con el objetivo de descubrir qué elementos de la identidad culinaria italiana se han acogido en España, llegando hasta nuestros días.

El resultado final será una revista digital que se compartirá con los restaurantes italianos y los comercios de productos italianos en Granada. El acceso será mediante código QR.

El proyecto está liderado por la Profesora Marina Russo del Departamento de Filologías: Románica, Italiana, Gallego-Portuguesa y Catalana de la Facultad de filosofía y Letras de la Universidad de Granada.

## OTRAS INICIATIVAS

10/11/2023 9:30 – 13:15 **VITORIA (Universidad del País Vasco)**

Facultad de Letras, Universidad del País Vasco, Vitoria

Aula Magna, Facultad de Letras, UPV/EHU

Paseo de la Universidad, 5

CICLO DI EVENTI

***Cibo, letteratura e oltre UN VIAGGIO TRA ITALIA, PAESI BASCHI E LE VISIONI DI ITALO CALVINO***

***XVII Jornadas Internacionales***

La comida en la configuración de las identidades.

Estudios comparativos de los alimentos, la gastronomía y el comer entre Italia y el País Vasco, y, muy singularmente, de lo que la comida entraña en ambos territorios

(según la literatura, el cine y los medios de comunicación tradicionales y electrónicos, con atención particular al comer en las obras de Italo Calvino)

Las XVII Jornadas Internacionales de Investigación “Cibo, letteratura e oltre: Un viaggio tra Italia, País Vasco e le visioni di Italo Calvino” están dedicadas a analizar algunos puentes entre las culturas italianas y las vascas. Así, a través de la gastronomía, estas Jornadas abordan los procesos de construcción y recepción (en el universo semántico de las respectivas culturas) de un lugar, de una comunidad y de sus sujetos. Mediante el comer se estudia cómo se producen estas importantes creaciones de sentido en la literatura y en el cine (en todas sus formas [de ficción o no, de breve o larga extensión, seriales o no, de ciertos géneros - policiaco, costumbrista, romántico, dramático, humorístico, etc.— o difícilmente encuadrables o categorizables, etc.]; y también se estudia cómo se producen esas importantes creaciones de sentido en otros tipos de discurso (como los artísticos, los eruditos, los informativos, los publicitarios...), tanto en los medios de comunicación como en las redes sociales.

Organizadas por:

· el Área de Italiano del Departamento de Filología e Historia, de la Facultad de Letras, de la Universidad del País Vasco, EHU-UPV, en Vitoria; y por

· el Center for Italian Studies y GLOBALIT (Louvain Research Center for Global and Comparative Studies), de la Université Catholique de Louvain, UCL.

· la Embajada de Italia en España.

Aula Magna, Facultad de Letras, UPV/EHU

9:30 Inauguración de las Jornadas con la bienvenida de la Vicedecana de la Facultad de Letras Virginia López de Maturana

10:00 Kepa Sojo, UPV/EHU

*El simbolismo de la comida en La dolce vita, de Federico Fellini*

10:30 Paola Populin; UPV/EHU y Universidad de Roma Tor Vergata

*Comida y cocina en el cine vasco contemporáneo*

11:00 Lucio Spaziante, Universidad de Bolonia Alma Mater

*Alimentación y semiótica audiovisual*

11:30, Irénée Fogno Chedjou, Université Catholique de Louvain, UCL

*Comida y gastronomía oriental en la odeportiva de Alberto Moravia*

12:00 Constantine Maeder, Université Catholique de Louvain, UCL, Bélgica

*La representación acústica y visual del sabor y el aroma en la música, el cine y la literatura: Roberto Saviano y la cocina china en Gomorra*

12:30 debate

13:15 Mesa redonda con Costantino Maeder, Paola Populin, Lucio Spaziante, Kepa Sojo.

11/11/2023 17:00 **CANARIAS (Viceconsulado en Arona)**

Restaurante Nero Sul Mare, Playa Paraiso - Tenerife

Avenida Adeje 300, C.C. El Marqués Local 4, Tenerife, 38678 Playa Paraiso, Adeje, Tenerife

### **INAUGURACIÓN DE LA SEMANA DE COCINA ITALIANA EN ESPAÑA: "AUTENTICABRUZZO**

Con la presencia del invitado Chef Abruzzese Massimiliano Capretta, propietario del restaurante "L'Arca" en Alba Adriatica y autor del libro "Bio Cucina Mediterranea"

<https://www.minervaedizioni.com/autori/massimiliano-capretta.html>

Show cooking por parte del Chef, preparación y degustación de productos típicos de la Región Abruzzo, unidas a la presentación de recetas y platos típicos.

El acto incluirá:

- presentación de los platos y productos que los restauranteros participantes incluirán en sus cartas durante el evento.
- producción y postproducción audiovisual a cargo de un equipo profesional puesto a disposición por el Restaurante Nero Sul Mare.
- presencia de medios de comunicación locales italianos a cobertura del evento.

Se esperan aprox. 60 invitados entre restauradores participantes, autoridades locales, profesionales del sector gastronómico, asociaciones civiles y militares.

13/11/2023 08:00 – 20:02 MADRID – CÓRDOBA ida/vuelta (Iryo)

PROYECTO

### **Sumando Capacidades**

Iryo se ha puesto en contacto con la Asociación Síndrome de Down de Madrid, para involucrar a algunos de sus jóvenes asociados, quienes, vestidos de ayudantes de tren de Iryo, repartirían unos bombones italianos a los pasajeros durante el trayecto Madrid - Córdoba, junto con el programa de actividades de la Semana de la Cocina Italiana en España. La embajada italiana en Madrid estará presente a bordo.

Participarían aproximadamente 10 chicos de la Asociación.

Una vez en Córdoba se les llevaría a una pizzería italiana. A continuación, habrá una visita guiada a la Mezquita con los chicos participantes acompañado por los empleados de Iryo. \*

También acompañará al grupo el primer consejero de la Embajada de Italia Roberto Nocella, así como personal de la Asociación Síndrome de Down de Madrid.

13/11/2023 9:00 - 11:00 **CORDOBA (Universidad de Córdoba)**

Universidad de Córdoba

Aula magna

Facultad de Filosofía y Letras

Plaza del Cardenal Salazar, 3

ATTIVITÀ DIDATTICA

***Un menú saludable***

Profesora Marzia Fascioli

Actividad didáctica dirigida a un grupo de estudiantes universitarios de italiano de nivel A1, cuyo objetivo es desarrollar el conocimiento de los platos de la cocina italiana y adquirir el léxico básico relacionado con este tema. Con el auxilio de herramientas *online* y basándose en una plantilla, los alumnos trabajarán en un documento colaborativo para la creación de un menú italiano y la realización de un glosario de los ingredientes principales de cada plato.



13/11/2023 9:00 – 11:00 **MADRID (Escuela materna italiana)**

Camera di Commercio e Industria Italiana per la Spagna

c/Cristóbal Bordiú, 54

Sala “Eat School”

TALLER DE COCINA

### **Pequeños Chefs**

Scuola materna italiana

Actividad realizada en colaboración con la Cámara de comercio e industria italiana y la Academia Italiana de la Cocina

¡En ocasión de la semana de la cocina italiana en el mundo, los niños y las niñas de la Escuela materna italiana se convertirán en pequeños chefs! Aprenderán, gracias a la ayuda de un chef profesional, Alessandro Cresta, a preparar la pasta fresca que después cocinarán y compartirán con sus familiares y amigos. Gracias a este laboratorio de cocina los niños aprenderán a manipular los alimentos desde cero con respeto y amor. Se activarán todos sus sentidos descubriendo sabores, colores y olores típicos de cualquier cocina italiana, de norte a sur.

13/11/2023 10:30 – 15:15 **MADRID (Liceo E. Fermi – Scuola Italiana)**

C/ de Agustín de Betancourt, 1

Dos clases sobre la Ciencia en la Cocina:

CLASE 1: ¿Preparar una buena pasta? Cuestión de Física (y de buenos ingredientes)

CLASE 2: ¿Preparar una buena pizza? Cuestión de Física (y de horno de leña)

## ACTIVIDADES DIDÁCTICAS

Profesor Sergio Scopetta, Agregado Científico, Embajada de Italia en Madrid

En los últimos tiempos, la 'Ciencia en la Cocina' se ha convertido en un tema muy seguido, practicado y respetado incluso por los conocedores de las disciplinas científicas más puras. Ante todo, se trata de entender qué ocurre, a nivel microscópico, al preparar un plato. La idea es que, una vez adquiridos estos conocimientos, puedan utilizarse para mejorar la preparación del propio plato o la eficacia y economía (ahorro de tiempo y/o energía) de la operación.

En las clases se analizarán los procesos que ocurren en la preparación de los dos platos más conocidos de la cocina italiana: pasta y pizza. En la primera clase se trata de averiguar si es cierto que, para preparar una buena pasta, no es necesario hervir el agua, lo que conlleva un ahorro energético considerable y una reducción de las emisiones de dióxido de carbono. En la segunda clase veremos cuántas variables intervienen para conseguir una buena pizza y demostraremos, teóricamente, la supremacía de la cocción en horno de leña respecto a la cocción en horno eléctrico.

Estas clases permitirán utilizar nociones básicas, aplicar el método experimental, desarrollar educación alimentaria y medioambiental. Será distribuido un folleto con un texto ilustrado por estudiantes en prácticas de la Escuela de Arte de Alcalá de Henares "Alberto Corazón", que mantiene una colaboración con la Embajada de Italia en Madrid.

Esta actividad resalta, científicamente, la importancia de los productos italianos y las prácticas tradicionales de nuestra cocina. El papel central asignado a las escuelas italianas para la difusión de nuestra cultura y la colaboración con alumnos de una escuela española, ejemplo de cooperación con el territorio, completan el carácter de promoción integrada de la iniciativa.

13/11/2023 12:00 - 13:00 **SALAMANCA (Universidad de Salamanca)**

Universidad de Salamanca

Facultad de Filología

Plaza de Anaya s/n

Edificio Juan del Enzina, Aula Minor

CONFERENCIA

***La comida como alimento para el cuerpo y el alma en la novela “I promessi sposi” de Alessandro Manzoni***

Profesora Monica Mattioni

Universidad de Salamanca

La conferencia está dirigida a los estudiantes de los cursos de lengua y de cultura italiana de la Universidad de Salamanca, Departamento de Filología Moderna.

En su famosa novela *I promessi sposi* Alessandro Manzoni hace referencia en muchas ocasiones a productos y platos de la Lombardia del siglo XVII que todavía permanecen en la gastronomía italiana. En el trasfondo de grandes calamidades, como la carestía, la guerra, la peste, la comida responde a menudo a la necesidad básica y urgente de sobrevivir; pero otras veces puede transformarse en alimento no sólo para el cuerpo sino también para el espíritu y el alma, cuando se ofrece de forma solidaria a quien está sufriendo o se comparte con generosidad y afecto, tanto en los malos como en los buenos momentos de la vida.

13/11/2023 13:00 – 14:00 **CÓRDOBA (Universidad de Córdoba)**

Facultad de Letras y Filosofía

Plaza del Cardenal Salazar, 3

Aula XIX

ACTIVIDAD DIDÁCTICA

**Mario Soldati y el Valle del Po: un viaje enogastronómico entre pasado y presente**

Profesora Linda Garosi

Ponencia impartida por la profesora Linda Garosi en la que se propondrá un acercamiento al célebre programa televisivo de Mario Soldati llamado “Viaggio nella valle del Po” (1957). Se trató de una operación mediática promovida por la RAI que ponía en valor el patrimonio enogastronómico de la tradición italiana y que, comparado con el presente, deja de manifiesto el impacto del cambio climático en el territorio y en sus tradiciones también culinarias.

13/11/2023 19:00 (**VIGO – SOCIETÀ DANTE ALIGHIERI**)

Sede de la Società Dante Alighieri – Comité de Vigo (Rúa Santiago 13 bj. dr.)

### **ENCUENTRO CON VITTORIO PACE DE LA "BOTTEGA DELLA PASTA"**

Organizado por el Comité de la Dante Alighieri en Vigo, en idioma italiano y para los socios.

Protagonistas de este año: el pan y la pasta dos elementos fundamentales de nuestra vida cotidiana.

#### **"Con las manos en la masa"**

Una charla informal: “muchas formas de hacerla con un único significado: tradición y raíces italianas”. El trabajo y la experiencia cotidiana de un “abruzzese” afincado en Galicia que elabora todos los días uno de los alimentos más queridos del mundo.

14/11/2023 9:00 – 11:00 **MADRID (Escuela materna italiana)**

Camera di Commercio e Industria Italiana per la Spagna

c/Cristóbal Bordiú, 54

Sala “Eat School”

TALLER DE COCINA

### **Pequeños Chefs**

Scuola materna italiana

Actividad realizada en colaboración con la Cámara de comercio e industria italiana y la Academia Italiana de la Cocina

¡En ocasión de la semana de la cocina italiana en el mundo, los niños y las niñas de la Escuela materna italiana se convertirán en pequeños chefs! Aprenderán, gracias a la ayuda de un chef profesional, Alessandro Cresta, a preparar la pasta fresca que después cocinarán y compartirán con sus familiares y amigos. Gracias a este laboratorio de cocina los niños aprenderán a manipular los alimentos desde cero con respeto y amor. Se activarán todos sus sentidos descubriendo sabores, colores y olores típicos de cualquier cocina italiana, de norte a sur.

14/11/2023 11:30 - 13:00 **BARCELONA (Secundaria de I grado - Escuela italiana)**

Carrer Setanti 10-12, 08034

### **CONEXIÒN POR VIDEOCONFERENCIA**

con el Instituto hotelero de Ceccano (Frosinone)

### **Lección: Dieta mediterránea, como construir un menú equilibrado y de Km cero**

#### **ACTIVIDADES DIDÁCTICAS**

Los profesores del Instituto hotelero de Ceccano impartirán por videoconferencia una lección teórico-práctica sobre los principios de la dieta mediterránea y la importancia de saber cómo construir un menú equilibrado que tenga en cuenta no sólo todos los principios nutricionales, sino que además sea rico y variado con el uso de ingredientes de kilómetro cero. La oportunidad también será útil para visitar virtualmente las cocinas de un instituto hotelero y presenciar en directo la elaboración de platos tradicionales con ingredientes de kilómetro cero. El proyecto online continuará el próximo año con una visita por parte del Instituto de Ceccano a la sede de la escuela de Barcelona donde nuestros alumnos podrán participar activamente en la elaboración de un menú de la mano de los alumnos y profesores del Departamento de hotelería.

14/11/2023 15:00 – 17:00 **CORDOBA (Universidad de Córdoba)**

Facultad de Filosofía y Letras

Plaza del Cardenal Salazar, 3

Aula Magna

ACTIVIDADES DIDÁCTICAS

***Platos italianos en el extranjero entre tradición y adaptación***

Profesora Barbara Galeandro

Se realizarán actividades de comprensión y traducción del italiano al español de textos periodísticos relativos al *Made in Italy* en la comida. El núcleo de la actividad será un artículo de Beppe Severgnini sobre la elaboración de platos italianos en otros países titulado “Smettete di mangiare italiano” publicado en el Corriere della Sera el 21 de febrero de 2008. El texto será objeto de análisis lingüístico, terminológico y cultural.



15/11/2023 8:30 **MADRID (Universidad Complutense)**

Aula 01, Edificio D, Facultad de Filología, Campus de Moncloa, Universidad Complutense de Madrid.

Desde el Aula D-01 se activará la videoconferencia, a la que también se podrá asistir en el siguiente enlace Zoom:

<https://us04web.zoom.us/j/77159791239?pwd=8Mz2xLlsPFDeLaw1kZDEVPaAggbWW4.1>

Meeting ID: 771 5979 1239

Access code: gdQN8f

VIDEOCONFERENCIA Y SUBSIGUIENTE ACTIVIDAD DIDÁCTICA PRESENCIAL

### ***Antiguos cereales italianos para el bienestar de la persona y el respeto de la biodiversidad***

Profesor Pietro d'Alessio (Universidad de Parma)

Profesora Antonella Piazza (Universidad Complutense de Madrid)

Los antiguos cereales italianos, protagonistas del patrimonio de la biodiversidad del *Belpaese* y del modelo de dieta mediterránea, son objeto de atención por una serie de peculiaridades cualitativas que atañen tanto a su resistencia y rusticidad como a su valor nutricional y gastronómico.

En la primera parte de la ponencia se analizará la evolución de la cerealicultura italiana desde las primeras décadas del siglo XX hasta nuestros días, con una primera referencia a la valiosa aportación del genetista y agrónomo Nazareno Strampelli (1866-1942) - cuyos estudios dieron lugar a la "revolución verde" de los años Sesenta y permitieron crear los llamados cereales modernos, en pleno *boom* económico - hasta la actual revalorización de los cereales antiguos.

A continuación, se examinarán las características cualitativas, dietéticas y culinarias de las diez variedades italianas más importantes de granos antiguos y se ilustrarán algunos panes y pastas regionales especiales a base de harinas derivadas de dichos granos.

Sucesivamente, se presentarán ejemplos de realidades productivas y formas de cooperación que han encontrado su lugar en el mercado a través de un sistema de producción virtuoso y sostenible.

Por último, se esbozarán posibles escenarios sobre el futuro de estos cereales y sus aplicaciones en diferentes sectores.

La conferencia irá seguida de una fase de explotación didáctica, en la que a los alumnos del curso de Grado en Lenguas Modernas (con especialización en Lengua y cultura italiana) se les examinará en términos de competencia en una prueba integrada de recepción y producción oral y escrita.

15/11/2023 9:00 – 11:00 **MADRID (Escuela materna italiana)**

Camera di Commercio e Industria Italiana per la Spagna

c/Cristóbal Bordiú, 54

Sala “Eat School”

TALLER DE COCINA

### **Pequeños Chefs**

Scuola materna italiana

Actividad realizada en colaboración con la Cámara de comercio e industria italiana y la Academia Italiana de la Cocina

¡En ocasión de la semana de la cocina italiana en el mundo, los niños y las niñas de la Escuela materna italiana se convertirán en pequeños chefs! Aprenderán, gracias a la ayuda de un chef profesional, Alessandro Cresta, a preparar la pasta fresca que después cocinarán y compartirán con sus familiares y amigos. Gracias a este laboratorio de cocina los niños aprenderán a manipular los alimentos desde cero con respeto y amor. Se activarán todos sus sentidos descubriendo sabores, colores y olores típicos de cualquier cocina italiana, de norte a sur.

15/11/2023 10:00 – 14:00 **MADRID (IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid)**

Ctra. De Colmenar Viejo M-607, Salidas 14 y 15. Distrito municipal Fuencarral el Pardo – Madrid Capital

## MASTERCLASS

Una de las prioridades de actuación de la Embajada en Madrid en el campo de la promoción de la cultura gastronómica italiana es la formación de jóvenes estudiantes, la colaboración con escuelas de hostelería y el tejido de relaciones entre centros de excelencia de ambos países.

Para impulsar esta directriz, la Embajada organiza una masterclass con el Chef Giuseppe Tinari en el marco de la Semana de la Cocina Italiana en el IES Hotel Escuela, renovando una colaboración con el Instituto que lleva ya tres años seguidos.

En las instalaciones del IES Hotel Escuela, que funciona también como un hotel, se forman una media de 650 alumnos al año en diferentes grados medios y superiores relacionados con la gestión de viajes y eventos, la asistencia turística, la gestión de alojamientos, la dirección de cocina y de servicios de restauración.

15/11/2023 10:30 – 15:15 **BARCELONA (Liceo E. Amaldi – Scuola Italiana Barcelona)**

Carrer de l'Esperança 20, 08017

Dos clases sobre la Ciencia en la Cocina:

CLASE 1: ¿Preparar una buena pasta? Cuestión de Física (y de buenos ingredientes)

CLASE 2: ¿Preparar una buena pizza? Cuestión de Física (y de horno de leña)

## ACTIVIDADES DIDÁCTICAS

Profesor Sergio Scopetta, Agregado Científico, Embajada de Italia en Madrid

En los últimos tiempos, la 'Ciencia en la Cocina' se ha convertido en un tema muy seguido, practicado y respetado incluso por los conocedores de las disciplinas científicas más puras. Ante todo, se trata de entender qué ocurre, a nivel microscópico, al preparar un plato. La idea es que, una vez adquiridos estos conocimientos, puedan utilizarse para mejorar la preparación del propio plato o la eficacia y economía (ahorro de tiempo y/o energía) de la operación.

En las clases se analizarán los procesos que ocurren en la preparación de los dos platos más conocidos de la cocina italiana: pasta y pizza. En la primera clase se trata de averiguar si es cierto que, para preparar una buena pasta, no es necesario hervir el agua, lo que conlleva un ahorro energético considerable y una reducción de las emisiones de dióxido de carbono. En la segunda clase veremos cuántas variables intervienen para conseguir una buena pizza y demostraremos, teóricamente, la supremacía de la cocción en horno de leña respecto a la cocción en horno eléctrico.

Estas clases permitirán utilizar nociones básicas, aplicar el método experimental, desarrollar educación alimentaria y medioambiental. Será distribuido un folleto con un texto ilustrado por estudiantes en prácticas de la Escuela de Arte de Alcalá de Henares "Alberto Corazón", que mantiene una colaboración con la Embajada de Italia en Madrid.

Esta actividad resalta, científicamente, la importancia de los productos italianos y las prácticas tradicionales de nuestra cocina. El papel central asignado a las escuelas italianas para la difusión de nuestra cultura y la colaboración con alumnos de una escuela española, ejemplo de cooperación con el territorio, completan el carácter de promoción integrada de la iniciativa.

Después de las clases impartidas en la Escuela italiana de Madrid, el Profesor Sergio Scopetta, agregado científico de la Embajada de Italia en España, visitará también el Instituto escolar italiano de Barcelona.

15/11/2023 16:30 **MADRID (Hospital General Universitario Gregorio Marañón)**

Edificio materno-infantil. C/O'Donnell 50, planta baja, cafetería de público

El evento es impulsado por la Embajada de Italia en Madrid en el marco de la VIII edición de la semana de la cocina italiana en el mundo, que pretende resaltar tres dimensiones: cultural, social y deportiva. En concreto, con esta iniciativa se destacará el valor de la dieta mediterránea y de la cultura gastronómica italiana, además de promover la candidatura de la cocina italiana para el Patrimonio inmaterial de la humanidad de la UNESCO, se pretenden crear nuevos canales de diálogo con la cultura española, fomentando nuevos encuentros, colaboraciones y por consiguiente un enriquecimiento recíproco entre los dos países.

El tema elegido este año es “A la mesa con la cocina italiana: el bienestar con gusto”, cuyo objetivo es difundir el mensaje de la importancia de los alimentos y de una dieta equilibrada para el bienestar físico de cada individuo.

Por otro lado, está científicamente demostrado que la dieta mediterránea, como la italiana, junto con la actividad física, constituyen la mejor, a veces la única, forma de prevenir y curar varias patologías metabólicas, hepáticas, cardíacas, etc. y de condicionar la respuesta terapéutica en todos los procesos médicos.

Con este evento, de carácter educativo, formativo y de entretenimiento, tendría lugar en el Hospital General Universitario Gregorio Marañón, se pretende difundir el mensaje de que se puede comer y practicar una dieta saludable con recetas gustosas y fáciles de preparar, de manera innovadora y divertida, añadiendo, con poco esfuerzo, alguna actividad física a nuestra rutina. Dicho evento está dirigido a pacientes bajo seguimiento en el Hospital y a la población en general que quiera conocer hábitos de vida saludables.

Contando con la colaboración de todos los organizadores se asistirá, en el Hospital General Universitario Gregorio Marañón, a una mesa redonda divulgativa caracterizada por la intervención del Dr. Ignacio Sánchez-Arcilla Conejo, Jefe del Servicio de Prevención de Riesgos Laborales del Hospital General Universitario Gregorio Marañón y, posteriormente, por un show-cooking del Chef estrella Michelin Giuseppe Tinari y, finalmente, por un espectáculo de pizza acrobática realizado por Pasqualino Barbasso.

15/11/2023 17.00 – 18.00 **BILBAO (IED Bilbao Kunsthal)**

**Kunsthal Centro Superior de Diseño S.L.**

Edificio Papelera

Ribera de Deusto 17, 48014 Bilbao – España

En el ámbito de la Semana de la Cocina Italiana en España 2023 y a la víspera del comienzo de la Bilbao Bizkaia Design Week, el Instituto Europeo de Design - IED de Bilbao, junto con la Embajada de Italia en España, organiza una charla sobre el tema de la reutilización de los deshechos alimenticios y de cómo los mismos pueden tener una nueva vida en el campo del diseño. La charla estará a cargo del Profesor Gianluca Pugliese, especialista de la impresión en 3D y que ya fue “embajador” del diseño italiano en España para el año 2022. El encuentro estará abierto a los estudiantes de diseño de producto, food design, máster de diseño para el cambio, moda y diseño de interiores.

15/11/2023 18:00 (**VIGO – SOCIETÀ DANTE ALIGHIERI**)

Sede de la Società Dante Alighieri – Comité de Vigo (Rua Santiago 13 bj. dr.)

Organizado por el Comité de la Dante Alighieri en Vigo, en idioma italiano y para los socios.

### **ENCUENTRO CON FRANCESCO COZZO DE "FERMENTUM 42".**

Protagonistas de este año: el pan y la pasta dos elementos fundamentales de nuestra vida cotidiana.

#### **"Il pane in forma"**

Se trata de una charla informal llamada: "Todo lo que no sabes sobre el pan, las diferentes harinas, las levaduras, el lugar de origen de los ingredientes y en que consiste el trabajo diario de quien hace el pan cada día."

Se contará la experiencia personal de trabajo en Galicia siendo los titulares de la tienda sicilianos y napolitanos.

**"Fermentum 42" tienda:** Paseo de Alfonso XII, 5 en Vigo

Tienda: Paseo de Alfonso XII, 5

16/11/2023 12.30 – 14.30 MADRID (**Scuola Statale Italiana**)

Aula Magna

C/ de Agustín de Betancourt, 1

CONFERENZA

### **Alimentación y deporte: una pareja imprescindible para el desarrollo juvenil**

Uno de los valores principales de la cocina italiana que justifican su candidatura a patrimonio inmaterial de la UNESCO es el ser una cocina saludable. La dieta mediterránea es un plan alimenticio completo e idóneo para el bienestar humano y junta al deporte garantiza un correcto desarrollo sobre todo en la fase de crecimiento. Todavía aún no existen hábitos correctos en la alimentación de los jóvenes y es importante transmitir los principios de la dieta mediterránea y la importancia de comer productos de calidad. En este encuentro analizaremos los valores de la dieta mediterránea en combinación con el deporte para un correcto desarrollo juvenil contando con la presencia de medico especialistas, deportistas y cocineros. Público de la iniciativa serán los estudiantes de la escuela italiana los directores escolares, los directores de comedores escolares como los catering que trabajan con ellos.

PROGRAMA:

Saludos – Embajada/Escuela Italiana/ACIS Fic/Accademia Italiana della Cucina

Oreste Lo Iacono

*Gastroenterólogo*

*Hospital Universitario del Tajo - Aranjuez (Madrid) y Hospital Universitario San Francisco de Asís - Madrid*

Raffaele Carraro

*Endocrinólogo*

*Hospital Universitario de la Princesa y Hospital Universitario San Francisco de Asís – Madrid*

Jara Perez Jimenez

*Investigadora Instituto de Ciencia y tecnología de alimento y nutrición, Spanish Research Council (ICTAN-CSIC)*

Andrea Tumbarello – *Chef patrón y Vicepresidente Associazione Cuochi Italiani in Spagna*



Aitor Karanka – *Ex futbolistas y entrenador*

Carlo Ancelotti – *Entrenador Real Madrid (POR CONFIRMAR)*

A conclusión del evento será ofrecido un aperitivo por la empresa Negrini.

16/11/2023 10:00 – 12:00 **MADRID (CCIS)**

Sede della Camera di Commercio e Industria Italiana per la Spagna

C. de Cristóbal Bordiú, 54

## SEMINARIO

### **La importancia de una comida basada en los principios de la dieta mediterránea en el lugar de trabajo**

Organizado en colaboración con *Ciardo International Center* e *Grupo Thuban*, el seminario se centrará sobre la importancia de una comida basada en los principios y fundamentos de la dieta mediterránea en el lugar del trabajo y su impacto positivo en el rendimiento y bienestar del trabajador.

En particular, Antonio Ciardo, osteópata y director de la clínica *Ciardo International Center* de Madrid explorará los aspectos fundamentales relacionados con la alimentación en el entorno laboral y su impacto en el rendimiento y la seguridad de los trabajadores, abordando varios puntos clave:

- Datos de Siniestralidad en España en diferentes sectores laborales
- Alimentación en el trabajo
- Factores limitantes que afectan la elección del trabajador en tema de alimentación
- Alimentación equilibrada
- Mejora del Rendimiento y Seguridad del Trabajador
- Adaptación al Puesto de Trabajo
- Factores biológicos, sociales y psíquicos que influyen en la alimentación del trabajador

El seminario tendrá lugar en la sede de la CCIS el día 16 de noviembre. Al finalizar, en colaboración con *Negrini SL*, se servirá un cóctel inspirado en los principios de comida sana y equilibrada tratados durante el evento

Destinatarios: socios CCIS, empresas, profesionales y socios de la *Accademia Italiana della Cucina*

16/11/2023 13:45 **MADRID (IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid)**

Ctra. De Colmenar Viejo M-607, Salidas 14 y 15. Distrito municipal Fuencarral el Pardo – Madrid Capital

#### ALMUERZO DE GALA

Tras la masterclass del 15 de noviembre, está previsto un almuerzo el día siguiente en el restaurante del IES Hotel Escuela: los estudiantes podrán así poner en práctica los conocimientos aprendidos gracias a las enseñanzas del chef Giuseppe Tinari y bajo su dirección prepararán un menú italiano.

En el acto participará también el campeón mundial de pizza acrobática Pasqualino Barbasso.

Estarán presentes los ciclistas españoles Luis Pasamontes y Fran Ventoso.

16/11/2023 15:00 **MADRID (Universidad Complutense)**

Aula 22A, Edificio A, Facultad de Filología, Campus de Moncloa, Universidad Complutense de Madrid.

CONFERENCIA CON SEMINARIO DIDÁCTICO

### **EL LENGUAJE GASTRONÓMICO DE PELLEGRINO ARTUSI EN ITALIANO Y ESPAÑOL**

***De La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene a La ciencia en la cocina y el arte de comer bien***

Profesora Antonella Piazza

Ponente y destinatarios: La conferencia corre a cargo de la Prof.<sup>a</sup> Antonella Piazza de la Universidad Complutense de Madrid y está dirigida a los alumnos de la facultad de Filología.

En la primera parte de la conferencia se esbozará un *excursus* diacrónico sobre la evolución del lenguaje culinario en Italia. A continuación, la ponencia se centrará en las características específicas del lenguaje de Pellegrino Artusi y de las estrategias enunciativas utilizadas en las recetas 'habladas' de su obra maestra *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Por último, se compararán diferentes versiones publicadas de *La ciencia en la cocina y el arte de comer bien* y se analizarán los retos de traducción a los que hay que enfrentarse en la transposición al español del texto artusiano.

La segunda parte del acto incluirá un seminario didáctico moderado por la Prof.<sup>a</sup> Piazza y dirigido a los alumnos del Máster en Traducción Literaria de la Universidad Complutense de Madrid, que ilustrarán su trabajo crítico sobre la traducción de algunas recetas y otros textos de Pellegrino Artusi.

16/11/2023 17:00 – 20:00 **VITORIA (Universidad del País Vasco)**

Facultad de Letras, Universidad del País Vasco, Vitoria

Aula Magna, Facultad de Letras, UPV/EHU

Paseo de la Universidad, 5

CICLO DI EVENTI

***Cibo, letteratura e oltre UN VIAGGIO TRA ITALIA, PAESI BASCHI E LE VISIONI DI ITALO CALVINO***

***XVII Jornadas Internacionales***

La comida en la configuración de las identidades.

Estudios comparativos de los alimentos, la gastronomía y el comer entre Italia y el País Vasco, y, muy singularmente, de lo que la comida entraña en ambos territorios

(según la literatura, el cine y los medios de comunicación tradicionales y electrónicos, con atención particular al comer en las obras de Italo Calvino)

Las XVII Jornadas Internacionales de Investigación “Cibo, letteratura e oltre: Un viaggio tra Italia, País Vasco e le visioni di Italo Calvino” están dedicadas a analizar algunos puentes entre las culturas italianas y las vascas. Así, a través de la gastronomía, estas Jornadas abordan los procesos de construcción y recepción (en el universo semántico de las respectivas culturas) de un lugar, de una comunidad y de sus sujetos. Mediante el comer se estudia cómo se producen estas importantes creaciones de sentido en la literatura y en el cine (en todas sus formas [de ficción o no, de breve o larga extensión, seriales o no, de ciertos géneros - policíaco, costumbrista, romántico, dramático, humorístico, etc.— o difícilmente encuadrables o categorizables, etc.]; y también se estudia cómo se producen esas importantes creaciones de sentido en otros tipos de discurso (como los artísticos, los eruditos, los informativos, los publicitarios...), tanto en los medios de comunicación como en las redes sociales.

Organizadas por:

- el Área de Italiano del Departamento de Filología e Historia, de la Facultad de Letras, de la Universidad del País Vasco, EHU-UPV, en Vitoria; y por
- el Center for Italian Studies y GLOBALIT (Louvain Research Center for Global and Comparative Studies), de la Université Catholique de Louvain, UCL.
- la Embajada de Italia en España.

17:00 Introducción de los trabajos. Loreta de Stasio, EHU-UPV

*El discurso sobre la comida en la literatura.*

17:30 Valeria Monachese, EHU-UPV, Vitoria y Università degli studi di Foggia

*La metáfora gastronómica en Calvino entre descomposición y reapropiación*

18:00 Milagro Martín Clavijo, Universidad de Salamanca

*Literatura y gastronomía en Sicilia*

18:30 Maria Laura Marinaccio, EHU-UPV y Universidad de Foggia

*Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei: espejo y valor identitario de la comida en Marcovaldo*

19:00 Fiammetta D'Angelo, Universidad La Sapienza, Roma, Italia y EHU-UPV

*La "pietanziera" de Italo Calvino: la comida y las estaciones de la escritura*

19:30 Debate

20:00 Clausura

16/11/2023 18:00 **MADRID (SCUOLA ITALIANA)**

Gimnasio de la Scuola Statale Italiana de Madrid. C/ de Agustín de Betancourt, 1.

### **ESPECTÁCULO DE PIZZA ACROBÁTICA**

Con el Chef Pasqualino Barbasso

Organizado por la Embajada de Italia en Madrid, la Scuola Statale Italiana en Madrid y Fundación Ana Carolina Díez Mahou en colaboración con asociaciones, fundaciones y otras entidades sociales de Madrid

16/11/2023 19:00 – 21:00 **MADRID (ENIT)**

Cancillería Consular

C/ de Agustín de Betancourt, 3, 28003 Madrid

SHOW COOKING

### **Gastronomía entre las burbujas del prosecco**

Show cooking para *food bloggers*, periodistas y T.O. turísticos para presentar Treviso y las Colinas del Prosecco, a cargo de la Federación Italiana de Cocineros en España, que servirá para celebrar los 70 años de la Academia Italiana de la Cocina. Se presenta un área, Patrimonio de la Unesco, que abraza localidades cargadas de historia con tradiciones centenarias y que la interacción del hombre con el entorno ha convertido en un mosaico de viñedos intercalados con bosques que asemejan un tablero de ajedrez. Se elaborará una receta típica de la zona, con al menos un producto DOP, y un postre. Al final se ofrecerá una degustación a los participantes.



17/11/2023 9:30 – 20:15 **VITORIA (Universidad del País Vasco)**

Facultad de Letras, Universidad del País Vasco, Vitoria

Aula Magna, Facultad de Letras, UPV/EHU

Paseo de la Universidad, 5

CICLO DI EVENTI

***Cibo, letteratura e oltre UN VIAGGIO TRA ITALIA, PAESI BASCHI E LE VISIONI DI ITALO CALVINO***

XVII Jornadas Internacionales

La comida en la configuración de las identidades.

Estudios comparativos de los alimentos, la gastronomía y el comer entre Italia y el País Vasco, y, muy singularmente, de lo que la comida entraña en ambos territorios

(según la literatura, el cine y los medios de comunicación tradicionales y electrónicos, con atención particular al comer en las obras de Italo Calvino)

Las XVII Jornadas Internacionales de Investigación “Cibo, letteratura e oltre: Un viaggio tra Italia, País Vasco e le visioni di Italo Calvino” están dedicadas a analizar algunos puentes entre las culturas italianas y las vascas. Así, a través de la gastronomía, estas Jornadas abordan los procesos de construcción y recepción (en el universo semántico de las respectivas culturas) de un lugar, de una comunidad y de sus sujetos. Mediante el comer se estudia cómo se producen estas importantes creaciones de sentido en la literatura y en el cine (en todas sus formas [de ficción o no, de breve o larga extensión, seriales o no, de ciertos géneros - policiaco, costumbrista, romántico, dramático, humorístico, etc.— o difícilmente encuadrables o categorizables, etc.]; y también se estudia cómo se producen esas importantes creaciones de sentido en otros tipos de discurso (como los artísticos, los eruditos, los informativos, los publicitarios...), tanto en los medios de comunicación como en las redes sociales.

Organizadas por:

- el Área de Italiano del Departamento de Filología e Historia, de la Facultad de Letras, de la Universidad del País Vasco, EHU-UPV, en Vitoria; y por
- el Center for Italian Studies y GLOBALIT (Louvain Research Center for Global and Comparative Studies), de la Université Catholique de Louvain, UCL.
- Embajada de Italia en España.

9:30 Saludo institucional con un representante de la Embajada de Italia en España y la Vicerrectora del Campus de Álava de la UPV/EHU

10:00 Rino Caputo, Universidad de Roma Tor Vergata

*Calvino entre literatura y "cultura" material. Repercusiones expresivas y temáticas*

10:30 Dagmar Reichardt, Academia Letona de Cultura

*La ausencia de comida como síntoma de trauma colectivo en tiempos de guerra: de la resistencia de Calvino y el vacío postmoderno al contradiscurso convivencial contemporáneo en Dacia Maraini*

11:00 pausa café

11:30 Fausto De Michele, Universität Graz

*Antonio Tabucchi: La cultura gastronómica ibérica y la dinámica de la visibilidad de Italo Calvino*

12:00 Eusebio Ciccotti, Universidad de Foggia, Italia

*Comida popular y burguesa en el cine italiano*

12:30 Gianfranco Marrone, Universidad de Palermo

*Gli arancini di Camilleri*

13:00 Debate

14:00 Pausa para el almuerzo

17:00 Rossella Palmieri, Universidad de Foggia

*"Il pranzo non finiva mai". La convivencia de Pirandello entre el sufrimiento y la desesperación.*

17:30 Giovanni La Rosa, Universidad de Roma Tor Vergata

*Geografías de la memoria entre el sabor de los cuentos y los sabores de la comida*

18:00 Maria Rosa Santiloni, Fondazione Ippolito e Stanislao Nievo, Roma

*De Ippolito Nievo a Italo Calvino, y sus fábulas, "sabores y saberes" cuentan la historia de la humanidad*

18:30 Angelo Favaro, Universidad de Roma Tor Vergata

*Accorgersi della vita: Italo Calvino a cento anni dalla nascita*

19:00 Debate

19:30 Mesa redonda de clausura con Rino Caputo, Rossella Palmieri, José María Nadal, Dagmar Reichardt y Gianfranco Marrone

20:15 Clausura de las Jornadas

17/11/2023

**ENCUENTRO SOBRE NUTRICIÓN Y DEPORTE (BARCELONA – Consulado General/Instituto Italiano de Cultura/Liceo AMALDI)**

Por la mañana

Escuela Secundaria Amaldi Carrer de l'Esperança, 20, 08017

La nutricionista Maria Antonia Lizarraga Dallo (UNIBE y nutricionista Barcelona Football) hablará con los alumnos de la Escuela Secundaria Amaldi sobre la importancia de la Dieta Mediterránea y el deporte.

17/11/2023 13:00 – 15:00 **CORDOBA (Universidad de Córdoba)**

Facultad de Filosofía y Letras

Plaza del Cardenal Salazar, 3

Aula 8

ACTIVIDADES DIDÁCTICAS

***Platos italianos en el extranjero entre tradición y adaptación***

Profesora Carmen Blanco Valdés

Se realizarán actividades de comprensión y traducción del italiano al español de textos periodísticos relativos al *Made in Italy* en la comida. El núcleo de la actividad será un artículo de Beppe Severgnini sobre la elaboración de platos italianos en otros países. El texto será objeto de análisis lingüístico, terminológico y cultural.

17/11/2023 18:30

**EVENTO DE SHOW-COOKING Y CENA PARA INVITADOS SELECCIONADOS (BARCELONA – Consulado General e Instituto Italiano de Cultura)**

La Patente, Carrer de Villarroel, 123, 08011

En el espacio de *show-cooking* «La Patente», en Barcelona, se celebrará un evento -con motivo del SCIM 23- en dos momentos, para más de 80 participantes:

Discursos del Prof. Andrea Delvecchio (Università delle scienze enogastronomiche di Pollenzo) y la Dra. Maria Antonia Lizarraga Dallo (UNIBE y nutricionista FC Barcelona) sobre la importancia de la «dieta mediterránea», inscrita en la Lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO desde 2010 y el deporte.

La Dieta Mediterránea no es solo una lista de recetas dietéticas a seguir, sino un estilo de vida que abarca múltiples aspectos de la existencia del hombre.

Además, en el contexto de la actual crisis climática, este modelo de alimentación también se convierte en una herramienta válida para reconciliar al hombre y a la naturaleza, aportando beneficios tanto para el ser humano como para el planeta y abrazando plenamente el concepto de *One Health*, o sea, que la salud del hombre, el medio ambiente y los animales están íntimamente interconectados.

Un show-cooking con degustación final, a cargo del restaurante «Il Bacaro» de Barcelona, en que se enseña al público cómo elaborar recetas italianas, en línea con la Dieta Mediterránea, reutilizando sobras para una economía circular.

17/11/2023 19:00 (VIGO – SOCIETÀ DANTE ALIGHIERI)

**Protagonistas de este año: el pan y la pasta dos elementos fundamentales de nuestra vida cotidiana.**

Restaurante italiano: " Pasta, pizza e panuozzo "di Marco Principe e Adriana Rosa de Avila Rua de Gerona, 19

CENA/DEGUSTACIÓN

 **Cena-Degustación**

Con introducción en italiano del origen de los ingredientes (tipos de harina, tipos de embutidos y quesos), cada uno según la región italiana de proveniencia y una breve pincelada sobre los vinos que acompañaran la degustación.

También para público general, no solo socias/os.

Las introducciones serán a cargo de la presidente del Comité Daniela Sarraino, del vicepresidente José Antonio Ramos Escudero e de algunas socias.

Se empieza brindando con un "prosecco" (Veneto e Friuli-Venezia Giulia) y luego se seguirá con una tabla de embutidos (varias regiones italianas) y "mozzarella" (Campania) con "focaccia" (Liguria), "tagliatelle fresche allá carbonara" (Lazio, il guanciale e il pecorino), "spaghetti con zucca e salsiccia", unas tapas de dos tipos diferentes de "pizza" (masa madre especial), crema al mascarpone (Lombardia) con fragole.

Todo acompañado con vino tinto "Nero d'Avola" (Sicilia).

17/11/2023 19:30 (SEVILLA – SOCIETÀ DANTE ALIGHIERI)

Mercado de Abastos del Arenal, C. Pastor y Landero, 8, puesto 13

## **PASTA E CECI**

La cocina italiana va más allá de la mera preparación de platos; es un símbolo de convivencia, una muestra de variedad y calidad, un reflejo de la cercanía entre las personas, una celebración de tradiciones arraigadas y un testimonio de la constante innovación. Y todo esto es exactamente lo que podrán experimentar durante nuestro próximo taller/degustación.

¿Qué plato podríamos presentar mejor que la clásica "Pasta e Ceci" para encarnar estos valores en su máxima expresión? A primera vista, podría parecer un plato sencillo, pero detrás de su humilde apariencia yace un mundo de cuidado meticuloso y pasión por los ingredientes.

En este evento "autunnale", les llevaremos en un viaje culinario único, donde el aroma de la cocina italiana se mezcla con los colores cálidos del otoño. Descubrirán cómo cada paso de esta receta clásica puede dar vida a una combinación perfecta de convivencia, cercanía, variedad, calidad, tradición e innovación, valores fundamentales tanto en la cultura italiana como en la española.

No se pierdan la oportunidad de sumergirse en esta experiencia gastronómica que celebra lo mejor de Italia y honra el lazo especial entre la comida y la cultura. ¡Les esperamos para compartir un momento inolvidable juntos!

¡No olviden reservar su lugar y venir con el apetito listo para una auténtica aventura culinaria italiana!

¡Grazie e ci vediamo presto!



17/11/2023 20:00 **MADRID (Instituto Italiano de Cultura)**

## EVENTO

### **La matriciana mia**

Con motivo de la octava edición de la Semana de la Cocina Italiana en el Mundo, el Instituto Italiano de Cultura de Madrid organiza un evento que combina cine y cocina: “La matriciana mia”.

En el centro del evento está la figura de Aldo Fabrizi, todo un símbolo de la romanidad que, además de famoso actor, fue poeta y gastrónomo apasionado. Fabrizi combinó estas dos pasiones escribiendo una serie de poemas en dialecto romano dedicados a recetas de cocina, recogidos en dos volúmenes, “La pastasciutta” y “Nonna Minestra”.

Durante la velada, el actor Massimo Ferroni recitará algunos de los poemas de Aldo Fabrizi dedicados a la cocina, y el acto se cerrará con una degustación de recetas romanas, organizada en colaboración con la Federación Italiana de Cocineros en España, empezando por la Matriciana. La iniciativa tendrá lugar en el espléndido marco de la exposición “Fotogrammi di Moda Italiana: dagli anni '50, l'Italia che veste il cinema internazionale” (Fotogramas de Moda Italiana: desde los años 50, Italia viste el cine internacional), en las salas del Instituto del 27 de octubre al 13 de enero 2024 y que muestra algunos de los trajes más icónicos del cine, desde “Hollywood sobre el Tíber” hasta nuestros días.

Asistencia por invitación.

26/11/2023 **BARCELONA**

La Rambla, 51-59 08002

EVENTO

### **REFRIGERIO ITALIANO EN EL ESTRENO DE TURANDOT DE PUCCINI EN EL GRAN TEATRE DEL LICEU**

Tras los contactos mantenidos con el Gran Teatre del Liceu, el prestigioso Teatro ha concedido al Consulado General de Italia y al Instituto Italiano de Cultura la posibilidad de ofrecer un refrigerio tras el estreno de Turandot de Puccini (26 de noviembre de 2023) para dar inicio a las celebraciones Puccini 2024 desde ese momento. El refrigerio se ofrecerá a mecenas, benefactores y patrocinadores del Teatro en el prestigioso Salón de los Espejos. El Consulado General y el IIC Barcelona están en contacto con algunos consorcios de productos DOP y con la Ciudad de Lucca para un patrocinio en especie. Se espera la asistencia de unas 250 personas, entre ellas numerosas autoridades locales, y también la presencia del Alcalde de Lucca y de la Asociación Amici di Lucca.

El estreno de Turandot está previsto el 26 de noviembre de 2023.

Evento organizado por el Consulado General en Barcelona, Instituto Italiano de Cultura de Barcelona, Città di Lucca y Associazione Lucchesi nel Mondo en colaboración con la Cámara de Comercio Pordenone – Údine y Asiago Formaggio PDO.