



PROGRAM

08 | 23 noiembrie
2023

Săptămâna bucătăriei Italienne în Lume

La masă cu bucătăria italiană:
stare de bine cu gust

#italiantaste

În colaborare cu:





8 NOIEMBRIE

12:00 Conferință de presă de lansare a Săptămânii Bucătăriei Italiene în România 2023 cu degustare, la restaurantul Kaiamo.

19:00 Cină de gală realizată în comun de către Chef Enrico Derflinger (premiat drept cel mai bun maestru bucătar din lume în 2008) și Chef Radu Ionescu ("Great Chef of Tomorrow" potrivit Gault & Millau România), dedicată specialiștilor din domeniu, la restaurantul Kaiamo.

13 - 19 NOIEMBRIE

Diferite restaurante, din toate localitățile din România, vor participa la inițiative *ad-hoc* în cadrul ediției 2023 a Săptămânii Bucătăriei Italiene (reduceri, meniuri speciale, degustări, etc.).

14 NOIEMBRIE

10:30 Activitate de formare realizată de către Roberto De Santis, maestru pizzar al ICIF (Institutul Culinar Italian pentru Străini), venit special din Italia, destinată profesioniștilor restaurantelor italiene din România, desfășurată la centrul de formare GastronoMetro, Metro cash & carry.

19:30 Cină de promovare a bucătăriei mediteraneene pentru pasionați și food bloggers, organizată de Camera de Comerț Italiană pentru România la restaurantul Sara Sarroglia.

17 NOIEMBRIE

Masterclass, organizat de Confindustria România, adresat studenților cursurilor de gătit și patiserie, operatorilor din domeniu și proprietarilor de restaurante, urmat de o demonstrație culinară realizată cu produse italiene și de o mică degustare, la Institutul Culinar Disciples Escoffier (Săftica).

18 NOIEMBRIE

11:00 Bucătărie italiană: tradiție, cultură și plăcere. Expoziție culinară și seminar senzorial. Eveniment organizat de către RO.AS.IT. și de către Comitetul din București al Societății Dante Alighieri, în Str. Ion Luca Caragiale 24, București.



18 NOIEMBRIE

18:30 Cină cu chef Valerio Aprea și pastry chef Eleonora Cavaleri, axată pe promovarea produselor siciliene, cu participarea criticului de vinuri Carmine Sgandurra, organizată de Consulatul Onorific din Cluj-Napoca în colaborare cu Comites, la restaurantul Rodizio din Cluj.

19 NOIEMBRIE

Invitație adresată specialiștilor din domeniu, la spectacolul muzical „Kiss Me Kate”, urmat de un moment festiv cu produse alimentare și vinicole italiene, inițiativă coordonată de Academia Italiană de Gastronomie.

20 NOIEMBRIE

10:00 Activitate de conștientizare asupra importanței unei diete echilibrate și a unui stil de viață activ adresată elevilor, în prezența medicului nutriționist Prof. Luca Piretta desfășurată la Școala „Aldo Moro” din București.

21 NOIEMBRIE

10:30 Activitate de instruire realizată de către chef Patrizia Paglieri, adresată profesioniștilor din restaurantele italiene din România, desfășurată la Metro, cu accent pe utilizarea în restaurante a brânzeturilor DOP și DOCG italiene.

23 NOIEMBRIE

19:00 Eveniment de promovare a dietei mediteraneene, în colaborare cu Ambasada Libanului, la restaurantul Roberto's al prestigiosului Hotel InterContinental Athénée Palace. Pe parcursul evenimentului o sută de invitați selectați vor putea gusta feluri de mâncare tipice ale bucătăriei mediteraneene, pregătite cu produse italiene și libaneze.



Restaurante care participă la Săptămâna Bucătăriei Italiene în Lume 2023

ITALO'S - eveniment organizat pe 16 noiembrie, cu un pahar de prosecco de bun venit și reducere

BRISÉE - Prosecco de bun venit oferit clienților în timpul săptămânii

OSTERIA GALLETTO - Prosecco de bun venit; 10% reducere din prețul meniului

SARDIN - Prosecco de bun venit; 10% reducere din prețul meniului

LA BOTTEGA DEI SAPORI - Prosecco de bun venit; 10% reducere din prețul meniului

IL MULINO - Prosecco de bun venit; 10% reducere din prețul meniului

TOSTERIA - Prosecco de bun venit; 10% reducere din prețul meniului

LUX GARDEN - Pachet cu reducere la cazare și cină pentru toată luna noiembrie

LA DOLCE MILANO - 10% reducere din prețurile afișate

Cu sprijinul:

