

Semana de la Cocina Italiana en España

14 | 20 de noviembre
de 2022



Ambasciata d'Italia
Madrid

Semana de la Cocina Italiana en España

Co-organizadores



Partners



Patrocinadores





1. Introduzione Embajador
2. La dieta mediterránea
3. La importancia del etiquetado frontal
4. La exposición Food Heroes
5. El programa de la Semana de la Cocina Italiana en España
6. Las cocinas regionales italianas
7. La candidatura de Roma a Expo 2030

ÍNDICE

*Introducción
del Embajador de Italia
en Madrid*

Riccardo Guariglia

Es para mí un placer presentar la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana en España, una iniciativa de la Farnesina (Ministerio italiano de Asuntos Exteriores y de Cooperación Internacional) que pretende abordar uno de los pilares de nuestra cultura desde múltiples perspectivas. Este año, la semana se titula: “Convivialidad, sostenibilidad e innovación: los ingredientes de la cocina italiana para la salud de las personas y la protección del planeta”.



Con respecto a las ediciones anteriores, se ha hecho un esfuerzo para que el programa de actividades en España pudiese ser más rico y diversificado desde el punto de vista geográfico, siguiendo la pauta trazada recientemente y ampliándolo con el apoyo y la colaboración de distintas entidades especializadas tanto en Italia como en España. Se trata entonces de un esfuerzo plural y colectivo al que contribuyen distintos protagonistas tanto públicos como privados. Referente a esto, deseo mencionar, entre otros, al Consulado General en Barcelona, al Vice Consulado en Arona, a los Institutos italianos de Cultura, a las Oficinas del Instituto para el Comercio Exterior y de ENIT, a las dos Cámaras de Comercio italianas en Madrid y Barcelona (CCIS y CCIB respectivamente), a las Escuelas Italianas, a la red de Profesores italianos en la Universidades españolas, a la Federación Italiana Cocineros en España. La lista es verdaderamente muy extensa, lo que nos da una idea inmediata y clara de la influencia que tiene la cultura gastronómica.

Con este folleto queremos dar al lector, en primer lugar, una serie de informaciones útiles acerca de las actividades programadas. Formalmente, la Semana de la Cocina Italiana se llevará a cabo desde el 14 hasta el 20 de noviembre. Sin embargo, algunos eventos promocionados (también en las redes sociales) son previos y otros posteriores. Es decir, una semana “larga”, lo cual no es de extrañar dado que, al fin y al cabo, la gastronomía italiana, pilar de nuestra cultura, es parte integrante de todas las actividades promocionales de las Oficinas públicas italianas en España y está constantemente impulsada - cabe recordar - por la Accademia Italiana della Cucina a lo largo de todo el año.

En segundo lugar, además de la programación de iniciativas, este folleto contiene breves presentaciones sobre la dieta mediterránea, declarada patrimonio de la humanidad por la UNESCO, y sobre el tema relevante del etiquetado frontal.

La galería de imágenes pertenece en su gran mayoría a la exposición “Food Heroes”, realizada por la Farnesina y Slow Food, y también es posible acceder a unos vídeos de la Universidad de las Ciencias Gastronómicas de Pollenzo que nos ofrecen un breve pero muy atractivo relato de las cocinas regionales italianas y de sus productos típicos, que hemos comenzado a publicar desde el 24 de octubre.

Para terminar, quisiera dedicar algunas líneas a la cuestión del etiquetado frontal de los alimentos. A este respecto Italia destaca la importancia de la información y de la educación a la alimentación. Por el contrario, soluciones alternativas y cromáticas que atribuyen colores a los productos según un algoritmo arbitrario, sin considerar ni el concepto de dieta saludable, ni la necesidad de tener en cuenta los hábitos alimentarios de una persona, además de desviar al consumidor, conllevan consecuencias nefastas para la salud, afectando tanto a las pequeñas y medianas empresas en el sector productivo, como a alimentos de la dieta mediterránea: patrimonio que Italia y España comparten. Espero vivamente que el debate en la Unión Europea sobre este tema de múltiples facetas pueda desembocar en una decisión que sea respetuosa con los verdaderos derechos de los consumidores.

Sin más preámbulos, os deseo una feliz Semana de la Cocina Italiana.



Foto de la exposición “Food Heroes” (Sicilia)

La dieta mediterránea

A lo largo de los años, los estudios del estadounidense Ancel Keys, padre de la conocida “ración K”, han contribuido a difundir los beneficios de la dieta mediterránea y los estilos de vida asociados a ella. A mediados de la década de 1970 él publicó, junto a su esposa Margaret, “How to Eat Well and Stay Well, the Mediterranean Way” (“Comer bien y sentirse bien, con la dieta mediterránea”).

El 16 de noviembre de 2010, en Nairobi (Kenia), el Comité Intergubernamental de la Convención del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, a petición de Italia, España, Grecia y Marruecos, aprobó la inclusión de la dieta mediterránea en la Lista del Patrimonio Cultural Inmaterial. En 2013, Chipre, Croacia y Portugal también se unieron al grupo promotor.

La Decisión 5 COM 6.41 de 16 de noviembre de 2010 establece lo siguiente: “La dieta mediterránea constituye un conjunto de técnicas, conocimientos, prácticas y tradiciones que van del paisaje a la mesa, y que abarcan el cultivo, la recolección, la pesca, la conservación, la transformación, la preparación y, sobre todo, el consumo de los alimentos.

La dieta mediterránea se caracteriza por un patrón nutricional que se ha mantenido constante a lo largo del tiempo y del espacio, compuesto principalmente por aceite de oliva, cereales, frutas y verduras frescas o secas, una cantidad moderada de pescado, productos lácteos y carne, y muchos condimentos y especias, todo ello acompañado de vino o infusiones, de acuerdo con las creencias de cada comunidad.

Sin embargo, la dieta mediterránea (del griego “diai-ta”, o estilo de vida) va más allá de la alimentación. Fomenta la interacción social, ya que las comidas en común son la piedra angular de las costumbres sociales y los actos festivos. Ha dado lugar a un considerable conjunto de conocimientos, canciones, máximas, cuentos y leyendas.

Es un sistema arraigado en el respeto al territorio y a la biodiversidad, y garantiza la conservación y el desarrollo de las actividades tradicionales y artesanales relacionadas con la pesca y la agricultura en las comunidades mediterráneas, de las que Soria en España, Koroni en Grecia, Cilento en Italia y Chefchaouen en Marruecos son ejemplos.

Las mujeres desempeñan un papel especialmente vital en la transmisión de habilidades, así como en el conocimiento de rituales, gestos y celebraciones tradicionales, y en las técnicas de salvaguardia”.



Foto de la exposición “Food Heroes” (Sicilia)

La importancia del etiquetado frontal

Hace pocas semanas la Comisión Europea dio a conocer que el proyecto de reglamento comunitario sobre el etiquetado frontal de los alimentos, que se esperaba para finales de este año, necesitará más tiempo, por lo que todo apunta a que una propuesta saldrá a la luz a lo largo de la primera parte de 2023.

Se trata de una indicación importante y de una invitación a la reflexión sobre un tema de múltiples facetas sobre el cual Italia mantiene un firme interés nacional en que no se adopten o favorezcan soluciones perjudiciales para la salud de los consumidores, los derechos de los ciudadanos, las empresas, sobre todo pequeñas y medianas, en una espiral que al mismo tiempo acabaría dañando los productos de la dieta mediterránea, este patrimonio de la humanidad compartido con varios países, empezando por España.

Italia quiere fomentar un debate abierto y basado en la ciencia sobre cómo promocionar dietas saludables a través de una información adecuada para el consumidor. A este respecto, apoyamos el loable objetivo de la UE de reducir la obesidad y las enfermedades no transmisibles, pero al mismo tiempo es evidente el gran riesgo que conllevan sistemas cromáticos de etiquetado frontal como el Nutriscore, basado en la clasificación artificial de alimentos como ‘saludables’ y otros como ‘no saludables’.



Foto de la exposición “Food Heroes” (Liguria)

La comunidad científica está de acuerdo en que la comunicación a los consumidores a través de una etiqueta frontal debe tener un carácter informativo y educativo. Limitarse de forma simplista a la evaluación de un solo producto disponible en un estante es absolutamente engañoso y, a veces, totalmente contraproducente, ya que no se puede saber cuánto de ese producto se consumirá, qué tipo de dieta se seguirá y cuál es el estado de salud de la persona que lo consumirá.

Por lo tanto, Italia pide a la Comisión Europea que evalúe cuidadosamente la situación antes de presentar una propuesta y que ésta sea capaz de demostrar los beneficios que puede conllevar en términos, en primer lugar, de salud para los ciudadanos de la UE.

El semáforo rojo de Nutriscore a menudo juzga negativamente una gran cantidad de alimentos que son perfectamente compatibles con una dieta saludable, si se consumen en las porciones y frecuencias adecuadas. Es este el caso de muchos productos que están en el centro de la dieta mediterránea. Y está comprobado que esta dieta, asociada a un estilo de vida saludable, ha demostrado su eficacia contra la obesidad y las enfermedades no transmisibles. Por el contrario, sorprende que muchos de los productos

que reciben el semáforo en verde de Nutriscore suelen ser alimentos muy procesados, no recomendados para el consumo frecuente por la mayoría de los nutricionistas y con una huella de carbono importante. Esto sucede porque Nutriscore evalúa los alimentos en base a 100 g, independientemente del tipo de alimento, penalizando así aquellos que normalmente se consumen en porciones más pequeñas. Es más, Nutriscore puede representar una poderosa arma comercial para las grandes empresas de alimentos y distribución, que tienen la fuerza económica para adaptar sus productos al algoritmo para obtener una mejor clasificación que sus competidores, aunque tales modificaciones a menudo se puedan hacer mediante el uso de aditivos artificiales u otros ingredientes que no son beneficiosos para la salud.

Por todo ello, confiamos en que la propuesta que presentará la Comisión en el primer semestre de 2023 tenga en cuenta estas importantes consideraciones, que proporcione un sistema de etiquetado frontal que sea ampliamente informativo para el consumidor y que facilite una información equilibrada, equitativa y, sobre todo, completa y no parcial. Esperemos que España, tan apegada a la dieta mediterránea, a la salud de los consumidores y a la defensa de los productos territoriales como Italia, pueda compartir este enfoque.

FOOD HEROES

Week of the Italian Cuisine in the World





**Friuli-
Venecia Julia**



Liguria



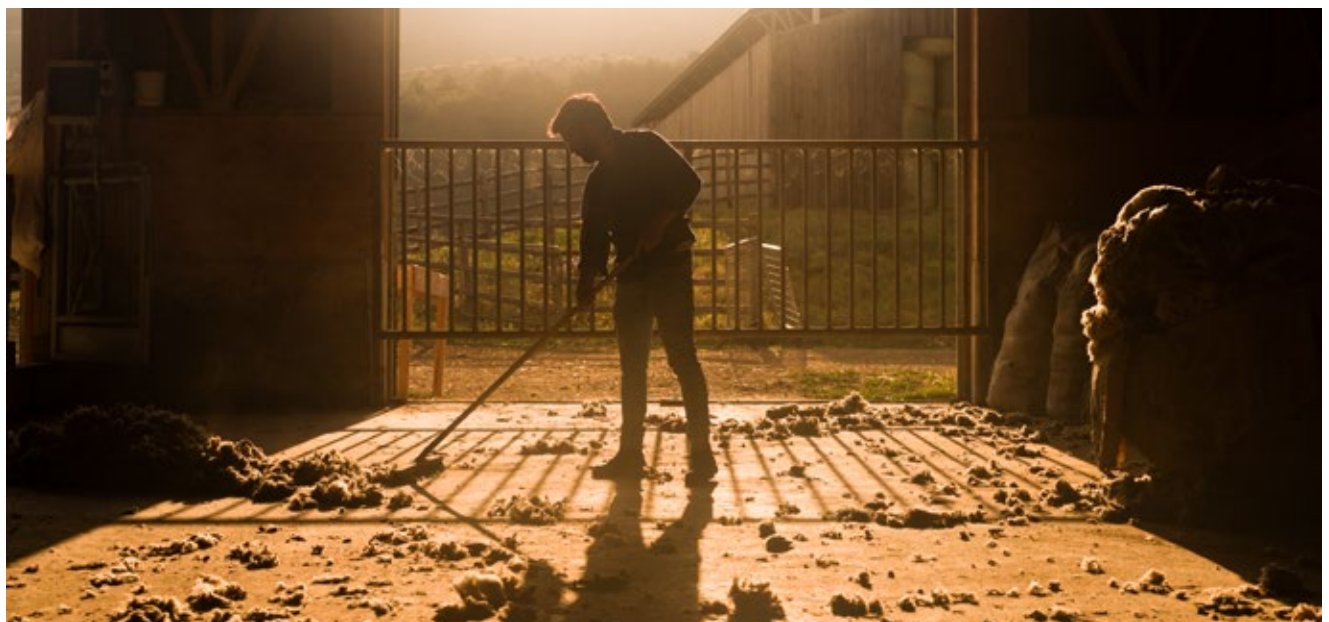
Marcas



Apulia



Sicilia





PRO GRA MIA

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

Un viaje gastronómico entre Bolonia y Madrid

ENCUENTRO

En los salones del Instituto Italiano de Cultura se celebrará el encuentro e intercambio entre los representantes de la Accademia Italiana della Cucina de Bolonia, Cento (en provincia de Ferrara) y Madrid. El evento contará con la presencia del Embajador Riccardo Guariglia y de la directora del Instituto Marialuisa Pappalardo.

En el acto se presentarán y degustarán algunos platos y productos típicos de las cocinas de Bolonia y Madrid, que están en cierta medida emparejados: “culatello” y jamón, “insalata russa” y ensaladilla rusa, “frittata di cipolle” y tortilla de patatas, “polpette con i piselli” y albóndigas en salsa, “torta di riso” y arroz con leche.

En definitiva, se trata de un guiño a la historia de la gastronomía que las dos ciudades evidentemente comparten.

El evento está patrocinado por la empresa Negrini.

Los invitados disfrutarán también de la exposición “Magister Raffaello” en el Instituto Italiano de Cultura.

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

VIERNES

11

M A D R I D

**Instituto Italiano
de Cultura**

c/ Mayor, 86

19:00

*** Evento para invitados**



negrini

¡Pequeños chefs!

MASTERCLASS

La iniciativa se realiza en colaboración con la Escuela Italiana Infantil de Madrid y la Accademia Italiana della Cucina, en la que los alumnos de los tres últimos cursos participarán los días 14, 15 y 16 de noviembre en una masterclass impartida por el chef italiano Marco Bozzolini que trabaja en Madrid para preparar y degustar un plato típico de la tradición culinaria italiana, con el objetivo de enseñarles los fundamentos de la dieta mediterránea y la importancia de una alimentación sana y equilibrada. La clase magistral se impartirá en la sala "EAT School" de la CCIS.

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

DÍAS

14-16

MADRID

**Cámara de Comercio
e Industria italiana
para España**

c/ Cristóbal Bordiú, 54

9:30 - 11:30

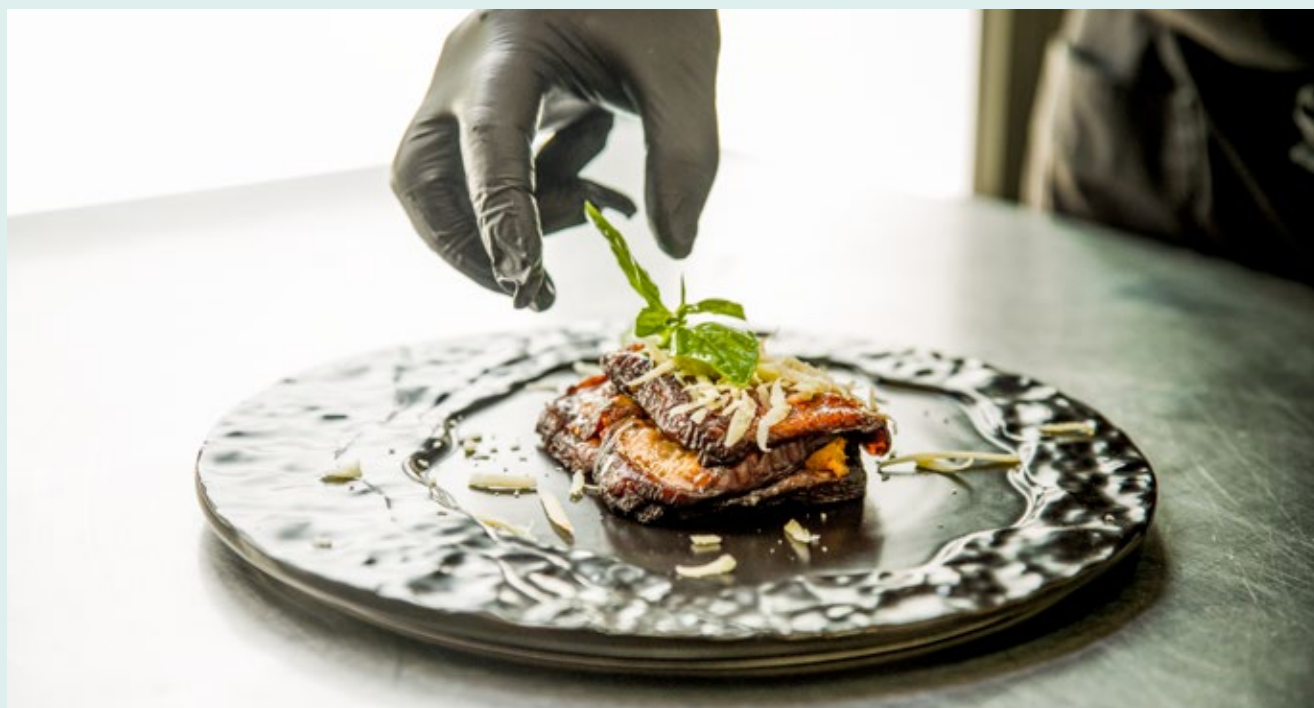


Foto de la exposición "Food Heroes" (Sicilia)

Regiones y sabores: los productos de los territorios italianos

ACTIVIDADES DIDÁCTICAS

Profesora Marzia Fascioli

Intervención dirigida a un grupo de estudiantes universitarios de italiano LS, nivel A1, en la que se propondrán actividades destinadas a descubrir las regiones de Italia y los productos típicos de cada región mediante un mapa interactivo. En la plataforma de aprendizaje electrónico se pondrán a disposición actividades lúdicas en línea para la adquisición de vocabulario y contenidos.

- **14 de noviembre de 2022, de 9 a 11 horas**
Aula magna, Facultad de Humanidades
plaza del Cardenal Salazar, Córdoba.
- **Del 14 al 18 de noviembre de 2022**
Actividades disponibles en la plataforma Moodle durante la semana, para los alumnos del grado online de Cine y Cultura.

Profesor Francisco José Rodríguez Mesa

Intervención dirigida a los estudiantes de LS italiano de nivel B1. Se utilizarán materiales en línea sobre algunos productos italianos con Denominación de Origen Controlada, con el fin de enriquecer la comprensión del idioma, el uso de vocabulario específico y mejorar el conocimiento de la geografía política italiana y de los principales productos típicos de ciertas regiones.

- **Del 14 al 18 de noviembre de 2022**
Actividades disponibles en la plataforma Moodle durante la semana, para los alumnos del grado online de Cine y Cultura.

DÍAS

14-18

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

CÓRDOBA

Universidad
de Córdoba

plaza del Cardenal Salazar

plataforma Moodle



Foto de la exposición "Food Heroes" (Friuli-Venecia Giulia)

Aprendiendo del menú

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

DÍAS

14-18

ACTIVIDADES DIDÁCTICAS

La escuela estatal en Madrid constituye en el exterior la institución escolar pública italiana más grande del mundo, abarcando todos los niveles de estudio hasta el liceo científico. En sus instalaciones se halla también una escuela infantil privada reconocida por el Estado italiano.

Durante la semana en el comedor de la escuela se propondrá un menú diferente.

Profesores de primaria también impartirán lecciones de sensibilización sobre nutrición adecuada, geografía, usos y tradiciones culinarias de las diferentes regiones.

MADRID

Escuela Estatal Italiana

c/ Agustín de Betancourt, 1



Foto de la exposición "Food Heroes" (Sicilia)

Somos lo que comemos

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

DÍAS

14-18

Las actividades estarán enfocadas, en primer lugar, en la comprensión de los vídeos en youtube que la Embajada italiana en Madrid ha ido publicando desde el 24 de octubre en relación con las distintas cocinas regionales italianas, así como en la escucha online de la conferencia del Profesor Pietro D'Alessio de la Universidad de los Estudios de Parma sobre sostenibilidad de la cocina italiana que tendrá lugar el día 16 de noviembre.

El trabajo, dirigido por la Profesora Marina Russo, consiste en la organización de entrevistas sobre la presencia de la cocina italiana en la ciudad de Granada, la recogida de datos y posterior elaboración de una estadística. El título del trabajo final será "Somos lo que comemos" y, en forma de dépliant, se ofrecerá a la Oficina de Turismo del Ayuntamiento de Granada para que pueda constituir una información adicional para el turista curioso.

El nivel de conocimiento de la lengua italiana requerido es el B2 del MCER de las lenguas.

Objetivos del trabajo son:

- implicar a los estudiantes en una actividad concreta en la que el uso de la lengua italiana tenga un objetivo específico;
- tomar conciencia del papel que la ubicación geográfica puede asumir en relación con la cocina italiana, también en comparación con la española;
- manipular el léxico específico del ámbito culinario al fin de hacerse con el mismo;
- favorecer el desarrollo de las distintas destrezas lingüísticas mediante: 1) interacción oral y escrita para la confección de las preguntas; 2) interacción oral para llevar a cabo la entrevista; 3) interacción escrita y oral y producción escrita para la recogida de datos también con fines estadísticos; 4) redacción escrita de los datos estadísticos; 5) redacción escrita para elaborar un formato dépliant según las normas lingüísticas propias de este registro;
- profundizar en la competencia pragmática y sociocultural mediante la interacción y la reflexión sobre los dos países en el ámbito culinario y lo

que eso conlleva en cuanto al desarrollo en un lugar específico no solo desde un punto de vista económico sino también lingüístico y cultural;

- favorecer el trabajo cooperativo entre los estudiantes y la observación de los fenómenos lingüísticos y metalingüísticos que subyacen al trabajo de grupo llevado a cabo únicamente en lengua italiana.

Tras una reflexión llevada a cabo junto con los estudiantes se han establecido las preguntas de la entrevista según tres bloques diferentes: 1) "La cocina y las emociones"; 2) "La cocina y el contraste entre culturas"; 3) "La cocina y la sostenibilidad".

Los estudiantes, divididos en pequeños grupos, se dirigirán principalmente a italianos residentes en Granada por motivos de estudio y/o trabajo, turistas italianos, españoles que hayan vivido en Italia. Las respuestas que se generen serán información útil en lo que se refiere a usos y costumbres, creencias, prejuicios, tradiciones, conocimientos, intenciones, nuevas exigencias.

GRANADA

Universidad de Granada.

Facultad de Filosofía y Letras

c/ del Profesor Clavera s/n,
Campus de Cartuja, 1

Facultad de Traducción e Interpretación

c/Puentezuelas, 55



UNIVERSIDAD
DE GRANADA

Sabor a Italia: descubre el “Plato estrella”

Con motivo de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana (14-20 de noviembre de 2022), 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 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.

La lista de los 10 restaurantes presentes en A Coruña, Cangas do Morrazo, Madrid, Santa Cruz de Tenerife, Sevilla y Valencia se encuentra en el sitio:



Foto de la exposición “Food Heroes” (Sicilia)

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

DÍAS

14-20

A CORUÑA
CANGAS DO MORRAZO
MADRID
SANTA CRUZ DE TENERIFE
VALENCIA

**Cámara de Comercio
e Industria Italiana
para España (CCIS)**

saboraitalia.es



Italia con gusto

Con ocasión de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana en el Mundo, la Cámara de Comercio Italiana de Barcelona organiza la segunda edición de “Italia con Gusto”, un recorrido gastronómico de la cocina regional italiana que se celebra desde el 14 hasta el 27 de noviembre.

La iniciativa prevé la participación de 15 restaurantes italianos en Barcelona, reconocidos por ser abanderados de la cocina regional de sus ciudades italianas de origen. Cada restaurante propondrá un menú degustación a precio cerrado, que brinda al público la oportunidad de descubrir ingredientes, elaboraciones y sabores de las auténticas recetas regionales de Italia.

Para la lista de restaurantes véase el sitio internet de la Cámara.



DÍAS

14-27

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

BARCELONA

**Cámara de Comercio
Italiana de Barcelona
(CCIB)**

**CAMERA
ITALIANA
BARCELONA**

El vino en la literatura italiana

CONFERENCIA

Profesor Vicente González Martín

El Profesor emérito Vicente González Martín es un filólogo que ha estudiado mucho la literatura italiana. Ha sido decano de la Facultad de Filología de la Universidad de Salamanca desde 2013 a 2020 y vicerrector entre 1982 y 1986. Es director de la “Revista de la Sociedad Española de Italianistas” fundada en 2000.

Entre sus obras se cuentan: “La cultura italiana en Miguel de Unamuno”, “Ensayos de literatura comparada italo-española”, “Literatura italiana contemporánea”, “El Siglo XIX italiano”, “Miguel de Unamuno y Giacomo Leopardi”, “El Sur de Italia visto por los literatos españoles de finales del siglo XIX y principios del XX”, “La literatura comparada y la literatura comparada italo-española”, “Benedetto Croce nella cultura spagnola della fine del secolo XIX e prima metà del XX”, “La historia italiana en la novela histórica española: un ejemplo del siglo XIX”.

Ha sido Profesor visitante, entre otras, en la Università degli Studi di Torino, en la la Università degli Studi di Trento, el IULM de Milán, en la Università di Cagliari, en la Università per Stranieri di Perugia, en la Università degli Studi “Federico II” di Napoli.

En esta conferencia, patrocinada por la Embajada de Italia en Madrid, como se desprende del mismo título el Profesor abordará el tema del vino en la literatura italiana.

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

LUNES

14

SALAMANCA

**Universidad
de Salamanca**

Aula Minor, Anayita

11:00



Ambasciata d'Italia
Madrid



**UNIVERSIDAD
DE SALAMANCA**
CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL



Foto de la exposición “Food Heroes” (Liguria)

A pranzo con Raffaello

SHOW COOKING

Visita guiada a la exposición “Magister Raffae-
llo”. Un maravilloso viaje por el Renacimiento
italiano y show cooking con recetas inspiradas
en la época renacentista.

En la undécima etapa de su largo viaje alrededor del mundo
la exposición Magister Raffaello ha llegado a las espléndidas
salas del Instituto Italiano de Cultura de Madrid, donde per-
manecerá desde el 27 de octubre hasta el 15 de enero de 2023.

Ideada con motivo de los 500 años de la muerte de Raffaello
y comisariada por el historiador del arte Claudio Strinati, con
la colaboración de Federico Strinati y el apoyo de un Comité
Científico de alcance internacional formado por personali-
dades elegidas entre las más destacadas en el ámbito de los
estudios rafaelescos, Magister Raffaello se presenta al público
como una inédita narración de experiencias en torno a seis
obras clave del gran artista del Renacimiento.

Con ocasión de la VII edición de la Semana de la Cocina Ita-
liana en el Mundo el 14 de noviembre se invitará, con la cola-
boración de la Embajada italiana, a periodistas y blogueros
gastronómicos a la exposición de Raffaello.

Se realizará un show cooking en las instalaciones del Instituto
a cargo de la Federación italiana cocineros en España y del
chef Manfredi Bosco. Durante el show cooking se ilustrará la
cocina de la época del Renacimiento: el inicio de la clasifica-
ción de los alimentos, el valor de la cocina y del cocinero, el
uso de la etiqueta en la mesa, la diferenciación entre las coci-
nas regionales italianas y la introducción de nuevos métodos
de cocción. La receta que se elabore contará con al menos un
producto DOP y representará la cultura culinaria de la época.
Al final, se ofrecerá una degustación a los presentes.

En la ocasión se presentará también el programa de la VII edi-
ción de la Semana de la Cocina Italiana en España.

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

LUNES

14

MADRID

**Instituto Italiano
de Cultura**

c/ Mayor, 86

12:30



Ambasciata d'Italia
Madrid



Wine economics

CONFERENCIA

El Mercado internacional de vino representa un negocio que tiene un volumen anual superior a los 30.000 millones de euros. A este respecto el Profesor Fernando Cortiñas Lúquez hará una extensa presentación.

Tradicionalmente dominado por tres grandes productores europeos (Francia, España e Italia, que concentran alrededor del 50% del mercado mundial en volumen de litros y en valor) el panorama de la “wine economics” (o “wineconomics”) está cambiando de forma acelerada.

En esta conferencia se explicará brevemente la historia del vino a lo largo de los últimos 8.000 años, para explorar los principales cambios y tendencias que están teniendo lugar en el sector vinícola a nivel mundial, describiendo quienes son los jugadores relevantes a nivel de productores, consumidores, exportadores e importadores, desde una perspectiva “macro”. En este apartado se analizarán las tendencias de consumo a largo plazo (caída del consumo en los países tradicionales, aumento en países como Estados Unidos, China y Rusia) así como el papel de los nuevos productores – los llamados Vinos del Nuevo Mundo – que empiezan a presentar desafíos significativos a los países europeos tradicionales, conocidos como “el Viejo Mundo”.

También se discutirá cuáles son los cambios más importantes desde un punto de vista “micro”, en términos de la evolución de hábitos de consumo, y su impacto en el sector vinícola europeo, con énfasis en la industria vinícola italiana.

El acto, organizado por la Embajada de Italia en Madrid en colaboración con la IE University, irá seguido de una degustación de vinos italianos que no están todavía en el mercado español y cuyas empresas expresaron su interés en participar respondiendo a un anuncio público publicado en el sitio internet de la misma Embajada.

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

LUNES

14

MADRID

Paper Pavilion
de la IE University

c/ Serrano, 99

19:00



Ambasciata d'Italia
Madrid



CANTINECAPITANI



APOLLONIO®
1870



Foto de la exposición “Food Heroes” (Liguria)

Masterclass en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

MASTERCLASS

Chef Massimiliano Careri (ICIF)

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 aún más esta directriz, la Embajada, gracias al valioso aporte de la Scuola Internazionale di Cucina Italiana (ICIF), organiza dos iniciativas a lo largo de la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana protagonizadas por el chef Massimiliano Careri: la primera tendrá lugar entre la tarde del 14 y el 15 de noviembre en Andalucía en la maravillosa ciudad de Sevilla. Careri impartirá una masterclass en la Escuela Superior de Hostelería, que es un centro de alta formación fundado en 1993, perteneciente al prestigioso Grupo Lezama: todo un referente a nivel nacional.

El centro ha sido elegido “Mejor Escuela Europea del Año” en 2000, 2005 y 2017 y cuenta con el “Premio Iberoamericano a la Excelencia Educativa” que otorga el Consejo Iberoamericano de Universidades. Además, es sede de AHEOS, la Asociación de Escuelas de Hostelería Españolas.

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

LUNES

14

SEVILLA

**Escuela Superior
de Hostelería**

Camino de los
Descubrimientos, 2



Ambasciata d'Italia
Madrid



Foto de la exposición “Food Heroes” (Friuli-Venecia Giulia)

Canciones y cocina

ACTIVIDADES DIDÁCTICAS

Profesora Barbara Galeandro

Intervención dirigida a un grupo de estudiantes universitarios de italiano LS de la carrera de Traducción e Interpretación, (nivel A1). Con las canciones “Il caffè della Peppina” y “Pappa al pomodoro”, los estudiantes se acercarán a la cultura italiana, el léxico de la comida y recetas sencillas, incluso con la ayuda de vídeos online.

- **15 de noviembre de 2022, 15:00-17:00**
Aula 9 - Facultad de Letras y Filosofía
plaza del Cardenal Salazar, Córdoba
- **18 de noviembre de 2022, 13:00-15:00**
Aula 19 - Facultad de Letras y Filosofía
plaza del Cardenal Salazar, Córdoba

DÍAS

15 y 18

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

CÓRDOBA

**Universidad
de Córdoba**

plaza del Cardenal Salazar



Foto de la exposición “Food Heroes” (Apulia)

Made in Italy en la mesa: el negocio de la falsa comida italiana

ACTIVIDADES DIDÁCTICAS

Profesoras Linda Garosi y Carmen Blanco Valdés

Ponencia impartida por las profesoras Linda Garosi el día 15 y Carmen Blanco Valdés el día 18 en la que se realizarán actividades de comprensión y traducción del italiano al español de textos periodísticos relativos al Made in Italy en la mesa, que serán objeto de análisis lingüístico y terminológico. En particular, se analizará el fenómeno del "Italian sounding".

- **15 de noviembre de 2022, 15:00-17:00**
Aula magna - Facultad de Letras y Filosofía
plaza del Cardenal Salazar, Córdoba
Profesora Linda Garosi
- **18 noviembre de 2022, 13:00-15:00**
Aula 8 - Facultad de Letras y e Filosofía
plaza del Cardenal Salazar, Córdoba
Profesora Carmen Blanco Valdés

El día 18 intervendrá también el director de la Oficina de la Agencia Italiana para el Comercio Exterior Giovanni Bifulco.

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

DÍAS

15 y 18

CÓRDOBA

**Universidad
de Córdoba
Facultad de Letras
y Filosofía**
plaza del Cardenal Salazar



ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agencia Italiana para el Comercio Exterior
Oficina de la Embajada de Italia
para la promoción del intercambio comercial



UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA

Territorio y calidad de los productos

SHOW COOKING

Federación Italiana Cocineros en España

En el interior del supermercado gourmet Sánchez Romero de la calle Castellò tendrá lugar un show cooking destinado a promocionar algunas producciones italianas DOP e IGP para subrayar la influencia que tiene el factor territorialidad en la calidad del producto final.

La narración del plato, de los productos empleados y del territorio de origen se realizará a través de una conversación entre el chef Francesco Di Mauro y el periodista Alberto Luchini.

Al finalizar se ofrecerá una degustación a los presentes.



Foto cortesía de la Federación Italiana Cocineros en España

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

MARTES

15

M A D R I D

**Supermercado
Sánchez Romero**

c/ Castelló, 23

12:30



Ambasciata d'Italia
Madrid



Almuerzo en la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla

ALMUERZO

Chef Massimiliano Careri (ICIF)

Tras la masterclass del día 14, está previsto un almuerzo en el restaurante Azajal de la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla para el día 15 en el que participará el Cónsul Honorario Carlos Ruiz- Berdejo y Sigurtá Muchetti y la prensa: los estudiantes podrán poner en práctica los conocimientos aprendidos gracias a las enseñanzas del chef Massimiliano Careri y bajo su dirección prepararán un menú italiano.

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

MARTES

15

SEVILLA

**Escuela Superior
de Hostelería
Restaurante Azajal**

Camino de los
Descubrimientos, 2



Ambasciata d'Italia
Madrid



Foto de la exposición "Food Heroes" (Liguria)

Roma: sabores, tradiciones, futuro

ALMUERZO

Almuerzo con otras Cámaras de Comercio europeas en Madrid con motivo de la candidatura de Roma a Expo 2030 denominado 'Roma: sabores, tradiciones, futuro'. El almuerzo se celebrará en la sala Eat School donde se distribuirá el catálogo de la Expo impreso por la Embajada y se proyectarán vídeos sobre la candidatura de Roma. El Embajador italiano Riccardo Guariglia estará presente.

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

MARTES

15

M A D R I D

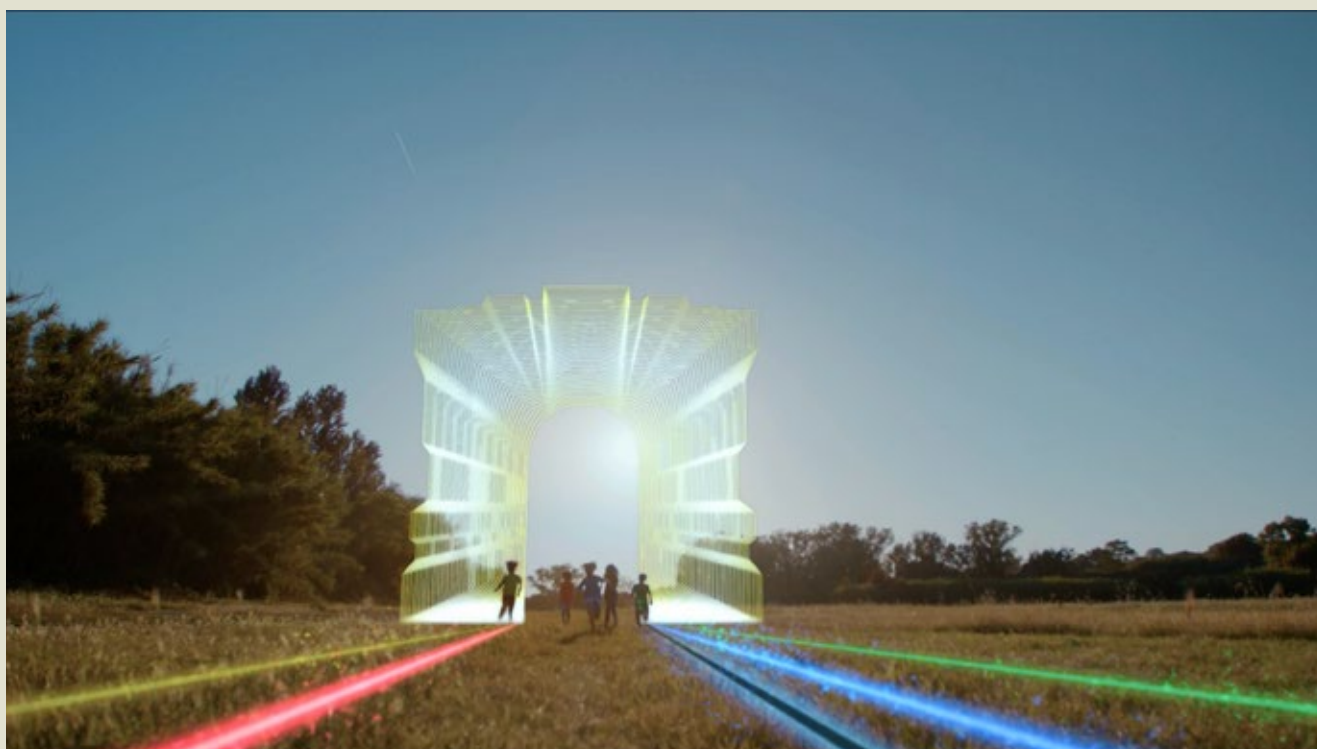
**Cámara de Comercio
e Industria italiana
para España**

Sala Eat School

c/ Cristóbal Bordiú, 54

14:30

*** Evento para invitados**



Arquitectura del suelo

Paisajes agrícolas en Emilia Romagna

CONFERENCIA

La fama culinaria de Bolonia comenzó en la Edad Media con la universidad. Bolonia se convirtió así en “la dotta” y “la grassa”. En una época en la que la comida solía ser escasa y poco variada, en Bolonia la cocina era global pero con un toque muy local y la comida abundante.

Massimo Maracci, director de “Cultura Italiana”, ilustra la evolución de esta tradición, basándose en los estudios de Massimo Montanari y Piero Camporesi, de la Universidad de Bolonia, del famoso gastrónomo Pellegrino Artusi y de Marino Niola, antropólogo de la Universidad de Nápoles. De forma entretenida, el público descubrirá que muchos de los símbolos actuales de nuestra gastronomía nacen y evolucionan en lugares y formas insospechadas. Por tanto, la tradición es siempre interpretación y, si Pellegrino Artusi con sus recetas reunió culturalmente a Italia en la mesa, hoy podemos ver nuevos descubrimientos y perspectivas.

El acto en el Instituto Italiano de Cultura de Barcelona, organizado en colaboración con el Consulado General, el Ayuntamiento de Bolonia y “Cultura Italiana”, irá seguido de una degustación de vinos y productos típicos.

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

MARTES

15

BARCELONA

Instituto Italiano
de Cultura

Passatge de Méndez Vigo, 5

19:00



Foto cortesía del ayuntamiento de Bolonia

Ingredientes de la tradición culinaria italiana: una elección sostenible

CONFERENCIA

Profesor Pietro D'Alessio

Departamento de Ciencias de los alimentos y del fármaco,
Universidad de los Estudios de Parma (en videoconferencia)

La conferencia prevé una breve exploración socio-histórico-culinaria de algunos productos del *Belpaese* y las razones de su popularidad a nivel internacional.

Se analizarán los fenómenos SLOW FOOD y EATALY, que han contribuido en gran medida a sensibilizar a los consumidores, a comunicar los valores de los alimentos y de quienes los producen, a potenciar las producciones que se han convertido en 'glocales' y a hacer más conscientes las elecciones de las personas y las comunidades, también gracias a los mercados de km 0. Además, se comparará la agricultura industrial con la gastronómica. También se analizará el caso de los antiguos cereales italianos y el redescubrimiento de la biodiversidad y la sostenibilidad entre las harinas, los panes y las pastas regionales. Por último, se ilustrarán algunos proyectos ecológicos de nuevos agri-manager y gastronómicos, así como el menú de bajas emisiones.

Las conclusiones irán seguidas de un debate.

Están invitados a la videoconferencia los alumnos matriculados en cursos de Estudios Italianos de las Universidades Complutense de Madrid, Córdoba y Granada, donde trabajan Profesoras italianas (respectivamente Antonella Piazza, Marzia Fascioli y Marina Russo).

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

MIÉRCOLES

16

M A D R I D

Universidad
Complutense
de Madrid
Facultad de Filología

Aula D-01

9:00



Foto de la exposición "Food Heroes" (Marcas)

Masterclass en el IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid

MASTERCLASS

Chef Massimiliano Careri (ICIF)

El viaje entre Italia y España en el campo de la formación gastronómica y la promoción de la dieta mediterránea continúa en Madrid en las instalaciones del prestigioso IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid. Tras la parada en Sevilla, el chef Massimiliano Careri organizará también una masterclass en la principal escuela de hostelería de la capital española que ha renovado su colaboración con la Embajada de Italia en Madrid tras la positiva experiencia de la sexta edición de la Semana de la Cocina Italiana celebrada en 2021.

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.

Ejemplos de la calidad educativa que ofrece el IES Hotel Escuela de Madrid es el resultado de alumnos que iniciaron su formación en sus aulas y hoy son chefs de prestigio, como Juan Antonio Medina, Paco Roncero y Marcos Morán.

MIÉRCOLES

16

M A D R I D

**IES Hotel Escuela
de la Comunidad
de Madrid**

Ctra. de Colmenar Viejo
M-607, Salidas 14 y 15.
Distrito municipal Fuenca-
rral el Pardo-Madrid Capital

Semana
de la Cocina
Italiana en
España



Ambasciata d'Italia
Madrid



Foto de la exposición "Food Heroes" (Friuli-Venecia Giulia)

Un viaje por la gastronomía de Italia a través de la literatura italiana

LECTURA Y DEGUSTACIÓN

La Embajada de Italia en Madrid, en colaboración con la Società Dante Alighieri de Asturias y Carmen Ordiz Pérez, licenciada por la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo con una tesis sobre “Los vinos de Asturias. Historia y renacimiento de un terroir” y hoy en día autora del blog “G de Gastronomía” (gdegastromonia.es), ha elegido Oviedo como ubicación para el acto “Un viaje por la gastronomía de Italia a través de la literatura italiana”, dentro del marco de actividades que caracterizan la VII edición de la Semana de la Cocina Italiana en España.

El desarrollo de este evento comprenderá la degustación de diferentes productos de la geografía italiana, ofrecidos por Negrini, empresa patrocinadora, combinados con la lectura de extractos de libros, entre los cuales se encuentran también algunos de los textos más importantes de la historia literaria de Italia: para el queso el “Decamerón” de Giovanni Boccaccio y “Palomar” de Italo Calvino; para la mortadela “La sinfonia delle mortadelle” de Matilde Serao y “Il mare colore del vino” de Leonardo Sciascia; para el vino “I promessi sposi” de Alessandro Manzoni, “Lo Zibaldone” de Giacomo Leopardi, “Un po’ a tutti” de Grazia Deledda y “Il campo del vasaio” de Andrea Camilleri; para el vinagre “Satira III” de Ludovico Ariosto; para la trufa, además de una canción de Rino Gaetano (“Gianna”), “Il posto dei tartufi” di Andrea Daprati, libro más reciente.

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

MIÉRCOLES

16

OVIEDO

Espacio La Biznaga

c/ Bermudo I el Diácono, 7

20:00



Ambasciata d'Italia
Madrid



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

negrini



Foto de la exposición “Food Heroes” (Friuli-Venecia Giulia)

Universidad
Complutense
de Madrid

Campus Moncloa

Aula D-01

8:30 – 10:30



Los ingredientes de los territorios y de las cocinas de Italia

ACTIVIDAD DIDÁCTICA

Profesora Antonella Piazza

Universidad Complutense de Madrid

La conferencia prevé un enfoque operativo y cooperativo y pretende fomentar la adquisición de contenidos relacionados con el territorio italiano y la cultura culinaria a través de actividades de comprensión, producción, investigación e interacción.

En la fase inicial, los alumnos recuperan los contenidos de la videoconferencia “Ingredientes de la tradición culinaria italiana: una elección sostenible” celebrada el día anterior.

A continuación, con la ayuda de mapas virtuales, identifican las regiones y capitales italianas, situándolas en las zonas norte, centro y sur; también distinguen los términos “capital”, “capital de provincia”, “región”, “municipio” y los comparan con los que se utilizan en su país de origen.

En la segunda fase, en pequeños grupos, se conectan a través del teléfono móvil a la plataforma dedicada al curso y escuchan una grabación sobre los territorios, el arte y la buena cocina de seis regiones italianas.

En plenum, los alumnos se turnan para reformular las preguntas de comprensión al resto de la clase, abriendo un debate que conducirá a respuestas negociadas.

En la tercera fase, cada grupo busca en los sitios de Internet italianos información sobre las propiedades saludables de los ingredientes utilizados en las cocinas de las regiones de Italia identificadas en la fase anterior y elabora un resumen esquemático de los datos recabados.



Foto de la exposición “Food Heroes” (Sicilia)

La cocina mediterránea entre historia, ecología y cambio climático

CONFERENCIA

Profesor Gabriele Volpato

Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo

El profesor Gabriele Volpato de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo dará una conferencia a alumnos de entre 13 y 16 años sobre la importancia de la dieta mediterránea para la salud del planeta y la defensa de la biodiversidad.

Cada alimento que comemos es la expresión de un clima, un paisaje y una historia. Los ingredientes y las prácticas asociadas a la cocina mediterránea expresan una profunda conexión con el Mediterráneo como lugar social y geográfico. En este encuentro se hará referencia los alimentos de la cocina mediterránea para contar la historia y la ecología del mar Mediterráneo y para reflexionar sobre el futuro de la cocina mediterránea en tiempos de cambio climático.



Foto de la exposición "Food Heroes" (Marcas)

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

JUEVES

17

M A D R I D

**Escuela italiana
de Madrid**

c/ Agustín de Betancourt, 1

11:30



Ambasciata d'Italia
Madrid



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

Dieta mediterránea y educación nutricional

¿Qué papel tienen las etiquetas en la parte frontal del envase?

CONFERENCIA

Profesor Luca Piretta

Universidad Campus bio-médico de Roma

El profesor Luca Piretta ha trabajado en distintas Universidades italianas (La Sapienza, Tor Vergata) y también en Uruguay. Desde hace casi 12 años es Profesor de nutrición y patologías de la digestión en la Universidad Campus bio-médico de Roma. Hace 14 años es miembro de la Sociedad italiana de Ciencia de la Alimentación (SISA).

En su intervención en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense tratará el tema de la importancia de la educación nutricional y, a este respecto, del etiquetado en la parte frontal de los envases.



Foto de la exposición "Food Heroes" (Marcas)

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

JUEVES

17

M A D R I D

**Universidad
Complutense
de Madrid
Facultad de Medicina**

Aula especial prof.

Schüller (2ª planta)

Plaza de Ramón y Cajal s/n

13:00



Ambasciata d'Italia
Madrid



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

Almuerzo en el IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid

ALMUERZO

Chef Massimiliano Careri (ICIF)

Tras la masterclass del 16 de noviembre, está previsto un almuerzo al 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 Massimiliano Careri y bajo su dirección prepararán un menú italiano.

Además, se lanzará la nueva edición del concurso “Prepara tu futuro”, organizado por la Embajada de Italia en Madrid y la Agencia Italiana para el Comercio Exterior.

Se destaca que en la masterclass del día 16 y para la preparación del almuerzo del 17 colaborará también Cristina Pons, ganadora del último concurso impulsado por la Embajada de Italia en Madrid y formada en la escuela ICIF.

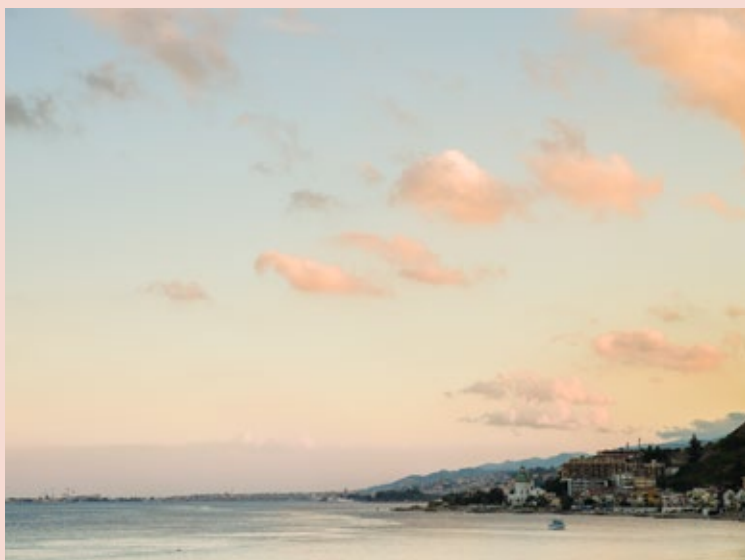


Foto de la exposición “Food Heroes” (Sicilia)

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

JUEVES

17

M A D R I D

**IES Hotel Escuela
de la Comunidad
de Madrid**

Ctra. de Colmenar Viejo
M-607, Salidas 14 y 15.

Distrito municipal Fuenca-
rral el Pardo-Madrid Capital

14:00

*** Evento para invitados**



Ambasciata d'Italia
Madrid



ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia Italiana per il Commercio Estero
Ufficio di la Embasciata de Italia
para la promozione del intercambio comercial

Traducir la cocina regional de las novelas de Camilleri a una lengua extranjera

ACTIVIDAD DIDÁCTICA

Profesora Antonella Piazza

Universidad Complutense de Madrid

La conferencia prevé un enfoque inductivo de la obra de Camilleri, que permite extrapolar las herramientas teóricas que se utilizarán en la traducción de textos literarios que contengan variedades dialectales del italiano.

En concreto, se identificarán los siguientes aspectos en fragmentos de texto extraídos de las novelas policíacas de la serie “Il commissario Montalbano”: variaciones diacrónicas, diatópicas, diamésicas, diastráticas y diafásicas; experimentos lingüísticos, enunciados multilingües; características fonológicas, morfosintácticas y léxicas del lenguaje de Camilleri.

A continuación, se explicarán algunas evoluciones lingüísticas interdependientes de Sicilia y Andalucía y el uso del dialecto en Italia y España.

También se investigarán directamente en los textos los procedimientos seguidos para traducir las formas dialectales que se encuentran en los textos de Camilleri a otras lenguas distintas del español, con especial atención a la terminología culinaria.

A partir del panorama lingüístico italiano y español, de las variantes de uso de ambas lenguas y de los problemas de traducción encontrados (anisomorfismo, connotación, idiolectos, neologismos, desviaciones lingüísticas, juegos de palabras, textos mixtos, forestierismos), se identificarán las estrategias y técnicas de traducción adecuadas.

En particular, la ponencia se centrará en la identificación, interpretación y traducción al español de expresiones dialectales con terminología referida al área semántica de la alimentación (específicamente la de la cocina regional siciliana), implementando técnicas de traducción adecuadas a los casos individuales analizados, pero transferibles a nuevos contextos.

JUEVES

17

M A D R I D

**Universidad
Complutense
de Madrid**

Campus Moncloa

Aula A-22A

15:00 - 18:00



Semana
de la Cocina
Italiana en
España

Convenio sobre dieta mediterránea

CONFERENCIA

La dieta mediterránea constituye un patrimonio compartido entre Italia y España que define la cultura de ambos países, no solamente gastronómica. La conferencia, impulsada por la Embajada de Italia en Madrid, tendrá lugar en la sede del Instituto italiano de cultura y permitirá ahondar en el conocimiento de la dieta mediterránea desde diferentes puntos de vista: medioambiental y de la salud del planeta, sanitario con atención a la salud de la persona, también con referencia al tema del etiquetado frontal.

Participarán profesores de renombre tanto italianos como españoles: Gabriele Volpato de la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo, Jesús Román Martínez Álvarez de la Universidad Complutense de Madrid y Presidente de la Fundación Alimentación Saludable, Raffaele Carraro de la Universidad Autónoma de Madrid (Facultad de Medicina), endocrinólogo y nutricionista del Hospital Universitario de La Princesa, Luca Piretta de la Universidad Campus Bio-medico de Roma. El acto, inaugurado por el Ministro de Agricultura, de la Soberanía Alimentaria y Forestal Francesco Lollobrigida, a través de un video-mensaje, por el Embajador Guariglia y por la Directora de Instituto Pappalardo, estará moderado por el periodista Alberto Luchini.

La Federación Italiana Cocineros en España lanzará la iniciativa “Ruta mediterránea” para promocionar en las escuelas los principios de una sana alimentación.

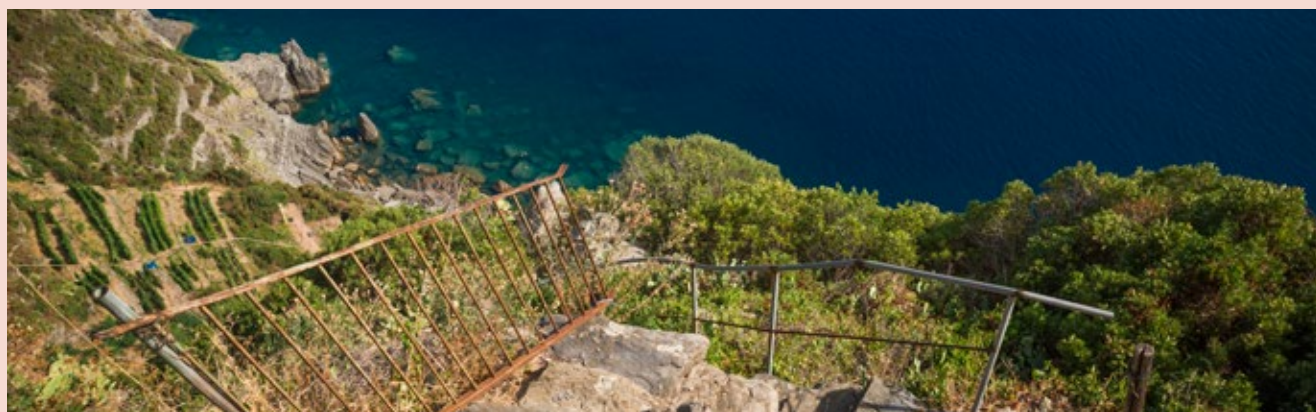


Foto de la exposición “Food Heroes” (Liguria)

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

JUEVES

17

M A D R I D

Instituto Italiano
de Cultura

c/ Mayor, 86

17:30



Ambasciata d'Italia
Madrid



El arte culinario:

materia prima, espacio
y medio ambiente. Las
nuevas perspectivas
del food design entre
Italia y España.

CONFERENCIA

La conferencia, promovida por el Consulado General, tendrá lugar en la sede IED de Barcelona, moderada por Raffaella Perrone, Directora del Área de Diseño. El debate contará con la participación de Laia Freixinet, Coordinadora del Área de Estudios de la Escuela de Hostelería Hofmann, de Sergi Freixes, Diseñador de Alimentos de Biscuits Barcelona y Coordinador del Master de Food Design en el IED Kunsthal Bilbao, y del chef Luca Mastromattei. Los panelistas abordarán los retos del sector alimentario entre la sostenibilidad de la innovación y la creatividad aplicada desde una perspectiva alimentaria y de diseño.

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

JUEVES

17

BARCELONA

IED Barcelona

Carrer de Biada, 11

19:00



Consolato Generale d'Italia
Barcellona



HOFMANN



AMBASCIATORI
DEL GUSTO



Foto de la exposición "Food Heroes" (Friuli-Venecia Giulia)

Arroz para una arquitectura regeneradora y saludable con las personas y el medio ambiente

PRESENTACIÓN

Presentación del CEO y co-fundadora Tiziana Monterisi de Ricehouse srl SB, a partir de los problemas relacionados con el mundo de la construcción, el mundo agrícola y las oportunidades de negocio de los derivados y residuos del arroz. La intervención en LABA Valencia estará introducida por la Embajada de Italia en Madrid.

VIERNES

18

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

VALENCIA

Laba Valencia

c/ Quart 21 -23 bajos

11:00 – 12:00

*** Videoconferencia**



Ambasciata d'Italia
Madrid



**rice[®]
house**

VIERNES

18

BARCELONA

Librería +Bernat

Carrer de Buenos Aires, 6

19:30

Textos de Pasolini dedica- dos a Basilicata y su tradición gastronómica

MESA REDONDA

Pasolini rodó dos películas en Basilicata, lanzándola como localización cinematográfica. A partir de los textos y apuntes de Pasolini sobre Basilicata, región italiana que “descubrió” durante el rodaje de “El Evangelio según San Mateo”, se presentarán los arquetipos culturales y alimentarios de un mundo en el que la matriz arcaica que tanto fascinaba al autor era aún claramente perceptible en aquella época. A continuación, se ilustrará cómo esta tradición, en los últimos cincuenta años, ha evolucionado, sin perder su autenticidad, hasta transformar a Basilicata en uno de los destinos más solicitados del mundo para el turismo gastronómico y vinícola. Seguirá una degustación de productos típicos. El acto, organizado por el Instituto Italiano de Cultura en colaboración con el Consulado General en Barcelona, se celebrará en la librería +Bernat.



Matera (probablemente años sesenta)

Cena de gala en Barcelona para la candidatura de Roma a Expo 2030

C E N A

El Chef del restaurante PESCIÓN de Pescara y Embajador del Gusto Luca Mastromattei será el protagonista de una cena organizada por el Consulado General de Italia en Barcelona en la sede de Casa Seat, fundación y centro de diseño del famoso fabricante de automóviles, ubicado en el icónico Paseo de Gracia en el corazón de la ciudad.

A la cena asistirán, invitados por el Consulado General, exponentes del mundo empresarial, cultural e institucional de Cataluña.

El menú combinará elementos de la tradición culinaria romana, en homenaje a la candidatura de Roma para la EXPO2030, con productos locales, en busca del equilibrio entre tradición, innovación y sostenibilidad.



Semana
de la Cocina
Italiana en
España

VIERNES

18

BARCELONA

Casa Seat

Passeig de Gràcia, 109

20:30

*** Evento para invitados**



Consolato Generale d'Italia
Barcellona



AMBASCIATORI
DEL GUSTO

CASA SEAT  

Lugares de Verga entre comida, camaradería y cultura

CONFERENCIA

La Facultad de Filología de la Universidad de Salamanca organiza el 24-25 de noviembre un congreso sobre Giovanni Verga ("Verga Pop. Rifrazioni verghiane"), bajo el patrocinio de la Embajada de Italia en Madrid, que abarcará distintos temas entre los cuales: el cine y el teatro, el mundo de los jóvenes, la superstición popular, la música, la fotografía, las historietas.

El día 25 por la mañana tendrá lugar en el aula magna una conferencia sobre los "Lugares de Verga entre comida, camaradería y cultura" en la que contaremos con las siguientes ponencias:

Giovanni Verga, gustos y sabores de una Sicilia contemporánea
de Giovanna Summerfield

Revival de Verga a través de paseos y degustaciones made in Sicily
de Veronica Romeo

Los lugares florentinos de Giovanni Verga
de Carmela Panarello

Semana
de la Cocina
Italiana en
España

VIERNES

25

SALAMANCA

Universidad
de Salamanca,
Facultad de Filología
Aula Magna,
Palacio de Anaya

9:00 – 10:10



Ambasciata d'Italia
Madrid



UNIVERSIDAD
DE SALAMANCA
CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL



FACULTAD DE FILOLOGÍA



Verga Pop

Two realistic oranges with green leaves are positioned in the upper right corner of the image. The oranges are bright orange with some darker spots, and the leaves are a vibrant green. The background is a solid teal color.

Las

COCCI

NAS

REGIO

NALES

Italianas

*Campania ~ Basilicata ~ Apulia ~ Calabria ~ Sicilia ~ Cerdeña ~ Lacio ~ Umbría
Marcas ~ Abruzos ~ Molise ~ Toscana ~ Emilia-Romaña ~ Véneto ~ Friul-Venecia Julia
Trentino-Alto Adigio ~ Lombardía ~ Piamonte ~ Valle de Aosta ~ Liguria*



Foto de la exposición “Food Heroes” (Apulia)

La cocina italiana tiene necesariamente una dimensión regional. Precisamente esta dimensión constituye su riqueza.

El Ministerio de Asuntos Exteriores y Cooperación Internacional junto con la Universidad de Ciencias Gastronómicas de Pollenzo ha realizado una serie de vídeos cortos para cada región italiana, que la Embajada de Italia en Madrid ha comenzado a publicar a partir del 24 de octubre en las redes sociales y en su página web en preparación de la séptima edición de la Semana de la Cocina Italiana en España. En cada video se habla de un producto o ingrediente en particular que os invitamos a descubrir.



Campania



Basilicata

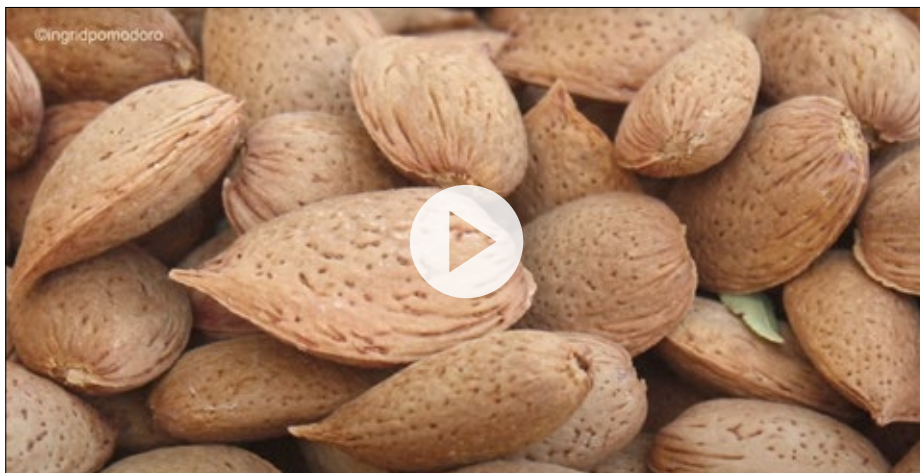


Apulia

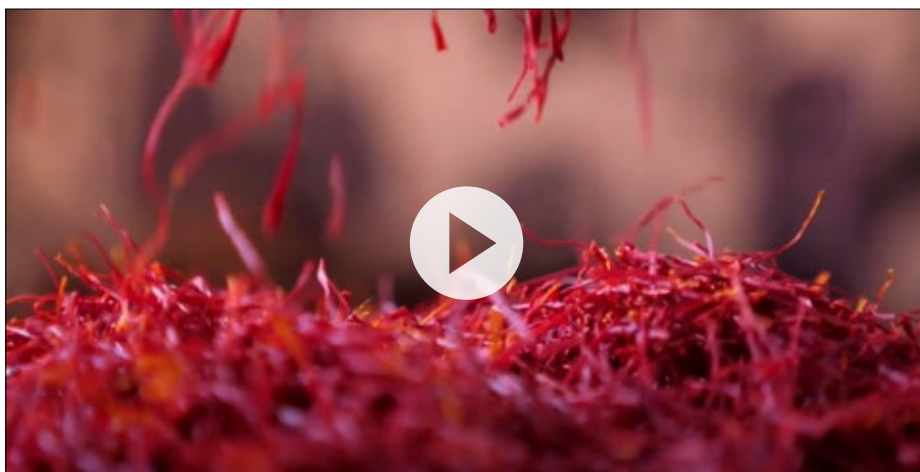


Calabria





Sicilia



Cerdeña



Lacio

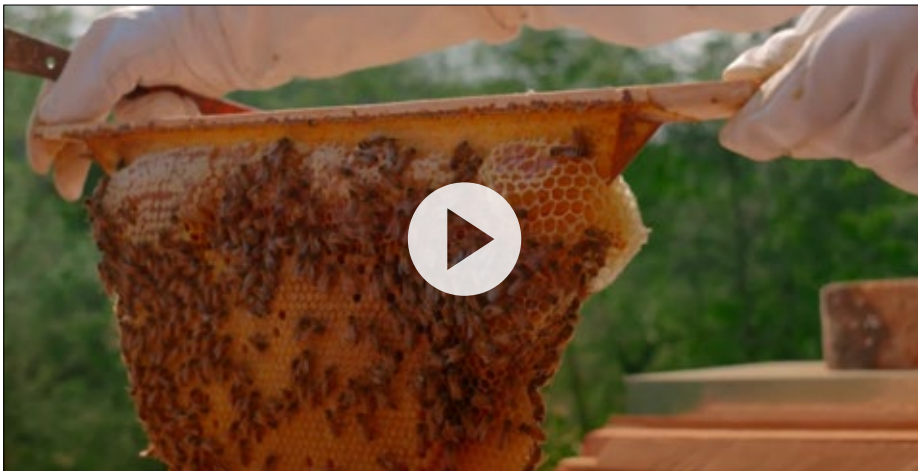


Umbria





Marcas



Abruzzos



Molise



Toscana





Emilia- Romaña



Véneto



Friul- Venecia Julia

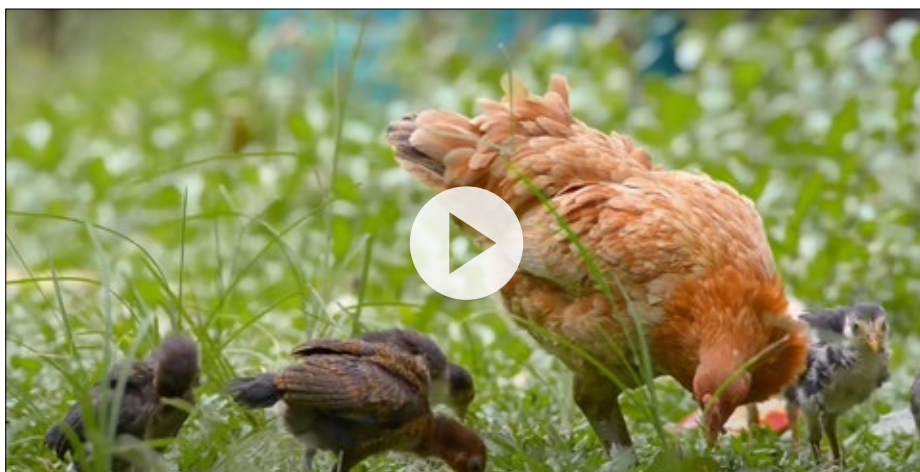


Trentino- Alto Adigio





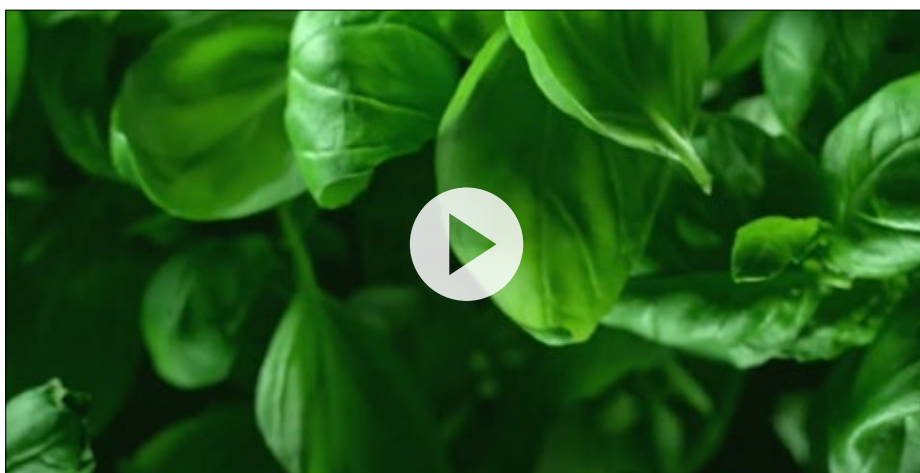
Lombardía



Piamonte

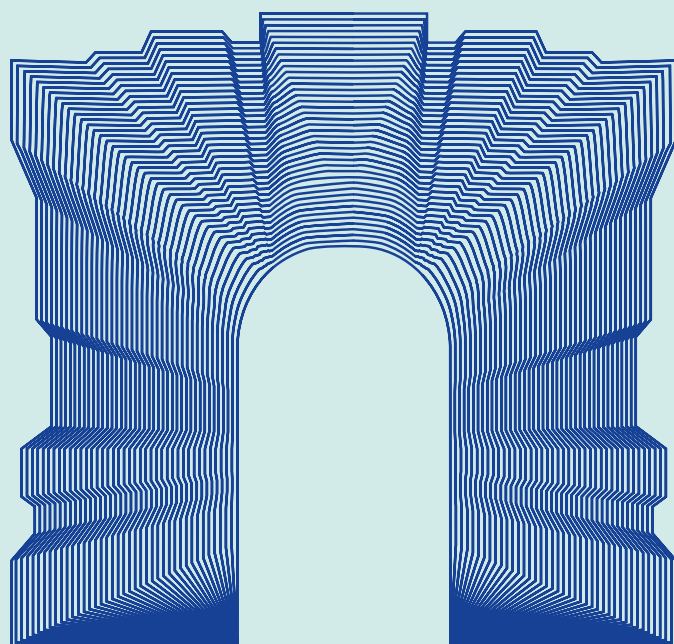


Valle de Aosta



Liguria





RomaItalia

EXPO 2030

La candidatura de Roma a la Expo 2030

La candidatura, presentada oficialmente al Bureau International des Expositions (BIE), girará en torno al tema “La ciudad horizontal: regeneración urbana y sociedad civil”. Una específica presentación a todos los países miembros del BIE ha tenido lugar durante la sesión de su Asamblea General de diciembre.

Se indican a continuación los aspectos más destacados de la candidatura:

- Italia se encuentra entre los primeros signatarios de la Convención de París de 1928 que estableció el BIE y ha sido miembro desde 1931, habiendo organizado ya 2 Exposiciones Universales (Milán – 1906 y Milán – 2015) y 5 Exposiciones especializadas (Roma – 1953; Nápoles – 1954; Turín – 1955 y 1961; Génova – 1992);
- la regeneración de las estructuras urbanas mediante la participación activa del tercer sector se identifica como vehículo a través del cual promover el desarrollo humano, el diálogo intercultural y la solidaridad internacional;
- la vocación internacional de la ciudad y su historia convierten Roma en el lugar idóneo para una reflexión global sobre la refundación de los espacios urbanos en el siglo XXI. Los organizadores subrayan cómo “Todos los caminos conducen a Roma y todos los caminos de Roma conducen al futuro”;
- la calidad de Roma como un destino atractivo y garantía de éxito para el número de visitantes po-

tenciales a la Expo. La ciudad cuenta con estructuras logísticas adecuadas para albergar grandes eventos y aprovechará las sinergias que ofrece la organización del Jubileo 2025 para su fortalecimiento;

- las sinergias que pueden derivarse de la presencia en Italia de la Trienal de Milán, una exposición temática – reconocida por el BIE – de artes decorativas y arquitectura moderna;
- el valor añadido que una Exposición Universal puede aportar al continente europeo, hecho explícito durante la exitosa Exposición Universal de Milán 2015, donde volvería después la de Dubai y la próxima de Osaka en 2025.

La candidatura girará en torno a 5 ejes identificados por el Comité promotor:

- Evolución y regeneración;
- Diversidad e inclusión;
- Sostenibilidad y circularidad;
- Digital first y ZED (Zero Emission Digital);
- Descentralización y conexión.

Fuente de interés: expo2030roma.org



Foto de la exposición "Food Heroes" (Liguria)

Italy
is simply
extraordinary:



madeinitaly.gov.it/es/be-it





FOOD HEROES