



SECONDA SETTIMANA
DELLA CUCINA ITALIANA
NEL MONDO

20 - 26 NOVEMBRE 2017

#ItalianTaste



II Semana da Gastronomia Italiana no Mundo PROGRAMA

Eventos no Instituto Italiano de Cultura:

1) INAUGURAÇÃO DA SEMANA E DO “ESPAÇO COZINHA DO SALITRE”

Segunda-feira, 20 de novembro às 18h30:

- exposição de fotografias “Il cibo puo essere arte?” (Can food be art?) de Salvo D’Avila. A comida sempre foi objeto de criações artísticas: Caravaggio, Renoir e muitos outros pintaram as suas naturezas mortas de forma tão realística ao ponto de parecerem fotografias.
- espetáculo musical com legumes da horta transformados em divertidos instrumentos musicais “Conciorto – música comestível” com Gian Luigi Carlone e Biagio Bagini, em colaboração com a Cooperativa Cultural Cosanostra/Lavrar o Mar. Os dois “hortaliceiros” propõem uma viagem feita de música e contos durante a qual tocam em beringelas, cenouras, courgettes, flautas transversais, sax e guitarras para dar vida a um concerto sustentável, um verdadeiro “live in the garden”.

Nota: Graças ao patrocínio da Empresa italiana SMEG, o Instituto Italiano de Cultura inaugura um espaço dedicado a workshop de gastronomia italiana “Espaço cozinha do Salitre”.

2) VINHO E BIODIVERSIDADE

Quinta-feira, 23 de novembro, a partir das 18h30, será dedicada ao vinho italiano, graças à parceria com o Centro CREA Viticoltura Enologia de Velletri (Roma), com a exposição ampelográfica das diferentes variedades de uvas “Itália: berço da biodiversidade vitivinícola” e uma conferência da Dra. Francesca Cecchini, Diretora do Centro, sobre a fileira vitivinícola, as suas criticidades e potencialidades, e sobre os objetivos da investigação lavada a cabo pelo CREA.

Seguir-se-á uma degustação guiada pelo Dr. Massimo Morassut do CREA de algumas tipologias de vinhos italianos, produzidos a partir de castas autóctones e/ou provenientes de distritos vitivinícolas pouco conhecidos no estrangeiro, com uma breve apresentação das adegas produtoras, da tipologia em prova e uma descrição das características sensoriais dos vinhos (reserva obrigatória pelo tel. 213884172; e-mail: iiclisbona.reservas@esteri.it).



SECONDA SETTIMANA
DELLA CUCINA ITALIANA
NEL MONDO

20 - 26 NOVEMBRE 2017

#ItalianTaste



3) LITERATURA E GASTRONOMIA

Sexta-feira, 24 de novembro às 19h00: “História e histórias da cozinha siciliana” com o escritor e jornalista siciliano Roberto Alajmo, autor de romances traduzidos em várias línguas e vencedores de importantes Prémios literários entre os quais se destaca *È stato il figlio*, transposto no filme homónimo de Daniele Ciprì e interpretado por Toni Servillo.

Seguirá uma degustação de ‘arancine’ sicilianas, especialmente preparadas pelos Chefes Guglielmo Asta e Antonino Cammarata de Palermo (reserva obrigatória pelo tel. 213884172; e-mail: iiclisbona.reservas@esteri.it).

4) FILMES E DOCUMENTÁRIOS:

Projeções: *L’arte della cucina totale* de Gualtiero Marchesi; *“Pane e Tulipani”* de Silvio Soldini; *“Vino su tela”* de Agnese Correr; *“Vinodentro”* de Ferdinando Vicentini Orgnani; *“Gli arancini di Montalbano”* de Alberto Sironi; *“Rupi del vino”* de Ermanno Olmi e *“Quando l’Italia mangiava in bianco e nero”* de Andrea Gropplero di Troppenburg (todos com entrada livre, para info sobre dias e horários das projeções consultar o site do IIC).

Eventos noutros espaços:

WORKSHOPS DE CULINÁRIA:

(para informações sobre modalidades de participação nos workshops, é favor contactar diretamente os diferentes espaços)

- a) Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa (Rua Saraiva de Carvalho, 41 – Lisboa):
 - 20 de novembro, 15h00-17h00 ‘Cacciucco alla livornese’ pelo Chefe Massimiliano Rugiati da ‘Osteria Marino’ de Livorno, Itália
 - 24 de novembro, 11h00-13h00 ‘Arancine sicilianas’ pelos Chefes Guglielmo Asta e Antonino Cammarata da Escola de Hotelaria de Palermo, Itália (IPSSAR Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Francesco Paolo Cascino).
- b) Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (Rua Sant’Ana à Lapa, 71C):
 - 23 de novembro, 14h30-16h30 ‘Massa fresca e molho à amatriciana’ pelo Chefe ‘Francesco Palo do Restaurante ‘Il Matriciano’ de Lisboa
- c) SMEG Store no Chiado (Rua António Maria Cardoso, 14)
 - 23 de novembro, 16h00-18h00 ‘Caserecce alla Norma di pesce spada’ pelos Chefes Guglielmo Asta e Antonino Cammarata
- d) Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve (Largo de São Francisco, Faro)
 - 24 de novembro, 9h00-12h30 “Risotto alla pescatora” pelo Chefe Augusto Gemelli

MERCATO ITALIA

17 a 19 de novembro | Praça da Figueira, Lisboa

Feira de gastronomia, música e produtos “Made in Italy”