



Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde

5^{ème} édition – 23-29 novembre 2020

Programme des événements à Paris

Du lundi 23 au dimanche 29 novembre 2020 - Diffusion sur les réseaux sociaux

« LES CLASSIQUES ITALIENS RÉINTERPRÉTÉS PAR LA FOODOSPHERE FRANÇAISE »

L'ICE-Agence italienne du commerce extérieur et l'ENIT s'associent pour inviter le public à un voyage gastronomique. Du 23 au 29 novembre, au total 6 chefs et influenceurs dévoileront une interprétation culinaire représentative à chaque fois d'une différente région d'Italie. L'huile d'olive, ingrédient phare de la diète méditerranéenne, se fonde au gré des recettes, démontrant son importance et ses bienfaits. En rejoignant la page Facebook de l'Office National du Tourisme Italien et grâce au mot clé #vivereallitaliana - le public pourra découvrir les régions phares de l'Italie et les recettes associées. Un jeu concours clôturera cette semaine, invitant les participants à retrouver ces spécificités régionales.

Par l'ICE, agence pour la promotion à l'étranger et l'internationalisation des entreprises italiennes, et l'ENIT

Mardi 24 novembre 2020 - Diffusion sur les réseaux sociaux de l'IIC de Paris

« I CONTI CON L'OSTE »

Entretien vidéo en français avec Tommaso MELILLI pour la présentation de son livre "I conti con l'oste" édité par Einaudi, en cours de traduction par Stock.

Par l'Institut Italien de Culture à Paris.

Mercredi 25 novembre 2020 à 11h - Plateforme numérique Cisco Webex et diffusion en direct sur Facebook

« CHARCUTERIES ITALIENNES : HISTOIRE, TERROIRS ET GOÛT à 200 ans de la naissance de Pellegrino Artusi »

Conférence sur les Charcuteries Italiennes en collaboration avec : l'Accademia Italiana della Cucina, Assica (Association industrielle des viandes et charcuteries, affiliée à Confindustria) et le Consortium IVSI (Institut pour la valorisation des charcuteries italiennes).

Intervenants : Luca GOVONI, historien de l'alimentation, Monica MALAVASI, directrice de la communication de ASSICA, Francesco PIZZAGALLI, président IVSI, Evelina FLACHI, nutritionniste, journaliste RAI. Modérateur : Riccardo GAROSCI, Président du Comité d'Education Alimentaire du Ministère de l'Education Italien.

Organisation : Luisa POLTO, Déléguée Accademia Italiana della Cucina de Paris.

Jeudi 26 novembre 2020 à 11h - Plateforme numérique Cisco Webex et diffusion en direct sur Facebook

Table ronde « L'ACTION INTERNATIONALE DES VILLES POUR L'ALIMENTATION DURABLE »

Conférence dans le cadre du Milan Urban Food Policy Pact. A travers le témoignage des représentants des villes italiennes (Milan et Bergame) et françaises (Bordeaux et Grenoble) du Pacte, ce webinar permettra d'analyser l'évolution des politiques alimentaires urbaines dans les deux pays. L'initiative permettra également d'approfondir la réponse des villes aux défis alimentaires à court et à long terme engendrés par la pandémie en cours.

Organisation : Lorenzo KIHGRENDI GRANDI, professeur de City Diplomacy à Sciences Po et à l'École Polytechnique de Paris.





Jeudi 26 novembre 2020 à 19h - Diffusion sur plateforme numérique

Projection de film « CUCINEMA »

“La grande abbuffata” de Marco Ferreri (1973) avec Ugo Tognazzi, Marcello Mastroianni, Philippe Noiret, Michel Piccoli.

Organisation : Paolo MODUGNO, Président de *Anteprima*, en collaboration avec le Cinéma Balzac.

Vendredi 27 novembre 2020 à 18h - Plateforme numérique Cisco Webex et diffusion en direct sur Facebook

Conférence « UN VOYAGE EN ITALIE AUTOUR DU PAIN ENTRE HISTOIRE, CULTURE ET NUTRITION »

Histoires, interviews et vidéo-témoignages sur la place centrale du pain dans la culture gastronomique italienne, avec les interventions du Président de l'*Accademia Italiana della Cucina*, de professeurs universitaires, de spécialistes du secteur, de blogueurs culinaires et de représentants de l'*Accademia Italiana della Cucina* de divers pays du monde.

Idée et organisation : Laura GIOVENCO GARRONE et Andrea FESI, déléguée et délégué-adjoint de l'*Accademia Italiana della Cucina* Paris-Montparnasse, avec la collaboration de la Coordinatrice Régionale AIC de la Sicile Occidentale, Rosetta CARTELLA.

Samedi 28 novembre 2020 à 11h

Projection de film « CUCINEMA »

“Miseria e nobiltà” de Mario Mattoli (1954) avec Toto’ et Sophia Loren.

Organisation : Paolo MODUGNO, Président de *Anteprima*, en collaboration avec le Cinéma Balzac.

Du lundi 23 au dimanche 29 novembre 2020 - Diffusion sur les réseaux sociaux

« RE-STORY-IT » Histoires de restaurateurs italiens

Une série d’interviews vidéo, dédiées aux restaurateurs italiens et à leurs histoires, du choix d’ouvrir un restaurant à Paris, au lien avec les traditions œnogastronomiques et culturelles du pays d’origine, en passant par la présentation de recettes de plats typiques de leur région. Ils sont accompagnés de représentants du monde de la culture et de la musique, pour souligner le lien entre l’art de la cuisine et les autres arts, qui ont toujours fait la grandeur de notre pays.

Idée et réalisation : Laura GINATTA de GPuntoElle Communication et Promotion Culturelle.

Décembre 2020 - Diffusion sur les réseaux sociaux

« DANS LES ÉPICERIES ITALIENNES A PARIS, À LA RECHERCHE D'ARTUSI »

Une série de vidéos dans les épiceries de Paris, à la recherche des ingrédients pour la réalisation de recettes extraites du livre “La science en cuisine et l’art de bien manger” de Pellegrino Artusi. Les épiceries et les recettes, choisies par les Cheffes italiennes de Paris de l’association “Cheffes d’ici et d’ailleurs”, mettent en valeur les produits AOP et IGP et le dynamisme de tous les acteurs du secteur gastronomique italien en France.

Idée et organisation : Marina MIROGLIO, présidente de l’association “Cheffes d’ici et d’ailleurs”.

Pour plus d’informations, les diffusions en direct et les liens pour participer aux événements, connectez-vous à nos pages Facebook :

**Événement “5^e Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde 2020 – France”
Communauté “Semaine De La Cuisine Italienne Dans Le Monde – Paris”**



Re-Story-It
Histoires de restaurateurs italiens

Cheffes
d’ici et d’ailleurs

