

SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE DANS LE MONDE

2ème édition – 20/26 novembre 2017



THE EXTRAORDINARY

ITALIAN TASTE



PROGRAMME



La *Settimana della Cucina italiana nel Mondo* (20-26 / 11) qui en est à sa 2ème édition est un projet coordonné et promu par le gouvernement italien (Ministères italiens des Affaires Etrangères/ de l'Economie, l'Agriculture, l'Université et la Recherche) dans le but de promouvoir et de faire connaître dans le monde entier les traditions culinaires et gastronomiques de l'Italie ainsi que l'excellence des produits *Made in Italy*. Cette initiative nourrit le projet de valoriser des territoires et des itinéraires de l'art culinaire italien – souvent méconnus à l'étranger.

Le menu de la Semaine de la Cuisine italienne dans le Monde à Strasbourg vous est proposé par l'Istituto Italiano di Cultura les 23, 24, 26 novembre 2017 en partenariat avec le Restaurant Villa Casella/Emporio Casella et les producteurs de vins du Piémont Colle Manora et Livia Fontana.



Cours de cuisine « variation de primi » et menu dégustation

Les participants apprendront et suivront pas à pas la préparation de mets typiques de la tradition gastronomique lombarde et piémontaise. Suivra une dégustation conviviale du repas préparé. Avec la participation de Walter Bocchio, chef du restaurant La Luna in Brodo à Alessandria

3 primi/3 vini :

- Gnocchi Rabaton di Ricotta e Spinaci, vino Barbera del Monferrato
- Risotto al Castelmagno con Tartufo di Alba, vino Nebbiolo delle Langhe
- Calamarata tipicamente meridionale, vino Pecorino d'Abruzzo
- Tiramisù al panettone – café

Prix du cours +menu : 45€ (35€ pour les abonnés de l'IIC)

Gratuit pour les élèves des écoles hôtelières

du lundi 20 au mercredi 22 novembre - à 17h30 au Restaurant Villa Casella

Restaurant Villa Casella - 5, rue du Paon - Strasbourg

entrée payante avec réservation par téléphone au 03 88 32 50 50



Présentation de "LA PASTA ITALIANA"

Reines incontestées des premiers plats italiens, les pâtes règnent en maître du Nord au Sud de l'Italie sous toutes les variantes régionales de la cuisine dite « povera » (du pauvre) à la haute cuisine. Toutes les sortes de pâtes mais aussi les multiples combinaisons, sauces et les assaisonnements possibles seront passés en revue.

Un(e) chef local(e) fera également une démonstration de fabrication de pâtes fraîches artisanales.

A l'approche de Noël, on présentera aussi les deux gâteaux traditionnels les plus typiques des Fêtes de Noël :

le Panettone et le Pandoro

Jeudi 23 novembre 2017 - 16h/18h

Strasbourg, Istituto Italiano di Cultura – 7 rue Schweighaeuser - Strasbourg

entrée libre - infos et réservation : resa.iicstrasburgo@esteri.it - tél. 03 88 45 54 00



L'Italie... l'autre pays du vin : dégustation de vins piémontais

Présentation et dégustation de vins nobles des terroirs piémontais Barolo et Barbera del Monferrato par trois producteurs de vins :

Colle Manora, Livia Fontana et Vinchio-Vaglio Serra

samedi 25 novembre - de 15h à 19h

Caves du Restaurant Villa Casella – 5 rue du Paon - Strasbourg - entrée libre