

# SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE DANS LE MONDE

3ème édition – 19/24 novembre 2018



THE EXTRAORDINARY

ITALIAN TASTE



## PROGRAMME



L'OTTIMA  
SCELTA

La 3<sup>ème</sup> édition de la Settimana della Cucina italiana nel Mondo se déroule du 19 au 24 novembre 2018. La Semaine 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 a pour but 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 à Strasbourg vous est proposé par l'Istituto italiano di cultura en partenariat avec l'Association culturelle Guatelli (Imperia), le Département d'Italien - LEA de l'Université de Strasbourg, l'Organisation Italienne des Dégustateurs d'Huile d'Olive (O.N.A.O.O.), le Restaurant Villa Casella, L'Ottima Casella et le Cinéma Odyssee.



*La Cena*

## Conférence

« La collection Guatelli (1862 - 1970) entre émigration et culture »  
de Daniela Lauria, commissaire de l'exposition « Les lattine de la Collection historique Guatelli », et Francesco D'Antonio, Maître de conférences de langue et civilisation italiennes - Faculté des Langues - LEA - Université de Strasbourg

**lundi 19/11 à 14h00**

Strasbourg, Université - Institut Le Bel - Amphithéâtre 2, 4 rue Blaise Pascal  
entrée libre dans la limite des places disponibles

## Exposition

« Les lattine de la Collection historique Guatelli »

Vernissage et présentation de la collection de bidons d'huile d'olive de 1862 à 1970 suivie d'une dégustation d'huiles d'olives (Sicile, Pouilles, Toscane, Ombrie, Ligurie) animée par un expert de l'Organisation Italienne des Dégustateurs d'Huile d'Olive (O.N.A.O.O.)

**mardi 20 novembre à 18h30**

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

Entrée libre dans la limite des places disponibles

Réservation obligatoire : [resa.iicstrasburgo.esteri.it](mailto:resa.iicstrasburgo.esteri.it) - tél. 03 88 45 54 00

Exposition visible du 21 novembre au 14 décembre

## Cours de cuisine « Variations sur l'huile d'olive » et menu-dégustation

Avec les chefs Antonio Casella (Restaurant Villa Casella, Strasbourg) et Walter Bocchio (Restaurant La Luna in Brodo à Alessandria)

Prix d'une séance+menu : 45€ - 35€ pour les abonnés de l'IIC

Ces cours sont proposés gratuitement aux élèves du Lycée Hôtelier A. Dumas

**Plus d'infos sur les dates et horaires des cours : [www.iicstrasburgo.esteri.it](http://www.iicstrasburgo.esteri.it)**

Restaurant Villa Casella - 5, rue du Paon - Strasbourg

entrée payante avec réservation par téléphone au 03 88 32 50 50 (Villa Casella)

## Projection-débat

Film « La cena/Le dîner » d'Ettore Scola (Italie-France, 1998, 108', vostf)  
avec Fanny Ardant, Vittorio Gassman, Giancarlo Giannini

**Vendredi 23 novembre - 20h15**

Cinéma Odyssee entrée payante – Tarif réduit pour les abonnés de l'Istituto  
[www.cinemaodyssee.com](http://www.cinemaodyssee.com)