
V SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

23-29 NOVEMBRE 2020



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

CAS/ARTUSI



EVENTI REALIZZATI NEGLI SCORSI ANNI

In collaborazione con Ambasciate italiane all' estero, Istituti Italiani di Cultura, Camere di Commercio Italiane all' estero, ICE, Regione Emilia-Romagna, Associazione Emiliano Romagnoli nel Mondo e tanti altri

Prima SETTIMANA della CUCINA ITALIANA nel MONDO 2016

42 eventi in 19 Paesi

Algeria, Argentina, Cile, Cina –Hong Kong, Filippine, Israele, Libano, Marocco, Perù, Stati Uniti, Sud Africa e Tunisia Francia, Belgio, Germania, Polonia, Finlandia, Portogallo e Principato di Monaco

Seconda SETTIMANA della CUCINA ITALIANA nel MONDO 2017

50 eventi in 11 Paesi

Argentina, Brasile, Cile, Cina, Filippine, Stati Uniti Albania, Grecia, Olanda, Polonia, Romania, Svezia

Terza SETTIMANA della CUCINA ITALIANA nel MONDO 2018

oltre 50 eventi in 8 Paesi

Argentina, Brasile, Canada, Cile, Filippine, Romania, Stati Uniti (Miami) e Tunisia

Quarta SETTIMANA della CUCINA ITALIANA nel MONDO 2019

oltre 50 eventi in 10 Paesi

Argentina, Brasile, Camerun, Filippine, Francia, Giappone, Germania, Kenya, Stati Uniti (California-San Francisco) e Svizzera

La QUINTA edizione della SETTIMANA della CUCINA ITALIANA nel MONDO

coglie la ricorrenza del **bicentenario** della nascita di **Pellegrino Artusi**, padre della cucina domestica italiana, proponendo un focus sul rapporto essenziale che lega patrimonio gastronomico italiano e suoi territori d'origine, individuando come tema portante "**Saperi e sapori delle terre italiane, a 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi**".

Un importante messaggio che dovrà essere trasmesso durante la manifestazione sarà sul valore della dieta post Covid: la **Dieta Mediterranea** vista anche come strumento di **difesa** contro la possibilità di **ammalarsi**.

V SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

CAS/ARTUSI



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

Settimana della Cucina Italiana nel Mondo e Covid-19

Il 2020 è stato segnato da una pandemia globale che ha reso impossibile gli spostamenti da uno Stato all'altro.

Questo però non ha fermato la quinta edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo che, avvalendosi nei **mezzi digitali**, ha mantenuto e ampliato la rete di Enti ed istituzioni in tutto il mondo interessate a divulgare e tutelare ciò che riguarda il **Made in Italy**: dai prodotti stessi ai valori di tipicità e convivialità che caratterizzano l'italianità a tavola.

The image shows a virtual event interface for the launch of the 5th edition of the Italian Cuisine Week in the World. At the top, there are logos for the Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, the 'THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE' campaign, and mipaf (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali). The main area features six video feeds of participants: Teresa Bellanova (Minister of Agricultural, Food and Forestry Policies), Lorenzo Arigoni (Director General for the Promotion of the Food System), Laila Tentoni (President of Casa Artusi), Luca Freato (Università Campus Biomedico di Roma), Antonio Di Stefano (Ambasciatore di Stato agli Affari Esteri), and Nicola Cesare Baldighi (Presidente di Origin Italia). A large banner at the bottom reads 'In Collegamento con il Maeci Lancio della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo'.

A world map with a light gray background and red location pins placed in various countries. The pins are scattered across North America, Europe, Asia, and Australia. The map is overlaid with a semi-transparent white box containing text.

Oltre 90 eventi in 34 Paesi

Argentina, Australia, Brasile, Camerun, Canada, Cina, Colombia, Croazia, Francia, Germania, Giappone, Grecia, India, Israele, Italia, Kenya, Libano, Lituania, Malta, Nuova Zelanda, Portogallo, Repubblica Ceca, Repubblica Dominicana, Romania, Russia, Spagna, Sudan, Svezia, Svizzera, Taiwan, Thailandia, Turchia, U.S.A, Vietnam.



Cucine storiche e ricette antiche

ASSOCIAZIONE
NAZIONALE
**CASE
DELLA
MEMORIA**
PERSONAGGI ILLUSTRI / LUOGHI & STORIA



L' Associazione Dimore Storiche Italiane rilancia un tema strettamente legato alla tradizione italiana, raccontando la storia di alcune tra le più belle cucine delle dimore storiche presenti nel nostro Paese, ripercorrendo la storia di 25 tra le più belle cucine di ville, castelli e palazzi italiani. Inoltre, sempre online sono consultabili 40 ricette, custodite e tramandate di generazione in generazione. Si tratta di ricette tra le più particolari ed emblematiche della tradizione culinaria dei territori in cui le dimore insistono, rappresentative dell' identità enogastronomica delle regioni italiane.



Tokyo, 11 novembre
Online talk



«La scienza in cucina e l' arte di mangiar bene» è stato tradotto in giapponese e pubblicato dalla casa editrice Heibonsha a luglio 2019. La professoressa Kudo Hiroko, che ha guidato il progetto di traduzione, il Direttore dell'Istituto Paolo Calvetti e l' Addetto culturale Andrea Raos hanno condotto un talk intervallato dalla lettura di alcune delle ricette più interessanti contenute nel libro.





Chicago, 17
novembre
Webinar



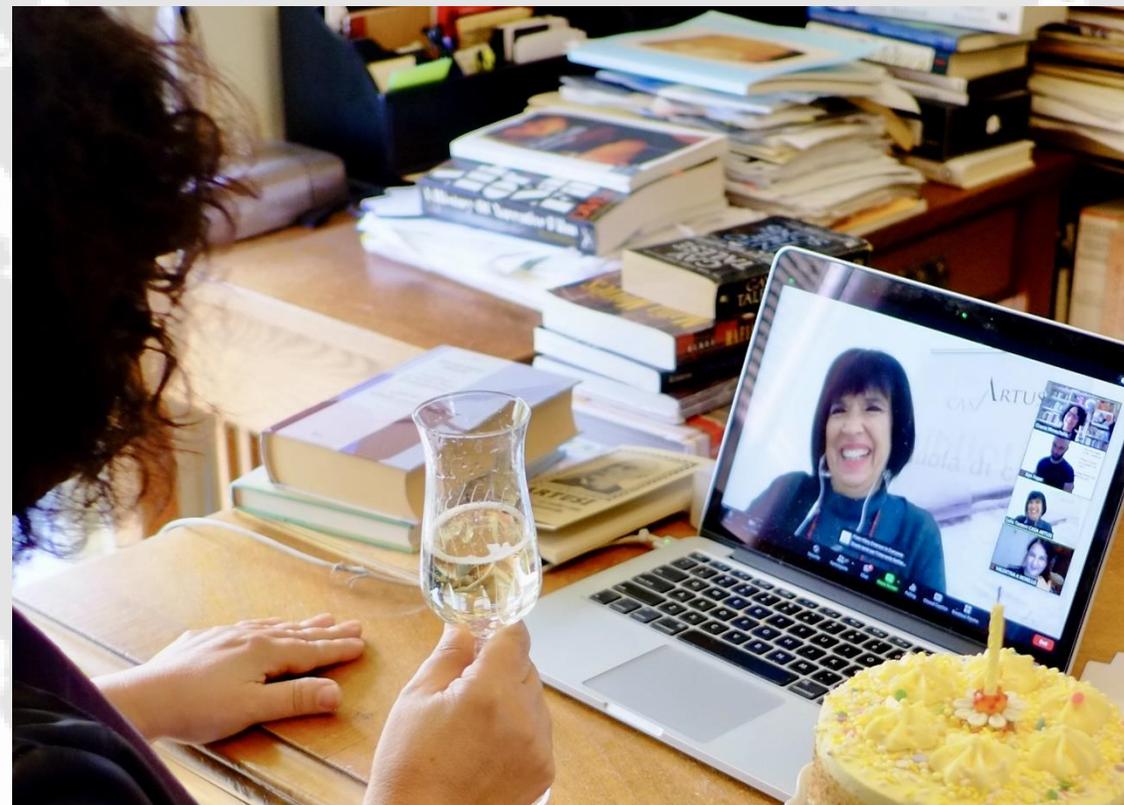
The Italian Way: Mediterranean Diet vs. Food Waste, con il Professor Andrea Segrè (Università di Bologna), metterà in risalto le caratteristiche della dieta mediterranea come modello per uno stile di vita sostenibile seguendo il suo motto "pensa localmente, agisci globalmente" - un motto, che sottolinea il legame tra azioni collettive e personali e il loro impatto il nostro mondo.



Wisconsin, 19 novembre Webinar



Laila Tentoni, Presidente di Casa Artusi in conversazione con la Professoressa Grazia Menechella sul tema dell' importanza della cucina domestica ai giorni nostri.





Miami, 19 novembre Masterclass online



Consolato Generale d'Italia
Miami

Il Professor Massimo Montanari, è intervenuto in una Masterclass parlando di "Health and good taste in Artusi" .

Embassy of Italy
Washington

NOV 19

webinar "Food Treasures from Emilia Romagna"
with Silvia Mazza (Emilia Romagna Tourist Board), Carla Brigliadori (Casa Artusi Cooking School), Francine Segan (food historian)

click here [RSVP](#)

12:30AM EST

12:30PM EST

with **Cristina Bowerman** (Chef of Michelin-star restaurant Glass Hostaria, Rome, Italy)

click here [zoom](#)

NOV 16-22

12:30AM EST

"No ketchup on spaghetti" - the complete guide on how to shop, eat, and cook like an Italian
by **Ale Gambini**

click here [zoom](#)

6PM PST

1st ed. "Carol Field Award" presented to the American citizens in recognition of support to the Italian food culture and products at Italian Consulate General (by invitation only)

3PM PST





Nord America, 19
novembre
Cooking VTC
con APT servizi ER



NOV
19

12:30AM
EST

webinar "**Food
Treasures from Emilia
Romagna**"

with Silvia Mazza
(Emilia Romagna
Tourist Board), Carla
Brigliadori (Casa
Artusi Cooking
School), Francine
Segan (food historian)

click here
[RSVP](#)



LA
6PM
PST

"**No ketchup on
spaghetti**" - the
complete guide on how
to shop, eat, and cook
like an Italian

by **Ale Gambini**
click here [zoom](#)



SF
3PM
PST

1st ed. "**Carol Field Award**"
presented to the American
citizens in recognition of
support to the Italian food
culture and products
at Italian Consulate General
(by invitation only)

23 NOVEMBRE 2020



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



Ministra delle politiche agricole alimentari e forestali
Teresa Bellanova



Direttore Generale per la Promozione del Sistema Paese
Lorenzo Angeloni



Presidente Casa Artusi
Laila Tentoni



Università Campus Biomedico di Roma
Luca Piretta



Sottosegretario di Stato agli Affari Esteri
Marilisa Di Stefano



Presidente di Origin Italia
Nicola Cesare Baldrighi

In Collegamento con il Maeci
Lancio della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo



Tel Aviv, 23 novembre
Incontro online

"Pellegrino Artusi: un viaggio nella storia della gastronomia italiana" a Tel Aviv con Massimo Isola, Sindaco di Faenza e Martina Liverani, food journalist. Segue l' esecuzione di un menù artusiano realizzato dalla chef Emanuela Panke.





Montréal, 23
novembre
Webinar



Laila Tentoni intervienne all' incontro per raccontare il lavoro di promozione delle pratiche domestiche in collegamento tante testimonianze delle *nonne* italiane emigrate all' estero che han portato con loro il saper-fare della cucina italiana.





Praga, 24 novembre Webinar



Istituto Italiano di Cultura
Bratislava



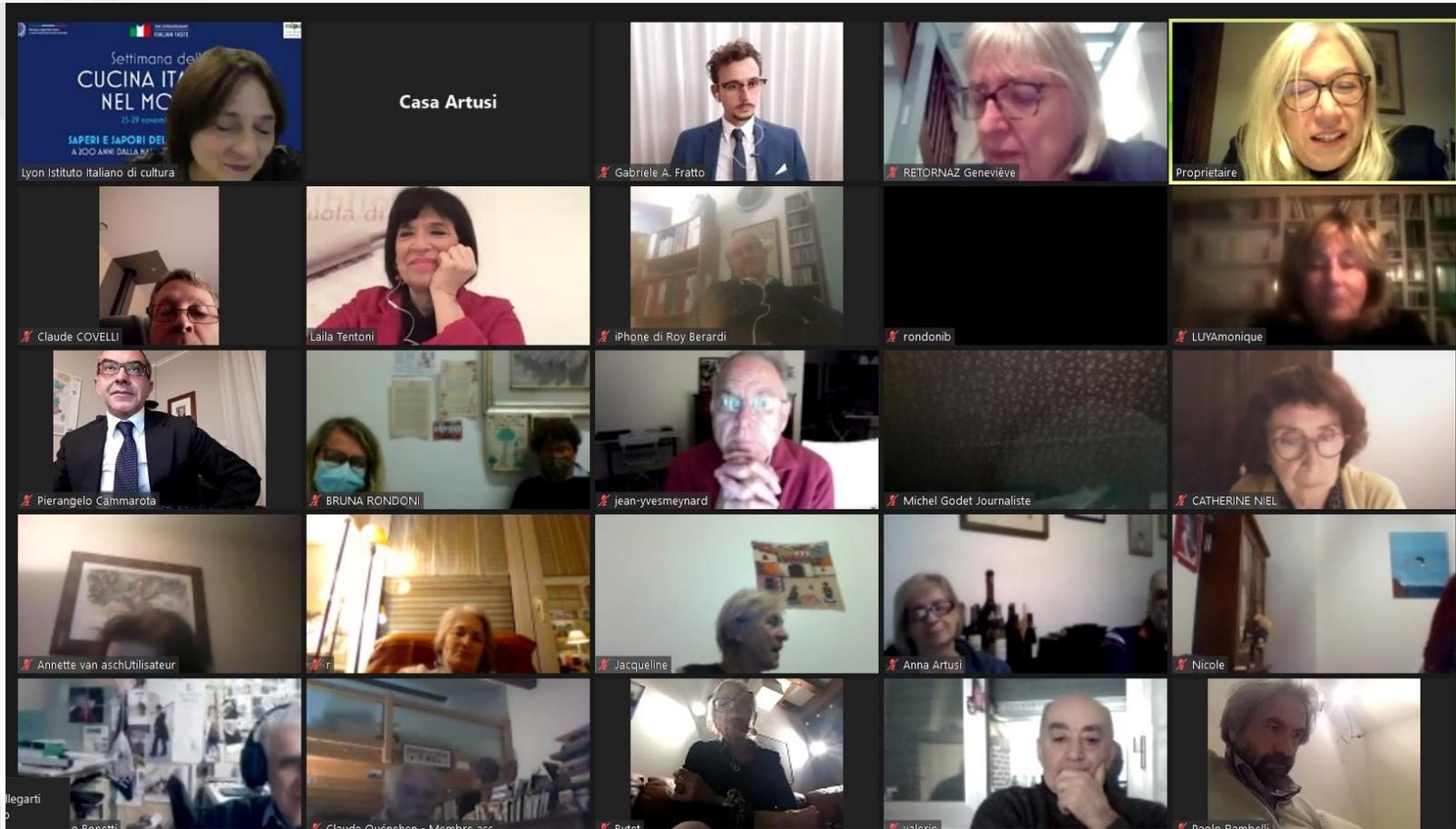
«Pellegrino Artusi, il primo blogger
gastronomico»

Intervento del Professor Massimo Montanari





Lione, 24 novembre Video conferenza



In occasione del 15° anniversario della cooperazione franco-italiana (Associazione La Bonne Europe) e il consolidato rapporto Lyon-Beaujolais & Romagna Alleanza del gusto, festeggiano il Bicentenario artusiano

in collaborazione con

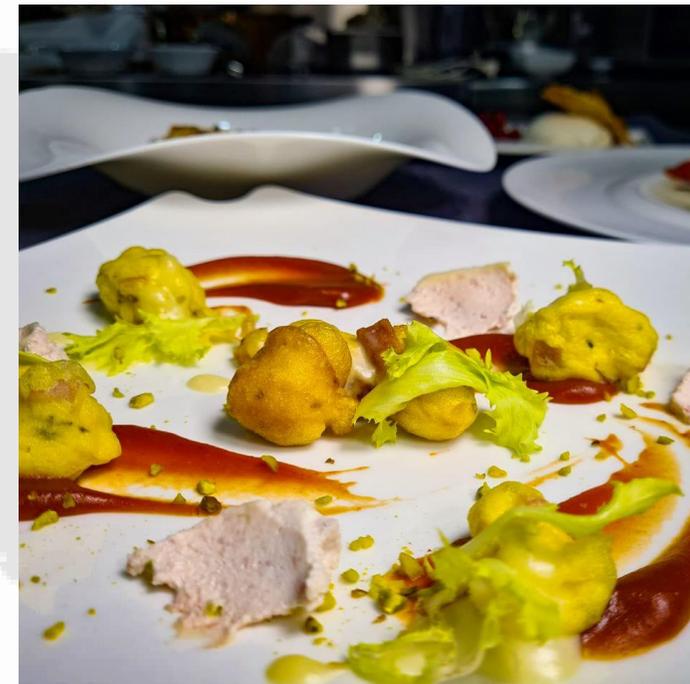


COMUNE DI
FORLIMPOPOLI



Maccheroni con sarde alla siciliana
(ricetta n.88)

Bombe composte (ricetta
n.184)



Camera di Commercio
Italiana per la Svizzera
Ginevra, 24 novembre
Cooking VTC





Sud America, 25 novembre Webinar

Si rimarca il consolidato
rapporto d' intesa tra
Casa Artusi e
l' Università di Rio
Negro

**5° SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA
NEL MONDO**

VILLA REGINA - PATAGONIA ARGENTINA
23 al 29 NOVIEMBRE 2020

"Saperi e sapori delle terre italiane, a 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi"

PRESENTAN

WEBINAR <https://meet.google.com/hsh-ekiv-eye>
Miércoles 25 Nov. - 11:00 hs (AR) 15:00 hs (IT)

**Vitivinicultura, Enología,
Inmigración y Alimentación**

**RÍO NEGRO Y NEUQUÉN
La italianidad a través de sus vinos**

**Prof. de la Universidad de Bologna
Dr. Agr. Moreno Toselli**

**Prof. de la Universidad de Bologna
Dr. Agr. Bruno Marangoni**

**Prof. Universidad de Río Negro - Enología
Ing. Agr. Juan Alejandro Gresia**

Laila Tentoni
Presidenta Casa Artusi

Martín Vesprini
Agencia Consular V. Regina

**AGENCIA DE COOPERACION
ITALIA/PATAGONIA ARGENTINA**

RED PROTER

angeer
REGIONE EMILIA - ROMAGNA
LA PLATA | ARGENTINA

Regione Emilia-Romagna

CON.I.L.E.S.
Consorzio Nazionale
Produttori Vini

CASA ARTUSI

**Accademia Nazionale
di Agricoltura**



Sud America, 25 novembre Webinar

Incontro online e dialoghi sul tema «Storia della cucina italiana, cucine nomadi»

The poster features a central image of a man in a top hat (Pellegrino Artusi) walking through a hallway. At the top, it lists sponsors: Ambasciata d'Italia Caracas, Istituto Italiano di Cultura, Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, and the Italian Embassy in Venezuela. The text reads: "Saber y sabores de la tierra italiana, a 200 años del nacimiento de Pellegrino Artusi". A circular inset shows Laila Tentoni. Logos for Casa Artusi, Dante Alighieri, and ANGEER are present. A Zoom QR code is shown. A yellow box on the right contains the event details: "THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE SEMANA DE LA COCINA ITALIANA EN EL MUNDO" on 25/11 at 12m. The webinar title is "Laila Tentoni 'Cucine Nòmades' Adattamenti e combinazioni nelle cucine degli immigrati". It is moderated by Marco Fabbri and Prof. Stefano Magagnoli. The meeting ID is 873 9590 5803 and the access code is 096263. The hashtag #ItalianTaste and the website www.semanadelacocinaitaliana.com.ve are at the bottom.

Ambasciata d'Italia Caracas

ISTITUTO ITALIANO DI CULTURA

Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

Embajada Italiana en Venezuela

ALL'ITALIANA

Saber y sabores de la tierra italiana, a 200 años del nacimiento de Pellegrino Artusi

Laila Tentoni

Pellegrino Artusi 200

CASA ARTUSI

DA Società Dante Alighieri

ANGEER

RED PROTECTOR

REGIONE EMILIA ROMAGNA ASSEMBLEA LEGISLATIVA

Consiglio degli Italiani Venezuelani

El Conversatorio será en italiano

Consulte la programación y los horarios www.semanadelacocinaitaliana.com.ve

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

SEMANA DE LA COCINA ITALIANA EN EL MUNDO

25/11 VEN 12m. ARG 14 ITA 18

zoom

WEBINAR

Laila Tentoni "Cucine Nòmades" Adattamenti e combinazioni nelle cucine degli immigrati

Presidente Consulta degli Emiliani Romagnoli nel Mondo Marco Fabbri.

Prof. Stefano Magagnoli, PhD, Dipartimento di Economia, Università di Parma

Partecipa l'Associazione Dante Alighieri

ID de reunión: 873 9590 5803
Código de acceso: 096263

#ItalianTaste



Francoforte, 26 novembre
Webinar

Alberto Capatti, Direttore del Comitato Scientifico di Casa Artusi ha parlato del suo libro *Il fantasma della cucina italiana* durante l'evento "Chiacchierando con Pellegrino Artusi ... nel bicentenario della sua nascita ... Ricette e segreti di cucina per palati moderni ..."



Laura Melara



Prof. Alberto Capatti



Shanghai, 28 novembre Cooking VTC



ITALIANI SHANGHAI



Presentano
当下

A lezione con Artusi 阿图西美食课程

Lezione di cucina di Carla Brigliadori
Responsabile Scuola di Cucina Casa Artusi
卡拉·布里利亚多里的烹饪课
阿图西美食之家烹饪学校负责

Maccheroni alla Bolognese n. 87
dal Manuale Artusi
博洛尼亚通心粉
阿图西手册第87章

in collaborazione con
与合作  **GOODEATALY F&B**
cook, eat and stay well



*Pellegrino Artusi
e l'unità italiana
in cucina*

SETTIMANA DELLA
CUCINA ITALIANA
NEL MONDO 2020
2020年 世界意大利美食周

Saperi e Sapori
delle terre italiane a
200 anni dalla nascita
di Pellegrino Artusi

佩莱格里诺·阿图西诞生200年之后
意大利土地的知识 and 风味

CASA GIULIO

283 Middle Huaihai Lu, Hong Kong Plaza
South Tower B1, Huangpu District, Shanghai

意大利生活体验馆
上海市黄浦区淮海中路283号香港广场南座B1层

28 NOVEMBRE 2020
ore 17,30
2020年 11月28日
下午17:30





Argentina, 28
novembre
Webinar

Incontro online e dialoghi sul tema "Cucina italiana, tradizione, emozione, eccellenza" con Laila Tentoni Presidente di Casa Artusi e Carla Brigliadori Maestra di cucina di Casa Artusi.

V Settimana della Cucina Italiana
Argentina
Seminario: "Cucine Nomades" nell' Bicentenario dell' Artusi

23 al 29 Novembre 2020

Sabato 28 - ore 15 (AR) ID de reunión: 834 7590 5686
Código de acceso: 081051

Colloquio "Cucina Italiana, tradizione emozione ed eccellenza" Interventi chef italiani e argentini delle varie cucine regionali d'Italia, la pasta, la pizza, il mare, le tradizioni (Zoom).

- Carla Bigliadori, Casa Artusi centro de cultura gastronómica de Italia, "Origen y tradición según Pellegrino Artusi y sus recetas".
- David Veltri, Associazione Cuochi italiani Latinoamerica, "Cucina di Calabria e Sicilia".
- Alejandro Argüello, Cucinotto, "La vera pizza napoletana y sus variantes".
- Raúl Ríos, Associazione Piemontese, "La bagna cauda, de la manteca y el aceite de oliva a nuestros días".
- Alex.Serci, Cuoco ligure y riviera azzurra, "Pesto, focaccia e farinata, símbolos genoveses".
- Félix Aguilera, Chef Cátedra de Gastronomía Universidad Nacional del Comahue, Villa Regina, Patagonia, "Nuestras manzanas y peras hermanadas con el norte de Italia"
- Federico Muro, Chef artusiano de Mar del Plata, "Cucina italiana e mare".
- Diego Esteves - Chef artusiano La Plata, "Cucina italiana di quà e di là".

La cocina representa un pilar importante de la experiencia migratoria. Es un elemento doméstico y emocional abandonado. Preparar, servir, ofrecer y consumir "cocina casera" (que con el tiempo se convertirá cada vez en el "alimento de la memoria") se vuelve en un momento fundamental para afirmar y preservar la propia identidad y compartir con los demás - familiares y amigos- un componente específico de las propias raíces geográficas y culturales.

Por lo tanto, la alimentación debe ser considerada un complemento de la identidad, transmitida de generación en generación, como un elemento indispensable de una experiencia de vida, que trasciende una dimensión individual para convertirse en patrimonio compartido de la comunidad migrante.



Sudan, 29
novembre
Webinar

"Creating a national cookbook: the experience of Pellegrino Artusi and the ongoing efforts in Sudan" . Dopo i saluti introduttivi dell' Ambasciatore Gianluigi Vassallo e della Presidente di Casa Artusi Laila Tentoni avrà luogo un dialogo a distanza tra Casa Artusi e il cuoco sudanese Omer Al-Tijani, creatore del sito "The sudanese kitchen", su come scrivere un libro nazionale e preservare le tradizioni culinarie locali.

5th Week of The
Italian Cuisine
In The World

#VIVERE **ALL'ITALIANA**  THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE 

29/11 @ 11 AM

Food, the Recipe for Dialogue:
the work of Pellegrino Artusi
and the Sudanese Kitchen

Zoom webinar

[AmbitaliaSudan](#) [ItalyInSudan](#) [Ambasciata d'Italia in Sudan](#) <https://ambkhortoum.esteri.it/>

LIVE accensione Facebook

Susy Patrito Fortunato Mangiola

Omer Al-Tijani Laila Tentoni Casa Artusi

Gianluigi Vassallo

Bernardetta Gra...



San Paolo di Brasile, 29 novembre Webinar

Il circolo Emilia-Romagna di San Paolo, Casa Artusi e i partner in un webinar dedicato alla vita e all'opera di Pellegrino Artusi con la professoressa Anabela Ferreira. Durante l'incontro si assiste alla preparazione di una ricetta artusiana in Brasile.

ITÁLIA: A CIÊNCIA NA COZINHA E A ARTE DE COMER BEM

DOMINGO, 29/11 ÀS 17H00
VIA ZOOM

Pres. Laila Tentoni
Casa Artusi

Cônsul Geral Filippo La Rosa
Consulado Geral da Itália em São Paulo

Prof. Anabela Ferreira
Universidade de Bologna

Helen da Nobrega
@entrepratosepapos

Eduardo Morelli
Consulta degli Emiliano-Romagnoli nel Mondo

Chef Antonio Maiolica
Restaurante Luce

200 ANOS DO NASCIMENTO DE PELLEGRINO ARTUSI, PAI DA COZINHA ITALIANA



Kiev, 9 dicembre
Cooking VTC

Casa Artusi

Pellegrino Artusi 200

Ambasciata d'Italia Kiev

ISTITUTO italiano DI CULTURA KIEV

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE

"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"

Pellegrino Artusi

09.12.2020

Alla presenza dell' Ambasciatore La Cecilia di Kiev, Casa Artusi dopo una breve introduzione sull' opera artusiana si collega dalla scuola di cucina per la preparazione di una ricetta iconica del #vivereALLitaliana le Lasagne alla bolognese del Maestro Paolo Teverini



CORSO DI CUCINA DIGITALE

In occasione della V settimana della cucina italiana nel mondo che celebra i 200 anni della nascita di Pellegrino Artusi. La scuola di cucina di Casa Artusi realizza 4 video ricette artusiane per il corso digitale «Gusto Italiano» con il Maestro Paolo Teverini. Il tutto è arricchito da approfondimenti e curiosità sulle eccellenze del made in Italy.



La SCIENZA in CUCINA e l'ARTE di MANGIAR BENE

saperi e sapori dalle terre italiane

LA SCIENZA IN CUCINA E L'ARTE DI MANGIAR BENE - SAPERI E SAPORI DALLE TERRE ITALIANE

In occasione della V settimana della cucina italiana il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale ha prodotto «**La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene - saperi e sapori dalle terre italiane**»; cura di Casa Artusi. Si tratta di una serie di sei clip che raccontano il patrimonio gastronomico italiano e l'importanza dell'opera artusiana.

La prima racconta, partendo da una mappa dell'Italia enogastronomica, i prodotti di qualità certificata o come scriverebbe Artusi, materie prime delle più fini di cui l'Italia vanta il primato europeo



La seconda racconta Artusi, che prima ancora che una persona è un libro di cucina. Anzi, il libro di cucina per eccellenza, quello che fonda la cucina italiana moderna e ambasciatore nel mondo.

La terza racconta l'obiettivo preciso del metodo artusiano: costruire una rete italiana di saperi culinari con una natura profondamente locale e al contempo profondamente nazionale.



La quarta racconta la pasta, cuore della dieta mediterranea. Artusi non si limita a raccogliere la tradizione, spesso la crea, giocando di anticipo rispetto a tendenze che si sono affermate solo agli inizi del Novecento come l'affermazione della pasta nel menu italiano.



La quinta racconta il vasto Patrimonio di 790 ricette del Manuale artusiano che hanno viaggiato e portato in ogni angolo del mondo il bello e il buono, il buon gusto e l'identità italiana.

L'ultima clip realizzata racconta Casa Artusi, il museo vivo della cucina, cuore pulsante di un sistema di valori che appassionati e professionisti sposano tutti i giorni attraverso la pratica in cucina.



“FELLINI TRA TAVOLA E CUCINA, RICORDANDO L'ARTUSI”

La mostra, sotto forma di Web Show, è stata riproposta in **più di 10 Paesi nel mondo.**

Un omaggio reso con una esposizione di foto inerenti a scene culinarie e conviviali, tratte dai film del Maestro. Immagini che documentano comparse e protagonisti raccolti attorno a tavole imbandite (matrimoni, feste), a più circoscritti deschi familiari o a mangiate solitarie. Non mancano foto di backstage sulle pause mangerecce delle troupe e del regista e di celebri spot diretti da Fellini.



Casa Artusi a Forlimpopoli Il viaggio della cucina domestica

Non si fermano i festeggiamenti per Pellegrino Artusi. E soprattutto nell'anno del suo Bicentenario, Casa Artusi vuole far viaggiare il suo Manuale per raggiungere ogni casa del mondo per celebrarlo insieme a chi lo conosce e farlo scoprire a chi ancora non lo conosce.

Abbiamo provato a riassumere con la potenza delle immagini e delle voci la nostra missione come centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana e quindi come promotori del bello e del buono in collaborazione con



CAMERA DI COMMERCIO
DELLA ROMAGNA
FORLÌ-CESENA E RIMINI

Il video è stato proiettato in **più di 25 Paesi**, rappresentando nel mondo l'identità italiana per la V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2020.

Traduzione in: **inglese, francese, spagnolo, portoghese, tedesco, ucraino e cinese**