



Ambasciata d'Italia
in Turchia
İTALYA BÜYÜKELÇİLİĞİ

COMUNICATO STAMPA/BASIN BÜLTENİ N°13

III SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO



In occasione della Settimana della Cucina italiana nel mondo, l'Ambasciata d'Italia ad Ankara, il Consolato Generale e l'Istituto di Cultura di Istanbul ed il Consolato ad Izmir hanno organizzato un ricco calendario di appuntamenti dedicati alla promozione delle eccellenze e delle tradizioni enogastronomiche italiane. Gli eventi della Settimana sono il frutto dell'impegno comune di tutte le istituzioni del "Sistema Italia" in Turchia, tra i quali ICE, Camere di Commercio, Comites e IMI e il risultato della collaborazione con istituzioni ed enti locali interessati alla cucina italiana.

Per celebrare il "2018 – Anno del Cibo italiano", la III edizione della Settimana della Cucina italiana sarà dedicata al territorio e agli itinerari enogastronomici, alle azioni a tutela delle Indicazioni Geografiche, alla promozione di cibo e vini di qualità, e alla "Dieta Mediterranea", un modello alimentare sostenibile sia dal punto di vista economico-ambientale che della

salute umana. Questa edizione sarà inoltre l'occasione per esaltare una delle ricette più note ed amate nel mondo, la pizza, che ha recentemente ottenuto il riconoscimento dell'Unesco, e per sostenere la recente candidatura delle "Colline del Prosecco di Conegliano - Valdobbiadene" a patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO. Nel 2018 si celebra anche il 150° anniversario della morte del compositore italiano e noto gastronomo Gioachino Rossini, al quale saranno dedicate alcune serate di cibo e musica.

Il programma di Ankara verrà presentato nel corso della **conferenza stampa** che si terrà presso l'**Hotel Hilton** il 19 novembre alle ore 14.30 con la partecipazione dello **chef stellato Michelin Christoph Bob**, del ristorante "Il Refettorio del Monastero Santa Rosa" (Conca dei Marini, Salerno), per la prima volta in Turchia. Alla Conferenza verrà inoltre presentata la pubblicazione *Terreno Fertile*, dedicata al sistema delle indicazioni geografiche in Italia e in Turchia e realizzata dall'Ambasciata in collaborazione con l'autorità turca per la proprietà intellettuale, Turkpatent. **Per registrarsi: 0312 457 42 00 (210) ambasciata.ankara@esteri.it**

Dal 19 al 23 novembre presso l'Hotel Hilton di Ankara potremo inoltre gustare le specialità dello chef **Christoph Bob** il quale il 24 novembre terrà anche una lezione di alta cucina per insegnare come realizzare un menù italiano di quattro portate.

Il 21 novembre si terrà presso Casa Italia la conferenza "**Veneto diVino**. Infinite sinestesie...e qualche delitto" a cura della Prof.ssa **Anna Frigioni** che ci proporrà un viaggio in alcuni dei luoghi più affascinanti del Veneto. Verrà inoltre presentata la candidatura delle "Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene" a Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO.

Sempre il 21 novembre, il ristorante **Double Zero** ospiterà una serata a base di **pizza** e musica italiana.

In occasione dei 150 anni dalla sua morte, il 22 novembre si terrà presso il ristorante **L'avare Sahne** una cena dedicata a **Gioachino Rossini** con musiche e pietanze "rossiniane". Anche l'Accademia italiana della Cucina organizzerà presso Palazzo Venezia una cena su invito dedicata a Rossini e al Teatro alla Scala con la partecipazione della soprano Simge Büyükedes vincitrice del Concorso di canto lirico Leyla Gencer.

Per i più piccoli, il ristorante **Dolce Vita Brasserie** ospiterà domenica 25 novembre un **workshop di pizza** presso il proprio ristorante in tre sessioni dalle 11 alle 14.

Durante la settimana, in tutti i punti vendita di Ankara della catena Macro Center verranno allestiti speciali espositori per i prodotti italiani, per promuovere le eccellenze gastronomiche del nostro Paese.

La Settimana della Cucina italiana di Ankara si concluderà con il **bazar di beneficenza** organizzato dall'Associazione di Solidarietà delle Consorti del Ministero degli Esteri Turco (DMEDD) dove presso lo stand dell'Ambasciata si troveranno i prodotti alimentari di marchi italiani.

Per il programma completo degli eventi ad Ankara:

http://ambankara.esteri.it/ambasciata_ankara/resource/doc/2018/11/brochure_iii_settimana_della_cucina_italiana.pdf

Il programma degli eventi ad **Istanbul** si concentrerà invece sulla cucina regionale e sul cibo come strumento d'accesso alla cultura, senza tralasciare la formazione. Le attività avranno inizio il 15 novembre con lo spettacolo dello Chef DJ "Don Pasta" presso il Teatro della Casa d'Italia e termineranno il 30 novembre con la conclusione della masterclass tenuta dallo Chef Andrea Riusi (ALMA) presso l'MSA di Istanbul, organizzata in collaborazione con l'ICE. Il tema della cucina regionale verrà invece affrontato dal Liceo italiano IMI con l'organizzazione di 5 conferenze e 5 workshop a tema. L'Istituto Italiano di Cultura, la Camera di Commercio ed il Circolo Roma arricchiranno il programma dell'iniziativa con ulteriori eventi.

Per il programma completo degli eventi ad Istanbul:

http://consistanbul.esteri.it/consolato_istanbul/resource/doc/2018/11/settimana_della_cucina_italiana_online.pdf

Anche il Consolato ad **Izmir** si unirà alle celebrazioni della Settimana della Cucina italiana nel mondo con due eventi. Le attività inizieranno lunedì 19 novembre con un workshop pratico organizzato dal Consolato in collaborazione con l'Associazione "Ambasciatori del Gusto" e che si svolgerà presso la Izmir University of Economics. Durante l'evento, lo chef Francesco Pucci coinvolgerà gli studenti di gastronomia ed il pubblico presente nella preparazione di una serie di piatti improntati ai valori della dieta mediterranea. Giovedì 22 avrà invece luogo un seminario con degustazione, organizzato dal Consolato d'Italia assieme al COMITES e dedicato alle radici italiane della cucina levantina. Grazie al supporto della Camera di commercio italiana e all'adesione di alcuni ristoranti smirnioti, l'intera settimana sarà inoltre arricchita da ulteriori appuntamenti che porteranno nella città di Izmir i sapori e i valori della nostra cucina.

Per il programma completo degli eventi a Izmir:

https://consizmir.esteri.it/consolato_izmir/it/la_comunicazione/dal_consolato/arriva-anche-ad-izmir-la-terza.html

La III Settimana della Cucina italiana, che avrà luogo in contemporanea in tutto il mondo, è frutto di un'intesa tra il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, il Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, il Ministero dello Sviluppo Economico, il Ministero dell'Istruzione, dell'università e della ricerca, ICE-Agenzia ed ENIT.

COMUNICATO STAMPA/BASIN BÜLTENİ N°13

III. DÜNYADA İTALYAN MUTFAĞI HAFTASI



Dünyada İtalyan Mutfağı Haftası vesilesiyle İtalya Büyükelçiliği, İtalya'nın İstanbul Başkonsolosluğu, İstanbul İtalyan Kültür Merkezi ve İzmir Konsolosluğu İtalyan enogastronomi geleneğini ve eşsiz ürünlerini tanıtmaya yönelik zengin bir etkinlik takvimi düzenlemiştir. Hafta kapsamında gerçekleştirilecek olan etkinlikler, aralarında ICE (İtalyan Dış Ticaret Ajansı), Ticaret Odaları, Comites (Yurtdışında yaşayan İtalyanlar Komitesi), IMI (İtalyan Lisesi)'nin de yer aldığı "Sistema Italia" bünyesindeki Türkiye'deki tüm İtalyan kurumlarının ortak çalışmalarının ürünü olup İtalyan mutfağıyla ilgilenen yerel kurum ve kuruluşların işbirliğinin sonucunda gerçekleştirilmiştir.

Bu yıl aynı zamanda "2018 - Ulusal İtalyan Yemekleri Yılı" olarak kutlanmaktadır. Bu nedenle üçüncüsü düzenlenen İtalyan Mutfağı Haftası yöresel İtalyan yemeklerine, coğrafi işaretli ürünlerin korunmasına, kaliteli yiyecek ve şarapların tanıtımına ve insan sağlığının yanı sıra hem ekonomik hem de çevresel

açından sürdürülebilir bir beslenme modeli olan Akdeniz diyetine ithaf edilecektir. Bu seneki etkinlik ayrıca, dünyada en çok tanınan ve sevilen yiyeceklerden biri olan ve yakın zaman önce UNESCO tarafından kültürel miras listesine alınan 'pizza' yı ön plana çıkarma ve aynı zamanda Conegliano ve Valdobbiadene 'prosecco' tepelerinin UNESCO Dünya Mirası listesine adaylığını destekleme fırsatı verecektir. 2018 yılı, gastronomi tutkusuyla da bilinen İtalyan besteci Gioachino Rossini'nin ölümünün 150. yıldönümü olarak da kutlanmaktadır; bu vesileyle program kapsamında Rossini müziğine adanan bazı etkinlikler de düzenlenecektir.

Ankara'da gerçekleştirilecek olan programın detayları, Türkiye'ye ilk kez gelen "Il Refettorio del Monastero Santa Rosa" (Conca dei Marini, Salerno) restoranının **Michelin yıldızlı Şefi** Christoph Bob'un katılımıyla 19 Kasım, Pazartesi saat 14.30'da **Hilton Oteli'nde** düzenlenecek bir **Basın Toplantısı**nda sunulacaktır. Basın Toplantısında ayrıca, fikri mülkiyet konusunda yetkili kurum olan Türk Patent İşbirliğiyle Büyükelçiliğimiz tarafından hazırlanan, İtalya ve Türkiye'deki coğrafi işaretler sistemini konu alan Toprağın Bereketi adlı yayının tanıtımı da yapılacaktır.

Basın mensuplarına özel kayıt için:

İtalya Büyükelçiliği 0312 457 42 00 (210) ambasciata.ankara@esteri.it

19-23 Kasım tarihleri arasında Ankara Hilton Oteli'nde Şef **Christoph Bob**'un spesiyalitetlerini tatma imkanı sunulacaktır. Şef **Bob** 24 Kasım'da katılımcılara dört tabaktan oluşan geleneksel İtalyan akşam yemeği menüsünün nasıl hazırlanacağına dair mutfak dersi verecektir.

21 Kasım tarihinde Casa Italia'da, konuşmacı olarak Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, İtalyan Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Öğretim Görevlisi Prof. **Anna Frigioni**'nin yer alacağı ve bizleri Veneto bölgesinin büyüleyici şehirlerinde adeta gezintiye çıkaracak olan "**Mey diyarı Veneto: sonsuz sinesteziler ve bir kaç zaaf**" adlı konferans gerçekleştirilecektir. Programda ayrıca, Conegliano ve Valdobbiadene 'prosecco' tepelerinin UNESCO Dünya Mirası listesine adaylığı da sunulacaktır.

Yine 21 Kasım'da, **Double Zero** Restoranı İtalyan müzikleri eşliğinde bir **pizza** akşamına ev sahipliği yapacaktır.

Ünlü besteci **Gioachino Rossini**'nin aramızdan ayrılışının 150. yıldönümü sebebiyle, 22 kasım'da **L'avare Sahne** Restoranında Rossini eserleri eşliğinde özel "Rossini" menüsü sunulacaktır. Accademia italiana della Cucina, İstanbul'daki Venedik Sarayı'nda organize edeceği akşam yemeğini "Rossini Scala Tiyatrosu'nda" temasına ithaf edecektir. Geceye Leyla Gencer Şan Yarışması birincisi soprano Simge Büyükedes de katılacaktır.

Küçük katılımcılarımız için **Dolce Vita Brasserie** 25 kasım Pazar günü 11.00-14.00 saatleri arasında üç ayrı seanstan oluşacak **bir pizza workshopuna** restoranlarında ev sahipliği yapacaktır.

Hafta boyunca Macrocenter market zincirinin tüm satış noktalarında İtalya'nın eşsiz gastronomi geleneğini tanıtmaya amaçlı italyan ürünlerinin bulunacağı standlar kurulacaktır.

Ankara'da İtalyan Mutfağı Haftası etkinliği, italyan markası gıda ürünlerinin bulunacağı stand ile Büyükelçiliğimizin katılım sağlayacağı Dışişleri Mensupları Eşleri Dayanışma Derneği (DMEDD) tarafından organize edilen geleneksel **yardım kermesi** ile sona erecektir.

Ankara'daki etkinlik programının tamamı için:

http://ambankara.esteri.it/ambasciata_ankara/resource/doc/2018/11/brochure_iii_settimana_della_cucina_italiana.pdf

İstanbul'da gerçekleştirilecek olan programda ise eğitim, bölgesel mutfak ve 'bir kültürü tanıma aracı olarak yemek' konularına odaklanılacak etkinlikler sunulacaktır. Etkinlikler 15 kasım'da Şef DJ "Don Pasta" tarafından Casa d'Italia Tiyatrosu'nda gerçekleştirilecek olan gösteri ile başlayacak ve 30 kasım'da İtalyan Dış Ticaret Ajansı (ICE) işbirliğiyle düzenlenen ve MSA (Mutfak Sanatları Akademisi)'da gerçekleştirilecek olan Şef Andrea Riusi (ALMA) tarafından verilecek masterclass'la sona erecektir. Bölgesel mutfak teması IMI İtalyan Lisesi tarafından 5 konferans ve 5 temalı workshop organizasyonu ile ele alınacaktır. İtalyan Kültür Derneği, Ticaret Odası ve Circolo Roma tarafından düzenlenecek olan diğer etkinlikler de haftaya zenginlik katacaktır.

İstanbul'daki etkinlik programının tamamı için:

http://consistanbul.esteri.it/consolato_istanbul/resource/doc/2018/11/settimana_della_cucina_italiana_online.pdf

İtalya'nın **İzmir** Konsolosluğu da İtalyan Mutfağı Haftası kutlamalarına iki etkinlikle katılacaktır. Etkinliklerin ilki 19 kasım Pazartesi günü İzmir Konsolosluğu tarafından, "Ambasciatori del Gusto" Derneği işbirliğiyle İzmir Ekonomi Üniversitesi'nde gerçekleştirilecek olan bir atölye çalışmasıyla başlayacaktır. Etkinlikte Şef Francesco Pucci, Akdeniz diyeti özellikleri taşıyan bazı yemekleri gastronomi öğrencileri ve katılımcılarla birlikte hazırlayacaktır. 22 kasım Perşembe günü ise İtalya'nın İzmir Konsolosluğu tarafından COMITES (Yurtdışında yaşayan italyanlar Komitesi) ile birlikte organize edilen levanten mutfağının italyan kökleri üzerine bir tadım semineri düzenlenecektir. İtalyan Ticaret Odası'nın desteği ve bazı restoranların katılımlarıyla italyan mutfağının değerleri ve lezzetlerini İzmir'e taşıyacak olan farklı etkinlikler haftayı daha da renkli kılacaktır.

İzmir'deki etkinlik programının tamamı için:

https://consizmir.esteri.it/consolato_izmir/it/la_comunicazione/dal_consolato/arriva-anche-ad-izmir-la-terza.html

Bu sene üçüncüsü düzenlenen ve tüm dünyada eş zamanlı olarak gerçekleştirilen İtalyan Mutfağı Haftası İtalya Dışişleri ve Uluslararası İşbirliği Bakanlığı; Tarım, Gıda ve Ormancılık Politikaları Bakanlığı; Ekonomik Kalkınma Bakanlığı; Eğitim, Üniversite ve Araştırma Bakanlığı; İtalyan Dış Ticaret Ajansı (ICE) ve İtalya Milli Turizm Kurulu (ENIT) arasında sağlanan bir anlaşmanın sonucu olarak ortaya çıkmıştır.