



Ambasciata d'Italia
in Turchia

COMUNICATO STAMPA/BASIN BÜLTENİ N° 8/2019

La buona cucina del Veneto sbarca a Istanbul

IT/ Dal 16 al 20 settembre, lo Chef italiano Samuele Beccaro, accompagnato dal suo team, atterrerà ad Istanbul dove ad attenderlo ci sarà un fitto programma di eventi per promuovere le eccellenze della cucina italiana, con uno sguardo particolare ai sapori e alle tradizioni della gastronomia veneta. L'iniziativa mira a promuovere all'estero l'agroalimentare e la cucina italiana di qualità ed è organizzata dall'Ambasciata d'Italia ad Ankara in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, associazione culturale che ha il fine di tutelare la tradizione gastronomica italiana, ed Eataly come partner tecnico.

Il giovane ma già affermato Chef Samuele Beccaro (anni 38) dopo aver lavorato nelle cucine di mezza Europa, approda a Parigi dove forma le basi della sua filosofia culinaria. All'esperienza francese si aggiungono poi anche Londra, Zurigo, Monaco di Baviera e Los Angeles. A perfezionare la sua esperienza ci penserà poi il *Four Seasons* di Milano, sotto la guida del noto Chef Sergio Mei. Una volta terminata l'esperienza lontana dal suo Veneto, torna nelle zone d'origine per gestire la cucina de *La Ragnatela* di Mirano (VE), segnalata in tutte le guide gastronomiche d'Italia. Oggi è executive chef e docente di riferimento per la didattica laboratoriale dell'Accademia delle Professioni DIEFFE. Ad Istanbul sarà accompagnato dalla sua squadra con Gianlorenzo Martini, Moira Beccaro (restaurant operator manager e Docente Accademia delle Professioni DIEFFE) e Flavio Callegari (Food&Beverage manager presso Accademia delle Professioni DIEFFE).

Il 17 settembre, l'Ambasciatore d'Italia ospiterà nella sua Residenza di Palazzo di Venezia una presentazione alla stampa del programma dello Chef Beccaro. In tale occasione, l'Accademia della Cucina conferirà un premio agli chef Giancarlo Gottardo, executive corporate chef presso il *Divan*, e Giuseppe Pressani, executive chef al *Paper Moon*, tra i più rinomati chef italiani ad Istanbul. Elemento centrale della giornata sarà uno show cooking con successiva degustazione per la stampa. Il giorno 18 settembre sempre presso il Palazzo di Venezia, l'Ambasciatore ospiterà il pranzo dell'Accademia Italiana della Cucina, per selezionati ospiti. Per l'occasione lo Chef Beccaro preparerà le migliori ricette della tradizione culinaria veneta che verrà così presentata per la prima volta al pubblico d'Istanbul.

Nel corso della sua visita a Istanbul, lo Chef Beccaro avrà anche importanti occasioni di formazione ed incontro con gli studenti di due tra le più prestigiose Università della città (Yeditepe University e Özyeğin University). Il 19 e 20 settembre si terranno delle lezioni di cucina seguite anche in questo frangente da uno show cooking che consentirà ai giovani studenti di apprezzare alcune delle eccellenze italiane preparate dallo Chef Beccaro.



Ambasciata d'Italia
in Turchia

COMUNICATO STAMPA/BASIN BÜLTENİ N° 8/2019

Veneto bölgesinin lezzetli mutfağı İstanbul'da

TR/ 16-20 Eylül tarihleri arasında İtalyan şef Samuele Beccaro ve ekibi İstanbul'a gelecekler. Onları, Veneto bölgesinin özel tatları ve gastronomi geleneğine odaklanarak İtalyan mutfağının önde gelen özelliklerini tanıtacakları yoğun bir program bekliyor. İtalyan gıda-tarım sektörü ve kaliteli mutfağını yurtdışında tanıtmayı amaçlayan program, İtalyan gastronomi geleneğini korumayı amaçlayan Accademia Italiana della Cucina (İtalyan Mutfak Akademisi) kültür derneği ve teknik partner Eataly ile işbirliği ile İtalya Ankara Büyükelçiliği tarafından düzenlenecektir. Genç ama şimdiden meşhur şef Samuele Beccaro (38 yaşında) Avrupa'nın dört bir yanındaki mutfaklarda çalıştıktan sonra Paris'e geçerek orada mutfak felsefesinin temellerini kurmuş, daha sonra Londra, Zürih, Münih ve Los Angeles'ta da çalışmıştır. Uzmanlığını, Milano *Four Seasons*'da şef Sergio Mei rehberliğinde tamamlamıştır. Veneto bölgesi dışında tecrübelerini tamamladıktan sonra İtalya'nın tüm gastronomi rehberlerinde yer alan Mirano (Venedik) *La Ragnatela*'nın mutfağını yönetmek üzere doğduğu topraklara dönüş yapmıştır. Şimdi ise DIEFFE Meslekler Akademisi'nde yönetici şef ve laboratuvar öğretim görevlisidir. İstanbul'da ona eşlik eden ekipte Gianlorenzo Martini, Moira Beccaro (DIEFFE Meslekler Akademisi restoran operasyon yöneticisi ve öğretim görevlisi) ve Flavio Callegari (DIEFFE Meslekler Akademisi Food&Beverage yöneticisi) de yer alıyor.

17 Eylül'de İtalya Büyükelçisi, Venedik Sarayı rezidansında şef Beccaro'nun programını basın mensuplarına duyuracaktır. Bu vesileyle Accademia della Cucina, İstanbul'un en meşhur İtalyan şeflerinden *Divan* kurumsal yönetici şefi Giancarlo Gottardo ve *Paper Moon* yönetici şefi Giuseppe Pressani'ye bir ödül tevdi edecektir. Etkinliğin en önemli kısmı ise bir yemek pişirme gösterisi ve ardından basına sunulacak tadım olacaktır. 18 Eylül'de Büyükelçi, yine Venedik Sarayı'nda seçkin misafirlere özel Accademia Italiana della Cucina'nın düzenlediği yemek davetine evsahipliği yapacaktır. Bu vesile ile şef Beccaro, İstanbulluların beğenisine ilk kez sunulacak Veneto mutfak geleneğinden gelen en lezzetli tarifleri hazırlayacaktır.

İstanbul'daki ziyareti esnasında şef Beccaro ayrıca şehrin en prestijli Üniversitelerinden olan Yeditepe Üniversitesi ve Özyeğin Üniversitesi öğrencileriyle buluşacak ve onlara eğitim verecektir. 19 ve 20 Eylül tarihlerinde mutfak dersleri verilecek, ardından şef Beccaro tarafından bazı İtalyan lezzetlerini genç öğrencilerin de tatması için tekrar bir yemek pişirme gösterisi yapılacaktır.