

İTALYAN MUTFAĞI HAFTASI

22-28 KASIM 2021

@f/italyanmutfagihaftasi

22 KASIM PAZARTESİ

AÇILIŞ | 11.30 🇮🇹🇸🇮

Açılış Konuşması ve
İtalyan Şeflerin Yöresel Meze Tabağı
Claudio Chinali, Giancarlo Gottardo,
Luigi Mariconda

SÖYLEŞİ | 15.30 🇮🇹🇸🇮

Buğdayın Doğru İşlenmesi ile Sağlıklı
Beslenme, Şef Simone Romiti,
Yeditepe Üniversitesi

WEBINAR | 18.00 🇮🇹🇸🇮

Ekoloji ve Biyoçeşitlilik Açısından
Akdeniz Diyeti
Prof. Dr. Elisabetta Moro

FİLM | 20.30 🇮🇹🇸🇮

"I Villani"
Daniele De Michele
İtalyan Kültür Merkezi

23 KASIM SALI

SANAL TUR | 11.30 🇮🇹🇸🇮

"Napoli Kahveleri"ne Sanal Tur
Best Online Tours

MASTERCLASS | 15.00 🇮🇹🇸🇮

Gerçek Napoli Usulü Pizza
Pizzacı Özgür Kılınçlar

WEBINAR | 18.00 🇮🇹🇸🇮

Yöresel Şarap ve Likörlerin
Favori İtalyan Tatlıları
ile Eşleştirilmesi
Sommelier Daniele Montano

24 KASIM ÇARŞAMBA

TANITIM ETKİNLİĞİ | 12.30

Dante'nin Şerefine Şef Claudio Chinali
ile Basına Özel Öğle Yemeği
İtalyan Ticaret Odası Himayesinde

MASTERCLASS | 15.30 🇮🇹🇸🇮

Çam Fıstığı, Zeytin ve Kremamsı Polenta
ile Atlantik Mezgitli Şef Luca De Astis
Le Cordon Bleu

MASTERCLASS | 18.00 🇮🇹🇸🇮

Taze Peynir Burrata ve Olgunlaşmış
Pecorino Peynirleri
Mastro Casaro Cosimo Rotolo

25 KASIM PERŞEMBE

MASTERCLASS | 12.00 🇮🇹🇸🇮

Sous Vide Tekniği ile Kısık Ateşte
Profesyonel Pişirme
Şef Marco Pirota

WEBINAR | 16.00 🇮🇹🇸🇮

Türkiye'de Yaşayan İtalyanlar
için Akdeniz Diyeti, Sürdürülebilirlik
ve Etiket Okuma
Diyetisyen Gizem Şeber

WEBINAR | 19.00 🇮🇹🇸🇮

Şarap ve Kadın
Girişimciliğin Hikayeleri
Rosanna e Giovanna Caruso,
Chiara Lungarotti, Erika Marchesini,
Agnes Antal

26 KASIM CUMA

MASTERCLASS | 10.00 🇮🇹🇸🇮

Venedik Mezeleri "Cicchetti"
Şef Eleonora Andriolo

WEBINAR | 15.00 🇮🇹🇸🇮

CBT 2.0 El Kitabı: Sous Vide Teknikleri
Şef Marco Pirota

AGRIFOOD BUSINESS | 16.00 🇮🇹🇸🇮

Startup Matchmaking
İtalya Büyükelçiliği ve İtalyan Mutfağı
Akademisi himayesinde

KAPANIŞ | 18.00 🇮🇹🇸🇮

Gastro Quiz

AKŞAM YEMEĞİ | 20.00

Terrazza Italia'da 4 Lezzet Elçisi
Tarafından Hazırlanan Akşam Yemeği
Şef Eleonora Andriolo ve
Şef Claudio Chinali

ÖĞRENCİLER İÇİN YARIŞMA
AİLEMİZİN İTALYAN YEMEĞİ

INSTAGRAM YARIŞMASI
AİLEMİZİN İTALYAN YEMEĞİ
FOTOĞRAFI

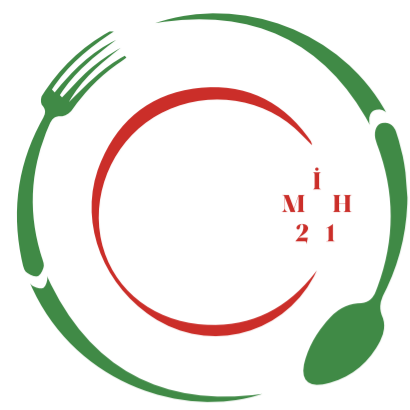
İTALYAN RESTORANLAR İÇİN ETKİNLİK
AİLEMİZİN İTALYAN YEMEĞİ: LAZANYA

Tüm etkinlikler Zoom üzerinden yapılacaktır. Detaylı bilgi için www.italyanmutfagihaftasi.com

* Yüz yüze katılım için Instagram yarışması ile 20 bilet verilecektir.



** Ücretli rezervasyon hakkında bilgi almak için 0531 733 09 02





SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA

22-28 NOVEMBRE 2021

  /italyanmutfagihaftasi

**22 NOVEMBRE
LUNEDÌ**

APERTURA | 11.30 

Messaggio Istituzionale
L'antipasto Regionale dei Nostri Chef
Claudio Chinali, Giancarlo Gottardo,
Luigi Mariconda

INTERVISTA | 15.30 

Mangiando Sano Cominciando
dal Grano, **Chef Simone Romiti,**
Yeditepe University

WEBINAR | 18.00 

La Cultura della Dieta Mediterranea
tra Ecologia e Biodiversità
Prof.ssa Elisabetta Moro

FILM | 20.30 

"I Villani" di Daniele De Michele
a cura dell'Istituto di Cultura

**23 NOVEMBRE
MARTEDÌ**

**VISITA
VIRTUALE | 11.30** 

"Il Caffè a Napoli"
Best Online Tours

MASTERCLASS | 15.00 

La Pizza Verace
Napoletana in Turchia
Pizzaiolo Özgür Kılınçlar

WEBINAR | 18.00 

Gli Abbinamenti Regionali di
Vini e Liquori ai Famosi
Dessert Italiani
Sommelier Daniele Montano

**24 NOVEMBRE
MERCOLEDÌ**

**EVENTO | 12.30
PROMOZIONALE**

Pranzo Dantesco
Chef Claudio Chinali
a cura della Camera di Commercio
e Industria Italiana, dedicato a stampa e soci

MASTERCLASS | 15.30 

Merluzzo con Pinoli, Olive e Polenta
cremosa **Chef Luca De Astis**
Le Cordon Bleu

MASTERCLASS | 18.00 

La Burrata Fresca ed il Pecorino
Stagionato
Mastro Casaro Cosimo Rotolo

**25 NOVEMBRE
GIOVEDÌ**

MASTERCLASS | 12.00 

La Cucina a Bassa Temperatura
Chef Marco Pirota

WEBINAR | 16.00 

La Dieta Italiana per chi
Vive in Turchia, Sostenibilità e
Lettura delle Etichette
Dietologa Gizem Şeber

WEBINAR | 19.00 

Storie di Vino e
Imprenditoria Femminile
Rosanna e Giovanna Caruso,
Chiara Lungarotti, Erika Marchesini,
Agnes Antal

**26 NOVEMBRE
VENERDÌ**

MASTERCLASS | 10.00 

I Cicchetti Veneti
Chef Eleonora Andriolo

WEBINAR | 15.00 

Presentazione Manuale CBT 2.0
Chef Marco Pirota

AGRIFOOD BUSINESS | 16.00

Startup Matchmaking
a cura dell'Ambasciata di Italia
e l'Accademia della Cucina Italiana

CHIUSURA | 18.00 

Quiz Gastronomico
sulla Settimana

CENA A4 MANI | 20.00**

**Chef Eleonora Andriolo &
Chef Claudio Chinali**
presso Terrazza Italia

**CONCORSO PER STUDENTI
IL PIATTO ITALIANO DI CASA MIA**

**CONCORSO INSTAGRAM
LA FOTO DEL PIATTO DI CASA MIA**

**INIZIATIVA PER RISTORANTI ITALIANI
IL PIATTO DI CASA MIA: LA LASAGNA**

Tutti gli eventi saranno online su Zoom. Per iscriversi www.italyanmutfagihaftasi.com

* 20 Posti saranno assegnati tramite contest Instagram per la partecipazione in presenza

**Evento a pagamento su prenotazione 0531 733 09 02

