Warszawa, 09.11.2023

**INFORMACJA PRASOWA**

**Włoska uczta smaków - Startuje Tydzień Kuchni Włoskiej na Świecie 2023**

**Spotkania z nagrodzonymi mistrzami kuchni, seminaria na temat kulinarnej sztuki i włoskiego stylu życia, pokazy gotowania oraz warsztaty. Tak zapowiada się promowana przez Ambasadę Włoch w Polsce Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2023, która odbędzie się w dniach od 13 do 19 listopada.**

W nadchodzącym tygodniu na całym świecie będzie obchodzona Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2023 (Tydzień Kuchni Włoskiej na Świecie), podczas której miłośnicy włoskiej kuchni będą delektować się wyjątkowymi daniami, regionalnymi produktami oraz poznają kulinarne i winiarskie tradycje Półwyspu Apenińskiego.

Regularnie co rok, włoskie ambasady na całym świecie organizują rozmaite wydarzenia promujące wyjątkową kuchnię ich kraju, wysokiej jakości produkty oraz kulinarną filozofię. Każdą edycję włoskiego tygodnia wyróżnia unikatowe hasło. Tegoroczne **„*Przy stole z kuchnią włoską: zdrowo i smacznie”***podkreśla to, co często daje się słyszeć z ust specjalistów żywienia, że zaletami włoskiej kuchni są nie tylko jej smak, ale także pozytywny wpływ na dobrostan psychofizyczny.

- T*ydzień Kuchni Włoskiej na Świecie jest okazją do promowania nie tylko tradycyjnych smaków oraz kulinarnych nowości zróżnicowanej kuchni włoskiej wywodzącej się z naszych regionów, ale również stylu odżywiania, który jest zarazem zdrowy i pełen smaku. W tym celu podjęliśmy skoordynowane działania wspólnie z całą siecią instytucji włoskich w Polsce, obejmującą Włoskie Instytuty Kultury w Warszawie i Krakowie, Biuro Promocji Handlu ICE, konsulów honorowych, Comites oraz stowarzyszenia włoskich przedsiębiorców* - mówi Jego Ekscelencja Ambasador Republiki Włoskiej w Polsce Luca Franchetti Pardo.

**Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2023 w polskich miastach**

Zgodnie z myślą przewodnią VIII edycji Tygodnia Kuchni Włoskiej, organizatorzy polskich obchodów, zaplanowali szczególne atrakcje, które pozwolą zaprezentować włoską kulinarną kulturę z jak najlepszej strony. W wydarzeniach, które odbędą się w Polsce, udział wezmą kuchmistrzowie, propagatorzy włoskich smaków i zdrowego stylu życia. Już od 13 do 19 listopada Polacy będą mieli okazję cieszyć się smakiem włoskich dań i zdobywać wiedzę na temat jednej z najpopularniejszych kuchni świata.

W pierwszym dniu włoskiego tygodnia, **13 listopada o godzinie 18:00 w Hali Koszyki w Warszawie, w Comfort Food Studio,** podczas kulinarnego pokazu wystąpi **Cristina Catese** – szef kuchni i performerka, rdzenna rzymianka, która już od ponad 17 lat gotuje w Polsce. Osoby, które uprzednio zgłoszą swoją chęć uczestnictwa, będą mogły spotkać się z tą wyjątkową szefową kuchni. Dzień później **14 listopada o godzinie 18:00, we Włoskim Instytucie Kultury** w stolicy odbędzie się **seminarium otwarte w języku włoskim pt.: „La dieta mediterranea: dalle evidenze scientifiche alla tavola (tłum.: „*Dieta Śródziemnomorska - od naukowych dowodów do stołu*”)**, podczas którego **Giulia Biondi**, specjalistka ds. żywienia i influencerka, opowie o potwierdzonych naukowo walorach śródziemnomorskiego sposobu odżywiania. **Tego samego dnia o godzinie 20:00 mieszkańcy Krakowa w słynnej Piwnicy Pod Baranami** będą mogli podziwiać **innowacyjny spektakl muzyczny** włoskiej grupy [Il Conciorto](https://conciorto.com/?fbclid=IwAR2E2CA-WYORy7ulyjV8lxp6rBc-ywDSaGHieegRKAro0jSuWlPwepDFVLE), która zjawiskowo łączy muzykę elektroniczną ze świeżymi warzywami.

**15 listopada o godzinie 18:30 w krakowskim Włoskim Instytucie Kultury** nagrodzony gwiazdkąMichelin **szef kuchni Floriano Pellegrino** podzieli się **swoją misją wspierania młodzieży dotkniętej wykluczeniem społecznym** i zaprezentuje projekt **ASD Bros Rugby** - zawodowej drużyny i akademii rugby. Jego rozmówcami będą reprezentanci polskiej drużyny rugby **Juvenia Kraków**, którzy we wspólnej dyskusji podkreślą związki między jakością życia i właściwym odżywianiem. Mistrz **Floriano Pellegrino** będzie także głównym bohaterem **pokazu gotowania** zaplanowanego na **16 listopada w Starym Hotelu w Krakowie.**

Interesującą, szczególnie dla pasjonatów włoskiej kuchni, propozycją będzie **seminarium i prezentacja książek Tessy Capponi-Borawskiej,** przewodniczącej Centro Studi Famiglia Capponi,oraz jej córki, znanejpolsko-włoskiej szefowej kuchni **Flavi Borawskiej-Bromskiej.** Autorki pozycji *„Moja kuchnia pachnąca bazylią"* i *"Tutto bene. Włoska kuchnia”*zaproszą gości w podróż po historii włoskiej kuchni i jej kulinarnej kulturze. Spotkanie zaplanowane jest na **16 listopada na godzinę 18:00 we Włoskim Instytucie Kultury w Warszawie** (wstęp wolny, język włoski). **18 listopada w Łodzi Tessa Capponi-Borawska, w rozmowie z Dorotą Ceran**, opowie również o tradycji włoskiej i toskańskiej oraz o swoich doświadczeniach w Polsce (**godzina 15:00, Mediateka,** wstęp wolny, język polski).

Ponadto z inicjatywy biura ICE-Italian Trade Agency, przy współpracy Włoskiej Izby Handlowo-Przemysłowej w Polsce i Włoskiej Akademii Kulinarnej **ponad 30 włoskich restauracji dołączyło do obchodów**, oferując menu nawiązujące do tradycji kulinarnych Włoch. Lista restauracji dostępna będzie na stronie internetowej wydarzenia. Dodatkowo, dzięki zaangażowaniu Italian Trade Agency, trzech polskich food blogerów: Natalia Maszkowska, Piotr Ogiński i Jasiek Kuroń, przygotuje krótkie wideo z przepisami opartymi na autentycznych włoskich produktach. Nagrania będzie można zobaczyć w mediach społecznościowych. **Emiliano Castagna**, kierujący[Włoską Akademią Kulinarną](https://wloskaakademiakulinarna.pl/)**, wyruszy zaś z warsztatowym tournée po kraju. Odwiedzi Kraków, Opole i Poznań.** Spotka się tam z uczniami kulinarnej sztuki i poprowadzi dla nich lekcje na temat znaczenia i stosowania oliwy z oliwek oraz warsztaty poświęcone popularnym daniom rzymskim (Cacio e Pepe, Carbonara i Amatriciana). W ten sposób będzie promował również kandydaturę Rzymu na siedzibę wystawy EXPO 2030.

Tydzień włoskiej sztuki kulinarnej uwieńczony zostanie galową kolacją, której gościem specjalnym będzie wyróżniony gwiazdką Michelin szef restauracji „*Il Flauto di Pan” w Villa Cimbrone* w Ravello (Salerno), mistrz Lorenzo Montoro. Motywem przewodnim uroczystości będą smaki Wybrzeża Amalfitańskiego. Cechą wyróżniającą kuchnię Lorenzo Montoro jest akcent położony na dzikie rośliny, których jest znawcą. Jego sposób przyrządzania potraw przypomina lirykę gastronomiczną i stanowi wyśmienitą syntezę kultywowanej przez mistrza kuchni rustykalnej i szlachetności tego włoskiego regionu.

- *Mój świat* - opowiada szef kuchni – *jest wśród roślin rosnących dziko przy dziewiczym źródle rzeki Sarno. Warzywa i to, co daje nam ziemia, są podstawą w opracowywaniu koncepcji przygotowywanych przeze mnie dań. Począwszy od cytryn, głównego składnika deseru „l'Oro degli eroi" („Złoto bohaterów”), będącego hołdem dla rolników „bohaterów”, którzy kontynuują uprawianie ziem Wybrzeża Amalfitańskiego, terenu magicznego, ale często nieprzystępnego.*

Kalendarz Wydarzeń Otwartych:

**Warszawa**

* *Show-cooking w wykonaniu Cristiny Catese, szefa kuchni i cooking performer, następnie włoski aperitif "Aperitivo all’italiana".*   
  Data:13.11 I Godz.: 18.00 I Miejsce: Hala Koszyki – (wstęp wolny po uprzedniej rejestracji)
* *Seminarium ze specjalistką Giulią Biondi pt.:”Dieta Śródziemnomorska: od dowodów naukowych do stołu”.*   
  Data: 14.11 I Godz.: 18:00 I Miejsce: Włoski Instytut Kultury w Warszawie (wstęp wolny, język włoski)
* *Spotkanie autorskie z Tessą Capponi-Borawską i Flavią Borawską Bromską, autorkami książek "Moja kuchnia pachnąca bazylią" i "Tutto bene. Włoska kuchnia”.*   
  Data:16.11 I Godz.: 18:00 I Miejsce: Włoski Instytut Kultury w Warszawie (wstęp wolny, język włoski)

**Kraków**

* *Koncert włoskiej grupy Il Conciorto.*  
  Data:14.11 I Godz.: 20:00 I Miejsce: Piwnica pod Baranami (wstęp wolny)
* *Spotkanie z mistrzem kuchni Floriano Pellegrino i rozmowa o sporcie, wykluczeniu i odżywianiu.*   
  Data:15.11 I Godz.: 18:30, Miejsce: Włoski Instytut Kultury w Krakowie (wstęp wolny)

**Łódź**

* *Seminarium z Tessą Capponi-Borawską o tradycji włoskiej i toskańskiej oraz o jej doświadczeniach w Polsce.*Data 18.11 I Godz.: 15:00 I Miejsce: Mediateka, Łódź (wstęp wolny, język polski)

Więcej informacji o wydarzeniach w Włoskiego Tygodnia Kuchni można znaleźć na stronie www: <https://www.ice.it/en/markets/poland/italian-cuisine-week-2023>

---koniec---

**Kontakt dla mediów:**

E: [biuroprasowe@agencja-infinity.pl](mailto:biuroprasowe@agencja-infinity.pl)

T: 781 453 985, 698 555 835