

#ItalianTaste

La Semaine de la Cuisine Italienne dans le Monde, soutenue par le Ministère italien des Affaires Étrangères et de la Coopération Internationale, en synergie avec d'autres Ministères italiens, est à sa deuxième édition, dans le but de promouvoir les traditions culinaires gastronomiques et œnologiques en tant que signes distinctifs de l'identité et de la culture italienne.

Plus de 1000 activités seront organisées par les 296 représentations diplomatiques et consulaires et par les Instituts Culturels sous le signe de: la qualité, la durabilité, la culture, la sécurité alimentaire, le droit à l'alimentation, l'éducation, le territoire, la biodiversité. A cela s'ajoute la valorisation de l'art culinaire italien et du régime méditerranéen qui font de l'Italie le Pays le plus sain au Monde.

Après le succès enregistré l'année dernière, l'Ambassade d'Italie à Tunis propose un calendrier appétissant, riche de rendez-vous organisés en collaboration avec l'Istituto Italiano di Cultura di Tunisi, l'ICE-Agence italienne pour le commerce extérieur ainsi que la Chambre tuniso-italienne de Commerce et d'Industrie.

La racine méditerranéenne commune de l'Italie et de la Tunisie jette les bases pour un dialogue riche entre les deux cultures culinaires afin d'approfondir la connaissance des produits gastronomiques italiens, déjà très appréciés en Tunisie.



La 2^{ème} Semaine de la Cuisine Italienne en Tunisie (20-26 novembre 2017)

Lundi 20 novembre

“A TABLE AVEC LE CHEF ELIA GRILLOTTI”

Dégustation gastronomique et œnologique de produits en provenance de Rieti (Région du Latium)

📍 Restaurant "Dar Zarrouk" à Sidi Bou Said

Évènement sur invitation

Mardi 21 novembre

20h30, “MANGER A L'ITALIENNE”

Dégustation de plats typiques

📍 Restaurant "da Franco" à Gammarth

Nombre limité, pour réserver : stampa.tunisi@esteri.it

Mercredi 22 novembre

15h00, “L'HUILE D'OLIVE DE QUALITE”

Table ronde avec la participation de l'Association Italienne de l'Industrie de l'Huile (Assitol) et de la Chambre Syndicale Nationale des Exportateurs d'Huile d'Olive de l'UTICA, suivie d'une dégustation de différents types d'huile extra-vierge

📍 Istituto Italiano di Cultura di Tunisi



Jeudi 23 novembre

16h00, “LES VERTUS DU REGIME MEDITERRANEEN”
Conférence avec la participation de la Fondation "Dieta Mediterranea"

📍 Istituto Italiano di Cultura di Tunisi

20h00, “LES SAVEURS DU PIEMONTE”

Dîner de dégustation préparé par les élèves de l'ENAIP Piémont e de l'IHET de Tunis

📍 Institut des Hautes Etudes Touristiques-IHET de Sidi Dhrif

Nombre limité, pour réserver : segreteria.iictunisi@esteri.it

Vendredi 24 novembre

17h30, “PANE E TULIPANI”

Projection du film de Silvio Soldini, suivie d'un apéritif

📍 Istituto Italiano di Cultura di Tunisi



Samedi 25 novembre

13h00, “APPRENDRE A CUISINER ITALIEN”

Repas préparé par les élèves de l'ISPT encadrés par le chef italo-tunisien Karim Larbi

📍 Institut Supérieur Professionnel de Tourisme- ISPT à El Kantaoui (Sousse)

Nombre limité, pour info : stampa.tunisi@esteri.it

#VIVEREALLITALIANA