



Δεύτερη εβδομάδα Ιταλικής κουζίνας στον κόσμο 20-26 Νοεμβρίου 2017

Δευτέρα 20 Νοεμβρίου 2017, ώρα 12.00

Εγκαίνια της έκθεσης αφιερωμένη στον Pellegrino Artusi και στο βιβλίο του Η επιστήμη στην κουζίνα και η τέχνη της καλής διατροφής (*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*).

Ο Pellegrino Artusi γεννήθηκε στη Forlì, στην καρδιά της Romagna, στις 4 Αυγούστου 1820. Μετριοπαθής φιλελεύθερος και πεπεισμένος πατριώτης, συνέταξε το βιβλίο συνταγών του ως συμβολή στην οικοδόμηση μίας εθνικής κουλτούρας, επηρεάζοντας βαθιά την καθημερινότητα των Ιταλών. Το βλέμμα του κινήθηκε σε ανοιχτό ορίζοντα, υπερβαίνοντας τον τοπικό ή περιφερειακό χαρακτήρα των γαστρονομικών εκδόσεων του 19ου αιώνα.

Αν ο κύριος άξονας του *La scienza in cucina* βασίζεται κυρίως στην Τοσκάνη και την Emilia-Romagna, η ουσία της εθνικής κουζίνας ανακτάται αντλώντας από τις πολλές διαφορετικές τοπικές κουζίνες της Ιταλίας που ο Artusi γνώριζε είτε λόγω άμεσης γνώσης είτε μέσω της συμβολής του αναγνωστικού του κοινού. Το σχέδιο έμεινε ατελές και ανακόλουθο, αλλά φάνηκε ξεκάθαρα και με σαφήνεια η βούληση του Artusi να αποτυπώσει τον γαστρονομικό πλούτο της πρόσφατα ενοποιημένης χώρας του.

Δευτέρα 20 Νοεμβρίου 2017, παράσταση κουκλοθέατρου

«Η κουζίνα στις μύτες των ποδιών», αφιέρωμα στον Pellegrino Artusi, έργο της Veronica Gonzalez με το μικρό θεατράκι ποδιών (Teatrino dei Piedi).

Παραστάσεις

ώρα 11.00 (στα ελληνικά για σχολεία)

ώρα 18.30 (στα ιταλικά για τους μαθητές της Ιταλικής Σχολής Αθηνών)

Τρίτη 21 Νοεμβρίου 2017, ώρα 18.30

Ημέρα αφιερωμένη στο κρασί - Παραγωγή και διάθεση του κρασιού στην
Ιταλία και στη βενετική Ανατολή στον όψιμο Μεσαίωνα
Ημερίδα αφιερωμένη στο κρασί της ανατολικής Μεσογείου και στον ρόλο
της Γαληνοτάτης

Διοργάνωση: Νίκος Μοσχονάς, Πρόεδρος του Κέντρου Μελετών Ιονίου
και ομότιμος Διευθυντής Ερευνών στο Ινστιτούτο Βυζαντινών Ερευνών
του Εθνικού Ιδρύματος Ερευνών.

Θα ακολουθήσει οινογευσία ιταλικών ποικιλιών.

Εισηγητές:

Χαράλαμπος Γάσπαρης, *Κρασί και ταβέρνες στη Μεσαιωνική Κρήτη*
Κώστας Τσικνάκης, *Αμπελοκαλλιέργεια και εμπόριο κρασιού στην Κρήτη*
της ύστερης βενετικής περιόδου

Αγγελική Πανοπούλου, *Αμπελώνες, ποικιλίες και εμπορικά δίκτυα*
κρασιού στις βενετικές κτήσεις Μεθώνη και Κορώνη

Νίκος Γ. Μοσχονάς, *Το κρασί στη μεσαιωνική Ιταλία και στο ποτήρι του*
βενετού

Πέμπτη 23 Νοεμβρίου 2017, ώρα 19.00

Η ιταλική κουζίνα, τα κρασιά της και η Ελλάδα: συνάντηση με τον σεφ
Πάνο Ιωαννίδη (παρουσίαση ιταλικών συνταγών) και τον οινολόγο *Ivan*
Ottaviani με γευσιγνωσία και δοκιμή ιταλικών κρασιών.

(*Εκδήλωση με προσκλήσεις. Οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει να περάσουν (όχι την ημέρα της
εκδήλωσης) και να παραλάβουν την πρόσκληση από το θυρωρείο του Ινστιτούτου. Η είσοδος
στην εκδήλωση θα γίνεται μόνο με επίδειξη της πρόσκλησης)

Σάββατο 25 Νοεμβρίου 2017, ώρες 11.00 – 17.00

Γαστρονομία, κουζίνα, οινολογία: σπουδές στην Ιταλία. Συνάντηση με
εκπροσώπους ιταλικών σχολών και ακαδημιών κουζίνας και σομελιέ.

Όλες οι εκδηλώσεις θα πραγματοποιηθούν στην έδρα του Ιταλικού
Μορφωτικού Ινστιτούτου

Ιταλικό Μορφωτικό Ινστιτούτο Αθηνών

Πατησίων 47 - 10433 - Αθήνα

Τηλ: +30 210 5242646, fax: +30 210 5242714

www.iicatene.esteri.it

www.facebook.com/IICAtene - www.twitter.com/IICAtene