



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

Seconda Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 19. – 26. November 2017



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

SECONDA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Vielfalt, Traditionen und Kunsthandwerk zeichnen die italienische Küche aus. Anlässlich der vom Italienischen Außenministerium in Zusammenarbeit mit dem Bildungs- und dem Landwirtschaftsministerium weltweit

ausgeschriebenen Woche der italienischen Küche hat das Italienische Kulturinstitut Stuttgart mit Hilfe zahlreicher Partner ein reiches Programm für Sie zusammengestellt, um Ihnen durch Live-Cooking und Erzählungen über die Gastronomie die wunderbaren Geheimnisse und regionaltypischen Akzente der italienischen Küche näher zu bringen. Haben Sie Lust, mit uns auf eine kulinarische Entdeckungsreise zu gehen?



DEUTSCHLANDS
GRÖSSTES
FOOD-FESTIVAL
STUTTART

Dauer: 24.11. – 26.11.2017

Ort: Landesmesse, Halle 7, Messeplatz 1,
Stuttgart

EAT & STYLE

Auch 2017 ist Deutschlands größtes Food-Festival wieder mit einem vielfältigen Mitmachprogramm aus interaktiven Workshops, speziellen Themenwelten und aktuellen und künftigen Trends im Bereich Food und Kulinarik zu Gast auf dem Stuttgarter Messe-Gelände. Die Italienische Zentrale für Tourismus ENIT wird in Zusammenarbeit mit der Vereinigung „I Borghi più belli d'Italia“, dem Consorzio Ecceltalia und dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart ein besonders spannendes Programm für Sie vorbereiten. Unter dem Motto „I sentieri del Gusto“ ist eine kulinarische und kulturgeschichtliche Entdeckungsreise durch die mittelalterlichen Dörfer Italiens geplant.

Informationen zum Programm: www.enit.de und www.iicstoccarda.esteri.it

Unsere Kooperationspartner:



Schbageddie?



Richtig Italienisch lernen – bei den Italienern!

INFO:
☎ 0711 -
1628120



Istituto Italiano
di Cultura

Sprachkurse am
Italienischen Kulturinstitut

Kolbstraße 6
70178 Stuttgart

U1 und U14 Marienplatz





Sonntag, 19.11.2017, 13.00 Uhr

Ort: Circolo Sardo „Su Nuraghe“, Wiesbadener Str. 9, Stuttgart-Bad Cannstatt

TRADIZIONI GASTRONOMICHE DALLA TERRA DEI NURAGHI

Live-cooking und Mittagessen

Die Sarden haben für sich die Sprache der Küche entdeckt und weiterentwickelt. Der Stuttgarter Verein „Su Nuraghe“ ist unser Gastgeber bei

diesem Event, das ganz im Zeichen des sardischen Genusses steht: jedem Teilnehmer wird es möglich sein, sich beim live-cooking den einen oder anderen Trick bei der Zubereitung von „Malloreddus“ abzuschauen. . .

Eine Veranstaltung des Sardischen Kulturvereins „Su Nuraghe“ e.V. Stuttgart in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Informationen zum Preis und Menü sowie Reservierungen (unbedingt erforderlich; max. 35 Teilnehmer) unter: 0711 / 56 37 83.



Montag, 20.11.2017, 17.30 Uhr

Ort: Pasticceria Gelsomino, Rotenwaldstr. 152, Stuttgart-West

100 ANNI DI DOLCEZZA!

Gelsomino, ambasciatore della pasticceria siciliana nel Baden-Württemberg, öffnet die Türen seiner Werkstatt und lässt uns von seinen köstlichen Produkten kosten

Bereits seit 100 Jahren ist die Konditorei Gelsomino stolze Botschafterin der feinen sizilianischen Patisserie: Cannoli, Cassate, Feingebäck aus Mandelteig, Frutta Martorana, Titò und Rollò werden

gemäß althergebrachten sizilianischen Familienrezepten zubereitet. Der mehrfach ausgezeichnete Konditor Giacomo Gelsomino wird uns mit praktischen Beispielen in die hohe Kunst der Patisserie einweihen.

Eine Veranstaltung der Pasticceria Gelsomino Stuttgart in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Informationen zum Preis und Reservierungen (unbedingt erforderlich; max. 25 Teilnehmer) unter: 0711 / 16 281 0.



Dienstag, 21.11.2017, 19.00 Uhr

Ort: Trattoria e Pizzeria Da Peppone, Lohäckerstr. 11, Stuttgart-Möhringen

A TAVOLA CON ROSSINI

Show-Cooking mit Live-Musik

Der berühmte Komponist Gioachino Rossini sagte einst: „Der Appetit ist für den Magen das, was die Liebe für das Herz ist“. Die Trattoria und Pizzeria

Da Peppone wird mit einer gastronomischen Live-Performance dieser Leidenschaft nachgehen. Als Umrahmung dienen dabei suggestive, von Rossini inspirierte Akkordeon-Klänge des Duo Fysarmonia.

Eine Veranstaltung der Trattoria e Pizzeria Da Peppone Stuttgart in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart und dem Verein ARCES e.V. Stuttgart-Möhringen. Informationen zum Preis und Menü sowie Reservierungen (unbedingt erforderlich; max. 50 Teilnehmer) unter: 0711 / 787 849 11.



Mittwoch, 22.11.2017, 19.00 Uhr

Ort: Hospitalhof, Büchsenstr. 33, Stuttgart

DALLE MARCHE CON SAPORE!

Praktische Vorführung, Verkostung und Verkauf von Köstlichkeiten von Produzenten aus den Marken

Salsiccia, Soppressata, Salame classico di Fabriano sind nur einige Spezialitäten für die die Region Marken bekannt ist. Doch manch einer wird sich fragen, wie diese regionaltypischen Wurstwaren tatsächlich

hergestellt werden? Der „Mastro norcino“ Mario Meloni aus Fabriano wird uns in diese Kunst einführen. Ein Video über die Region Marken eine Degustation sowie der Verkauf dieser Köstlichkeiten runden den Abend ab.

Eine Veranstaltung des Centro Studi Marche Rom, der Region Marken in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart, dem Hospitalhof Stuttgart und dem Verein „Freunde des Italienischen Kulturinstituts Stuttgart e.V.“. Reservierungen (unbedingt erforderlich; max. 50 Teilnehmer) unter: 0711 / 16 281 0.



Donnerstag, 23.11.2017, 19.00 Uhr

Ort: Trattoria e Pizzeria Da Peppone, Lohäckerstr. 11, Stuttgart-Möhringen

UN PIZZAIOLO NAPOLETANO SVELA I SEGRETI DELLA VERA PIZZA

Live-cooking und Abendessen

Die neapolitanische Pizza ist weltweit zum Symbol des italienischen Lebensgefühls geworden. Der Pizzabäcker Pietro De Lucia von der Trattoria e Pizzeria Da Peppone

wird uns live bei der Zubereitung dieses besonderen Teigs und bei der Belegung zur Hand gehen und danach: Pizza für alle!!

Eine Veranstaltung der Trattoria e Pizzeria Da Peppone Stuttgart in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Informationen zum Preis und Menü sowie Reservierungen (unbedingt erforderlich; max. 50 Teilnehmer) unter: 0711 / 78 784 911.



Freitag, 24.11.2017, 19.00 Uhr

Ort: Milano Ristorante & Bar, Mahdentalstr. 100, Sindelfingen

UNA SERATA SICILIANA CON LA FEDERCUOCHI

Live-cooking und Abendessen

Was gibt es Schöneres, als in geselliger Runde ein Menü vorzubereiten und es dann zusammen zu verzehren? Die Vereinigung der Federcuochi in Deutschland wird zusammen

mit dem Chefkoch Daniele Ciccarone ein wunderbares Abendessen mit sizilianischen Köstlichkeiten zubereiten. Lassen Sie sich diesen exquisiten Genuss nicht entgehen. . .

Eine Veranstaltung der Federcuochi Germania - Stuttgart in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Informationen zum Preis und Menü sowie Reservierungen (unbedingt erforderlich; max. 80 Teilnehmer) unter: 07031 / 79 25 55.



Freitag, 24.11.2017, 19.00 Uhr

Ort: Landgasthof Grüner Baum, Heilbronner Str. 34, Sinsheim-Rohrbach

LE QUATTRO STAGIONI NELLA CUCINA ITALIANA

Vortrag von Ivana Noll-Meyer

Im Vortrag werden die Grundzüge der italienischen Küche zusammengefasst, aber auch die Unterschiede zwischen Nord und Süd und die Besonderheiten der Zutaten in den verschiedenen Regionen dargestellt. Nicht zuletzt werden die vielseitigen Verwendungen vom Reis vorgestellt, von den lombardischen Risotti bis hin zu den sizilianischen Arancini.

Eine Veranstaltung des Circolo Italo-Tedesco Kraichgau e.V. in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Eintritt an der Abendkasse.



Samstag, 25.11.2017, 18.00 Uhr

Ort: Kulturgarage „Da Loretta“, Römerstr. 8, Stuttgart-Süd

LA CUCINA TOSCANA RACCONTATA E GUSTATA

Live-cooking mit Loretta Petti und Reise durch die toskanische Kochkultur mit Dr. Rossana Lucchesi

Loretta Petti gilt als wunderbare Vermittlerin der italienischen Kultur und Lebensart in Stuttgart. Loretta wird uns die

Türen ihrer Kulturgarage öffnen und uns zusammen mit Rossana Lucchesi einen Einblick in die toskanische Kochkultur geben.

Eine Veranstaltung der Kulturgarage „Da Loretta“ Stuttgart in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart und dem Italienzentrum der Universität Stuttgart. Informationen zum Preis und Menü sowie Reservierungen (unbedingt erforderlich; max. 35 Teilnehmer) unter: 0711 / 649 48 04.