



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

Terza Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 19. – 25. November 2018



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

TERZA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Die „italienische Küche“ besteht aus unzähligen Varianten der regionalen Küche, die für Vielfalt und Facettenreichtum der „Dieta Mediterranea“ stehen. Nach Sardinien, Kampanien, Sizilien und der Toskana im

vergangenen Jahr möchte das Italienische Kulturinstitut Stuttgart Sie erneut auf Entdeckungsreise mitnehmen. In diesem Jahr geht es auf gastronomische Pfade durch Kalabrien, Apulien, Ligurien und Piemont. Ein Blick auf die Merkmale dieser Regionen, die alle reich an kulturellen Schätzen sind, sowie Live-Cooking und die Präsentation der Gerichte und der ausgesuchten Weine seitens des Chefkochs und Sommeliers Mario Mollo runden das reiche Programm ab, das Sie mit den jeweiligen Menüs auf unserer Homepage nachlesen können: www.iicstoccarda.esteri.it
Kommen Sie einfach mit auf diese einzigartige genussreiche Tour!



Dauer: 09.11. – 11.11.2018

Ort: Messe Freiburg, Neuer Messplatz 1, Freiburg i.Br.

PLAZA CULINARIA

Lust auf Pesto? Die Gemeinde Andora in Ligurien stellt die regionaltypische Spezialität vor

Die Genussmesse Plaza Culinaria ist die bedeutendste kulinarische Erlebnis-

und Verkaufsmesse im süddeutschen Raum. Das Rahmenprogramm ist gespickt mit kulinarischen Highlights: Sterneköche verraten ihre Geheimnisse und auf der Showbühne findet ein aktiver Austausch zwischen Aussteller und Besucher statt. Anlässlich dieses Events wird das Italienische Konsulat in Freiburg zusammen mit der Gemeinde Andora (Comune di Andora) die gastronomische Exzellenz des Ponente Ligure vorstellen: das Pesto! Es werden Erzeuger mit einem Stand vertreten sein, die vor Ort Einblicke in den handwerklichen Entstehungsprozess des Pesto geben werden.

Eine Veranstaltung der Messe Freiburg in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Konsulat Freiburg i.Br., der Gemeinde Andora (Comune di Andora) und dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Preise und Infos: www.plaza-culinaria.de

Unsere Kooperationspartner:



Dante Gesellschaft e.V. Stuttgart
Società Dante Alighieri Comitato di Stoccarda



Deutsch-Italienische Gesellschaft
Società Italo-Tedesca
Karlsruhe



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



Änderungen vorbehalten. Die aktuellsten Informationen zu den Veranstaltungen erhalten Sie hier:
www.iicstuttgart.esteri.it
www.facebook.com/IstitutoItalianoDiCulturaStuttgart



Dienstag, 06.11.2018, 19.00 Uhr

Ort: Centro, Kaiserstr. 150 (Europaplatz), Karlsruhe

ITALIENISCH KOCHEN – KANN ES DURCH DAS NETZ KREATIVER WERDEN?

Vortrag von Dott.ssa Marina D'Angelo

Dott.ssa D'Angelo, Dozentin und Referentin am Italienischen Kulturinstitut Stuttgart, analysiert die Möglichkeiten, welche die Nutzung des Netzes und der Onlinewelt bietet, um das Kochen mit mehr Kreativität zu würzen und um auf das Angebot der vielfältigen italienischen Küche zurückzugreifen.

Eine Veranstaltung der Deutsch-Italienischen Gesellschaft Karlsruhe in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Anmeldung unbedingt erforderlich unter: 0721 / 21 570 (nur Fr. 15.00 Uhr bis ca. 16.30 Uhr) oder per E-Mail an pronto@dig-karlsruhe.de



Donnerstag, 15.11.2018, 19.00 Uhr

Ort: Restaurant „Il Cocco“, Hauptstr. 28, Gerlingen

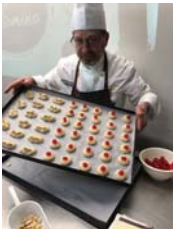
CALABRIA MIA, CALABRIA MIA

Buffet kalter und warmer Spezialitäten aus Kalabrien und Live-Musik mit dem Duo Fysarmonia

„Calabria, mia cara Calabria, dolce terra baciata dal mare, tu sei ricca soltanto di sole, dell'azzurro del cielo e del mar...“

Ein bekanntes Volkslied beschreibt diesen Landstrich als eine Region, die von der Sonne geküsst und vom azurblauen Meer umgeben ist. Das Restaurant „Il Cocco“ in Gerlingen hat für Sie ein Buffet mit typischen Spezialitäten und Weinen aus Kalabrien zusammengestellt: angefangen von den deftigen Wurstwaren bis hin zu schmackhaften traditionellen Gerichten. Den musikalischen Rahmen bilden die wunderbaren Akkordeonklänge des „Duo Fisarmonia“ bestehend aus Leonardo Ciraci und Giuseppe Gallone.

Eine Veranstaltung des Restaurants „Il Cocco“ Gerlingen in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Preise, Infos und Reservierungen bis zum 13.11.2018 unter: 07156 / 4311 342



Montag, 19.11.2017, 18.00 Uhr

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

PASTICCERIA GELSOMINO: EINE HOMMAGE AN PALERMO, KULTURHAUPTSTADT ITALIENS 2018

Live-Cooking und Verkostung sizilianischer Spezialitäten

Als Hommage an Palermo, Kulturhauptstadt Italiens 2018, präsentiert die aus Caltagirone (Sizilien) stammende Pâtissier-Familie Gelsomino ein breitgefächertes Repertoire an sizilianischen Köstlichkeiten: Los geht es mit einem Aperitif bestehend aus einem sizilianischen Prosecco und salzigen Antipasti. Es schließt sich eine praktische Vorführung der Herstellung von „Pannele“ und „Crockette di patate“ an sowie eine Kostprobe typischer „Dolci“ wie Cannoli und Cassate, die Sie auch als Präsent mit nach Hause nehmen dürfen.

Eine Veranstaltung des Pasticceria Gelsomino Stuttgart in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Preise, Infos und Reservierungen unter: 0711 / 16 281 0



Dienstag, 20.11.2018, 19.30 Uhr (Einlass: 19.00 Uhr)

Ort: Restaurant „Il Rusticone“, Naststr. 15 D (Römerkastell), Stuttgart-Bad Cannstatt

BAGNA CAUDA, BOLLITO MISTO, BICERIN

Das Piemont bei „Il Rusticone“

Gutes Essen und Trinken ist immer ein Thema im Piemont, das „Land am Fuße der Berge“ im Nordwesten Italiens. Daher überrascht es nicht, dass die Slow-Food-Bewegung 1986 in Bra im Piemont gegründet wurde. Das Restaurant „Il Rusticone“ lädt Sie zu einem typischen Piemonteser Abend ein mit Spezialitäten wie „Plin burro e salvia“ und „Guancia di manzo al Nebbiolo con tortina di polenta“ ein. Weine und Erzählungen über das Piemont runden den Abend ab.

Eine Veranstaltung des Restaurants „Il Rusticone“ Stuttgart in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Preise, Infos und Reservierungen unter: Telefon 0711 / 47 08 119



Mittwoch, 21.11.2018, 19.30 Uhr (Einlass: 19.00 Uhr)

Ort: Clubrestaurant Da Domenico (in der Tennisanlage), Heßbrühlstr. 64, Stuttgart-Vaihingen

ORECCHIETTE, LAMPASCONI E TANTE ALTRE PRELIBATEZZE

Der Geschmack Apuliens bei „Da Domenico“

Wussten Sie, dass Apulien der größte Produzent von Hartweizen und Olivenöl in Italien ist? Auch die Weine wie „Negroamaro“ und „Primitivo“ erfreuen sich weltweit großer Beliebtheit und sind längst keine Geheimtipps mehr. Die apulische Küche kennt eine reiche und vielfältige Fülle an Zutaten und ist zugleich herzhaft und sehr abwechslungsreich. Das Ristorante „Da Domenico“ möchte Ihnen genau diese Vielfalt präsentieren, wobei die klassischen „Orecchiette alle cime di rapa“ und die „Braciocchie alla pugliese“ mit „Tortino di patate con lampascioni“ nicht fehlen dürfen!

Eine Veranstaltung des Restaurants „Da Domenico“ Stuttgart in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Preise, Infos und Reservierungen unter: 0711 / 780 32 95



Donnerstag, 22.11.2018, 19.30 Uhr (Einlass: 19.00 Uhr)

Ort: Restaurant „Il Rusticone“, Naststr. 15 D (Römerkastell), Stuttgart-Bad Cannstatt

NICHT NUR PESTO!

Die Kräuter Liguriens bei „Il Rusticone“

Ligurien, im Nordosten Italiens, ist ein schmaler Landstrich an der Küste. Fisch und Gemüse in nahezu

allen Variationen bilden den Mittelpunkt vieler Menüs der ligurischen Küche, die allgemein als „leichte“ Küche angesehen wird. Eine international bekannte Spezialität ist der Pesto alla Genovese. Das Restaurant „Il Rusticone“ wird ein Menü für uns zaubern, das eine Hommage an die klassischen Elemente der Regionalküche ist: „Insalata di polipo con patate e olive taggiasche“ und „Trofie alla Genovese“ sind nur ein paar wenige Hinweise auf das vielfältige Menü, das am Abend serviert wird!

Eine Veranstaltung des Restaurants „Il Rusticone“ Stuttgart in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Preise, Infos und Reservierungen unter: Telefon 0711 / 47 08 119



Freitag, 23.11.2018, 19.30 Uhr (Einlass: 19.00 Uhr)

Ort: Clubrestaurant Da Domenico (In der Tennisanlage), Heßbrühlstr. 64, Stuttgart-Vaihingen

EINE PIKANTE VERSUCHUNG....

Kalabrien in Stuttgart bei „Da Domenico“

Kalabrien bildet die Stiefelspitze Italiens. In der rauen Landschaft entstand eine

einfache und bodenständige Küche, in der Fisch, Meeresfrüchte und Schweinefleisch zusammen mit Gemüse und Zitrusfrüchten die wichtigsten Nahrungsmittel waren. Das Restaurant „Da Domenico“ hat hierzu ein Menü vorbereitet, das die Klassiker der Regionalküche aufgreift wie „Paccheri salsiccia e pinniculi“ und „Stinco di agnello in salsa di nduja con cipolle rosse di Tropea in agrodolce“. Weine aus der Region fügen sich harmonisch in die gastronomische Gesamtkomposition des Abends ein.

Eine Veranstaltung des Restaurants „Da Domenico“ Stuttgart in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Preise, Infos und Reservierungen unter: 0711 / 780 32 95



23.11.2018, 19.30 Uhr

Ort: Hauptstaatsarchiv, Konrad-Adenauer-Str. 4, Stuttgart

LEONARDO DA VINCI – SEINE REZEPTE ZWISCHEN KUNST UND KATASTROPHE

Vortrag von Dr. Silvia Mazzini (Humboldt-Universität Berlin)

Leonardo da Vinci gilt unbestritten als der Homo Universale überhaupt. Von der Mona Lisa bis zu den Fluggeräten, ist seine Vielseitigkeit allgemein bekannt. Aber nur wenige wissen, dass Leonardos wahre Leidenschaft immer das Kochen gewesen ist. Wie sah ein von ihm entworfenes und organisiertes Abendessen aus – und vor allem, wie schmeckte es?

Eine Veranstaltung der Dante-Gesellschaft Stuttgart in Zusammenarbeit mit dem Italienischen Kulturinstitut Stuttgart. Eintritt: 6,- EURO / 5,- EUR für Mitglieder der Stuttgarter Dante-Gesellschaft und der „Freunde des Italienischen Kulturinstituts Stuttgart e.V.“