



Week of the Italian Cuisine in the World

18-24 November 2019



Cyprus

PROGRAM

Eventi culinari italiani

18-24 novembre

L'Ambasciata d'Italia a Nicosia ha invitato ristoranti, locali e organizzazioni particolarmente impegnate nella diffusione della tradizione gastronomica italiana a celebrare la Settimana con menu speciali, degustazioni, promozioni ed eventi educativi.

Quest'anno, un alto numero di locali in tutta Cipro parteciperanno all'iniziativa, a partire dalla raffinata ristorazione alle trattorie, dalle enoteche ai negozi di gastronomia:

Nicosia: Ambiance, Bacaro, Bottega Amaro, Cito, Isolani, Kantina, Marzano, Oinotria, Rokoko, The Home Café

Limassol: Caprice, La Boca, Ousia Lounge, Phiale', That's Amore, Vivaldi, Wine & Business Club Cyprus

Larnaca: Red Pepper, Spaghetteria Italia

Altri: Garibaldi (Paphos), Octo Microbrewery (Sotira)

Eventi gastronomici in collaborazione con ipermercati AlphaMega

18-27 novembre

L'Ambasciata d'Italia prosegue per il secondo anno consecutivo la collaborazione con AlphaMega Hypermarkets intraprendendo le seguenti attività:

- Prodotti italiani di qualità saranno promossi presso gli Ipermercati AlphaMega in tutta Cipro durante la settimana della Cucina Italiana nel mondo. Tutti i prodotti avranno il marchio "The Extraordinary Italian Taste".
- Dimostrazione e degustazione di gelato a cura della mastro gelataia Lorenza Bernini, proprietaria della gelateria artigianale "Lolla Gelato" aperta nel 2016 a Bolsena (Viterbo) AlphaMega Engomi mercoledì 27 novembre dalle 17:30 alle 19:30.
- Venerdì 22 novembre alle ore 15.00 lo chef italiano Gaetano Billeci, titolare del Ristorante Palazzo Branciforte di Palermo, parteciperà allo spettacolo pomeridiano "Me agapi Christiana" su Alpha TV con una sezione speciale dedicata alla cucina italiana. Lo chef proseguirà con una dimostrazione/degustazione di cucina italiana presso AlphaMega Engomi alle 17.00.

La presenza dello Chef è resa possibile grazie all'Associazione Italiana "Ambasciatori del Gusto".

Venue: Ipermercati AlphaMega

Mostra "I frutti antichi d'Italia e Cipro" di Veronica Hadjiphani Lorenzetti

25 novembre - 6 dicembre

La mostra di acquerelli di Veronica Hadjiphani Lorenzetti è dedicata alle tradizionali e storiche varietà di frutta italiana e cipriota, come descritte da Giovanni Mariti, abate, scienziato, viaggiatore e umanista italiano vissuto nel XVIII secolo. Durante il suo soggiorno a Cipro ha scritto un libro sull'isola.

La signora Hadjiphani Lorenzetti è una designer botanica cipriota residente in Italia dal 1971. Ha esposto la mostra a Firenze lo scorso febbraio, presso l'Accademia dei Georgofili, prestigiosa istituzione, risalente al 1753.

Inaugurazione: 25 novembre alle 19.00.

Venue: Centro Culturale della Municipalità di Strovolos

Evento collaterale: Degustazioni di gelato artigianale preparato dalla mastro gelataia Lorenza Bernini

25-26 novembre

Il giorno dell'inaugurazione della mostra, la signora Lorenza Bernini, giovane gelataia italiana, preparerà gelato artigianale italiano ispirato ai frutti ritratti nelle opere della signora Hadjiphani Lorenzetti. Orari: Lunedì 25 novembre alle 19:00 e martedì 26 novembre alle 17:00.

Inoltre, terrà una master class sul gelato artigianale italiano, la sua storia e le sue tecniche di preparazione, per gli studenti del "Higher Hotel Institute of Cyprus".

Venue: Centro Culturale della Municipalità di Strovolos

~~~

**INITIATIVE DEL COMITATO DI CIPRO DELLA SOCIETÀ DANTE ALIGHIERI**

***Conferenza e proiezione: "Ricette d'Amore"***

**20 novembre**

Conferenza sul cinema gastronomico italiano e visione di alcuni spezzoni del film "Ricette d'Amore". In seguito, sarà offerta una selezione di snack italiani.

Venue: Sun Hall Hotel, Larnaca – 18:30

***La storia del caffè dal 1683 ai giorni nostri***

**22 novembre**

Conferenza sulla storia del caffè dall'assedio di Vienna (1683) ai giorni nostri. Seguirà una degustazione di tradizionali dolci regionali italiani, serviti con caffè e vini italiani da dessert.

Venue: Istituto Dante Alighieri, Nicosia - 17:30

***Pizza napoletana nella tradizione e cultura italiana***

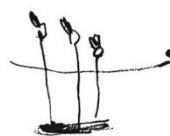
**24 novembre**

Presentazione, anche attraverso la visione di brevi filmati, sull'origine della pizza napoletana e la sua importanza nella tradizione culinaria italiana. La cuoca e pizzaiola Lucia Grasso svelerà i segreti della pizza perfetta, che poi preparerà con il suo staff. Le pizze saranno accompagnate da una selezione di vini italiani.

Venue: Casa delle Arti e della Letteratura, Larnaca – 18:30



THE EXTRAORDINARY  
ITALIAN TASTE



AMBASCIATORI  
DEL GUSTO