



Newsletter November 2019

IN NOVEMBER EXPERIENCE THE EXTRAORDINARY TASTE OF ITALIAN CUISINE.

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo è l'iniziativa che promuove la cucina italiana di qualità e i suoi prodotti agroalimentari all'estero. "Educazione Alimentare: Cultura del gusto" è il tema della quarta edizione che si terrà dal 18 al 24 novembre 2019.

L'iniziativa vuole promuovere l'approccio italiano all'educazione alimentare e alla corretta informazione dei consumatori, valorizzando al contempo la qualità dei prodotti e l'azione degli operatori del settore. Lo farà attraverso seminari e conferenze, incontri con chef, dimostrazioni di cucina, degustazioni e cene, attività di promozione commerciale, proiezioni cinematografiche e mostre fotografiche.

The Week of the Italian Cuisine in the World promotes the high-quality Italian cuisine and its agricultural products abroad. "Alimentary education: Culture of the taste" is the theme of the fourth edition of the Week, which will take place from 18th to 24th of November 2019.

The initiative aims to promote the Italian approach to food education and correct consumer information, while fostering the quality of products and the action of the sector operators. It intends to do so through seminars and conferences, meetings with chefs, cooking demonstrations, tastings and dinners, commercial promotion activities, film screenings and photo exhibitions.

PROGRAMME OF THE EVENTS ORGANISED IN CYPRUS

- Italian tasting menus presented by the Italian restaurants of Cyprus
- Italian tasting menu prepared by the Higher Hotel Institute Cyprus
- Watercolors exhibition on ancient Italian and Cypriot fruits
- Tasting of Italian artisanal gelato inspired by the fruits of the Exhibit
- Conferences and screening with tastings organised by the Cypriot committee of the Dante Alighieri Society

More information: www.ambnicosia.esteri.it



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

WEEK OF THE ITALIAN CUISINE IN THE WORLD

18-24 NOVEMBER 2019



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



Embassy of Italy
Nicosia



THE WEEK OF THE ITALIAN CUISINE IN THE WORLD - CYPRUS PROGRAMME



18 - 24 November Culinary events

L'Ambasciata d'Italia a Nicosia ha invitato i ristoranti Italiani presenti a Cipro a celebrare la Settimana della Cucina Italiana nel mondo con menù speciali, degustazioni, promozioni ed eventi formativi.

Anche quest'anno parteciperanno numerosi ristoranti, trattorie, enoteche e negozi di alimentari specializzati.

The Embassy of Italy in Nicosia has called upon Italian restaurants to celebrate the World Week of Italian Cuisine with special menus, tastings, promotions and educational events.

This year the many participants include restaurants, trattorias, wine bars, and gourmet shops.

Full programme, with all partners and culinary events will shortly be available on the Embassy's website:

www.ambnicosia.esteri.it

18 - 27 November Special collaboration with Alpha Mega Hypermarkets



18 – 24 novembre: Campagna promozionale di prodotti enogastronomici italiani in tutti gli Ipermercati Alpha Mega.

22 novembre: Dimostrazione di uno chef italiano presso Alpha Mega Engomi, in collaborazione con il programma televisivo di AlphaTV: "Me agapi Christiana" (Da confermare).

27 novembre – 17:30/19:30: Dimostrazione e degustazione di gelato di Lorenza Bernini all'Alpha Mega Engomi.

18 – 24 November: Promotional campaign of Italian Food and Wine products in all Alpha Mega Hypermarkets.

22 November: Demonstration of an Italian Chef at Alpha Mega Engomi, in collaboration with AlphaTV show: "Me agapi Christiana" (TBC).

27 November – 17:30/19:30: Demonstration of Italian gelato preparation and tasting by Lorenza Bernini at Alpha Mega Engomi.

28 November Italian Wine & Food: special dinner Limassol, Four Seasons Hotel



Organizzato da Wine and Business Club Cyprus con la partecipazione dello Chef esecutivo del Four Seasons Panicos Hadjittofis.

Ospiti speciali dall'Italia: Chiara Rota, fondatrice di My Cooking Box – rappresentata a Cipro da Teresa e Roberto OnlyItalianFood – e Astoria Wine Group di Conegliano Veneto.

Organised by Wine and Business Club Cyprus with the participation of Four Seasons' executive Chef Panicos Hadjittofis.

Special guests from Italy: Mrs Chiara Rota, founder of My Cooking Box – represented in Cyprus by Teresa & Roberto OnlyItalianFood – and Astoria Wine Group from Conegliano Veneto.



5 - 7 November

Italian tasting menu with the Higher Hotel Institute Cyprus Nicosia



L'Istituto alberghiero "Higher Hotel Institute of Cyprus" organizza, con il supporto dell'Ambasciata d'Italia in Nicosia, una serie di tre pranzi a base di piatti tipici della tradizione italiana.

L'iniziativa è organizzata all'interno del programma del "ristorante scuola" (Student Training Restaurant), gestito dagli studenti sotto la supervisione degli insegnanti.

L'Ambasciata d'Italia contribuirà all'organizzazione degli eventi culinari con la fornitura di materie prime italiane d'eccellenza.

The Higher Hotel Institute of Cyprus organises, with the support of the Embassy of Italy in Nicosia, a series of three lunches consisting of traditional Italian dishes.

The initiative takes place within the framework of the "Student training restaurant", operated by the students under the supervision of their instructors.

The Embassy of Italy will contribute to the organisation of the culinary events with Italian ingredients and high quality products (DOP).

Higher Hotel Institute Cyprus - Aglantias Avenue, Aglantzia Municipality

Opening hours: From 13:30 to 15:00

Guests are kindly advised to reserve a table in advance calling +357 22404847 or +357 22404800



THE WEEK OF THE ITALIAN CUISINE IN THE WORLD - CYPRUS EXHIBITION

25 November - 6 December
Ancient fruits of Italy and Cyprus
Watercolors by Veronica Hadjiphani Lorenzetti
Strovolos Cultural Centre



L'esibizione di acquarelli di Veronica Hadjiphani Lorenzetti è incentrata sulle varietà tradizionali e antiche di frutti italiani e ciprioti, come descritti da Giovanni Mariti, abate italiano, umanista, vissuto nel XVIII secolo. Scienziato esperto d'agricoltura antica, visse a lungo a Cipro. È rinomato per il libro che scrisse sull'isola.

La Dott.ssa Hadjiphani Lorenzetti, botanica di origine cipriota ma residente in Italia sin dal 1971, ha mostrato i suoi lavori lo scorso febbraio presso l'Accademia dei Georgofili di Firenze, prestigioso istituto presente nella Città dal 1753.

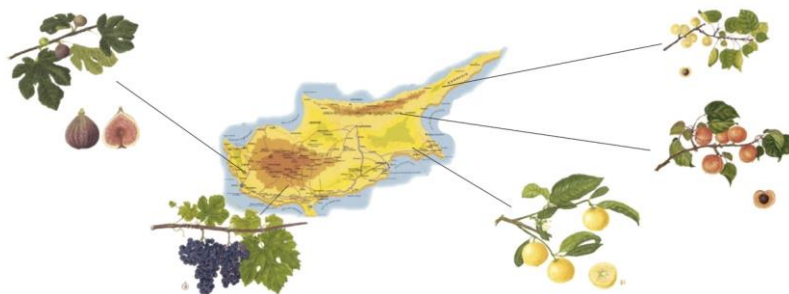
The watercolors exhibition by Veronica Hadjiphani Lorenzetti is dedicated to traditional and historical Italian and Cypriot fruits varieties, described by Giovanni Mariti, an Italian abbot, scientist, traveller and humanist scholar who lived in the 18th century. During his stay in Cyprus he wrote a book about the island.

Mrs. Hadjiphani Lorenzetti is a Cypriot botanical designer who has been living in Italy since 1971. She has exhibited her work in Florence in February, at the Georgofili Academy, a prestigious institution, dating back to 1753.

Strovolos Cultural Centre - Arcipiskopou Kyprianou 17, Strovolos Municipality

Opening hours: From 10:00 to 13:00 and from 15:00 to 20:00

Inauguration: 25 November at 19:00



SIDE EVENT

25 and 26 November
Tastings of Italian gelato
Strovolos Cultural Centre

Durante l'inaugurazione, la giovane mastro gelataia Lorenza Bernini preparerà gelato artigianale ispirato ai frutti rappresentati nella mostra della Dott.ssa Hadjiphani Lorenzetti. Lunedì alle 19:00 e martedì alle 17:00.

Inoltre, terrà una master class sulla storia del gelato artigianale italiano, le sue tradizioni e le tecniche di preparazione, organizzata per gli studenti dell'Istituto alberghiero "Higher Hotel Institute of Cyprus".

On the day of the inauguration, Ms. Lorenza Bernini, a young Italian gelato-maker, will prepare artisanal Italian gelato inspired by the fruits portrayed in the works of Dr. Hadjiphani Lorenzetti. Monday at 19:00 and Tuesday at 17:00.

Furthermore, she will deliver a master class on Italian artisanal gelato, its tradition and its preparation techniques, for the students of the "Higher Hotel Institute of Cyprus".



THE WEEK OF THE ITALIAN CUISINE IN THE WORLD - CYPRUS

PROGRAMME BY THE CYPRIOT COMMITTEE
OF THE DANTE ALIGHIERI SOCIETY



CONFERENCES AND TASTINGS

20 November

"Ricette d'Amore" by Sandra Nettelbeck (2001)

Larnaca, Sun Hall Hotel – 18:30

Conferenza sul cinema gastronomico italiano e visione di spezzoni del film "Ricette d'Amore". A seguire, verrà offerta una degustazione di spuntini italiani.

Conference on Italian gastronomic cinema and viewing of some clips from the film "Ricette d'Amore". Afterwards, a selection of Italian snacks will be offered.

22 November

The history of coffee from 1683 to the present day

Nicosia, Dante Alighieri Institute - 17:30

Conferenza sulla storia del caffè dall'assedio di Vienna del 1683 ai giorni nostri. Seguirà una degustazione di dolci della tradizione regionale italiana in abbinamento a caffè e vini italiani da dessert.

Conference on the history of coffee from the siege of Vienna (1683) to the present day. A tasting of traditional Italian regional sweets will follow, served with coffee and Italian dessert wines.

24 November

Neapolitan pizza in Italian tradition and culture

Larnaca, House of Arts and Literature– 18:30

Presentazione e visione di brevi filmati sulle origini della pizza napoletana e la sua importanza nella tradizione italiana. La Chef e mastro pizzaiola Lucia Grasso spiegherà i segreti per la pizza perfetta, che in seguito preparerà, insieme al suo staff. Le pizze verranno abbinare a vini italiani.

Presentation and screening of short-films on the origin of Neapolitan pizza and its importance in the Italian culinary tradition. Chef and pizza-maker Lucia Grasso will unravel the secrets of the perfect pizza, which she will then prepare with her staff. Pizzas will be paired with a selection of Italian wines.

NEWS

CHEF CARLO CRACCO AT THE "CYPRUS BEST RESTAURANTS AWARDS"

11 November 2019

Limassol, Four Seasons Hotel

Lo chef stellato italiano Carlo Cracco ideerà il menù per la cerimonia della prima edizione Ciprota dei premi "Golden Hats" (Toques d'or), famosa manifestazione gastronomica ellenica.

Lo scopo della manifestazione è quello di creare consapevolezza diffusa dell'alta qualità dei professionisti del gusto ciprioti e promuovere la loro cucina e i prodotti locali.

Alla cerimonia, che si svolge sotto l'egida del Vice-Ministro del Turismo di Cipro, saranno presenti intellettuali, artisti, politici, personalità del settore commerciale e dei media, e naturalmente, i premiati.

Italian starred chef Carlo Cracco will create the menu for the ceremony of the first Cypriot edition of the "Golden Hats" awards (Toques d'or), famous Hellenic gastronomic event.

The aim of the Awards is to create widespread awareness of the high quality of Cypriot chefs and promote their cuisine and the local products.

The event, which takes place under the auspices of the Deputy Minister of Tourism of Cyprus, will be attended by intellectuals, artists, politicians, personalities from the commercial sector and the media, and of course, the winners of the award.





EVENTS

PHOTOGRAPHIC/MULTIMEDIA EXHIBITION

7 - 23 November

"The Last Wall – Cyprus" by Carlo Bevilacqua Nicosia, Olga Gallery

Il fotografo, film maker, e visual storyteller Carlo Bevilacqua presenterà la sua opera "The Last Wall – Cyprus" (L'ultimo muro) per la prima volta sull'Isola, con il patrocinio del Ministero degli Affari Esteri della Repubblica di Cipro e dell'Ambasciata d'Italia a Nicosia. La serie è stata costantemente aggiornata negli anni, con consecutivi viaggi a Cipro, ed è stata presentata numerose volte con l'intento primario di aumentare la consapevolezza del pubblico Europeo sulla questione cipriota.

Italian photographer, filmmaker, and visual storyteller Carlo Bevilacqua will present his work "The Last Wall - Cyprus" for the first time on the Island, under the auspices of the Minister of Foreign Affairs of the Republic of Cyprus and of the Embassy of Italy in Nicosia. The series has been constantly updated. It has been showed several times abroad, with the intent of raising the European audience's awareness on the Cypriot situation.

Olga Gallery - 4 Salaminos street, 1045 Nicosia

Opening hours: Tuesday to Friday from 17:00 to 21:00; Saturday 10:00/14:00

Closed on Sundays and Mondays

Inauguration: 8 November at 18:30

SCREENINGS

9 November

"Madama Butterfly" by Giacomo Puccini Live from the Metropolitan Opera of New York City Limassol, Rialto Theatre – 19:55

Il Rialto Theatre di Limassol presenta Madama Butterfly di Giacomo Puccini. In diretta dal Metropolitan Opera di New York questa eccezionale produzione porta la firma di Anthony Minghella. Direttore d'orchestra Pier Giorgio Morandi.



The Rialto Theatre of Limassol presents "Madama Butterfly" by Giacomo Puccini. Broadcasted live from the Metropolitan Opera, it is a breathtaking production by Anthony Minghella and conducted by Maestro Pier Giorgio Morandi.

15 and 17 November

"La Terra dell'Abbastanza" by Damiano and Fabio D'Innocenzo (2018) Nicosia, CineStudio University of Nicosia – 15th at 21:00, 17th at 20:00

L'associazione "The friends of cinema society" dell'Università di Nicosia organizza la proiezione del film italiano "La Terra dell'Abbastanza".



The association "The friends of cinema society" of the University of Nicosia organises the screening of the Italian film "La Terra dell'Abbastanza" (Boys Cry).

26 November

"L'Accabadora" by Enrico Pau (2015) Nicosia, University of Cyprus – 20:00 (Free Entrance)

Nell'ambito della collaborazione in corso con il Centro linguistico dell'Università di Cipro dal titolo Cinema Italiano, l'Ambasciata organizza la proiezione de "L'Accabadora". Con Donatella Finocchiaro, Barry Ward e Carolina Crescentini.



Within the on-going collaboration with the Linguistic Centre of the University of Cyprus named Cinema Italiano, the Embassy of Italy organises the screening of "L'Accabadora". With Finocchiaro, Ward, and Crescentini.



NEWS

EROS RAMAZZOTTI LIVE IN CYPRUS 2019 WORLD TOUR "VITA CE N'E"

7 November Limassol, Spyros Kyprianou – 20:30

L'artista italiano e star internazionale Eros Ramazzotti si esibirà dal vivo in un concerto a Limassol il 7 novembre.

Verrà a Cipro per la prima volta con il suo Tour mondiale 'Vita ce n'è', iniziato lo scorso febbraio e che ha già raggiunto decine di importanti città europee.

Eros Ramazzotti può essere considerato uno dei principali simboli della cultura e della lingua italiana all'estero. Nei suoi 30 anni di carriera, ha venduto oltre 60 milioni di album, ha vinto innumerevoli premi e registrato con artisti di fama internazionale.



Italian artist and international star Eros Ramazzotti to perform live in a concert in Limassol on 7 November.

He will be coming to Cyprus for the first time with his 2019 World Tour "Vita ce n'è", which started last February and reached dozens of major European cities.

Eros Ramazzotti can be considered one of the main symbols of Italian culture and language abroad. In his 30-year career, he has sold over 60 million albums, won countless prizes and recorded with internationally renowned artists.

Tickets available: www.soldoutticketbox.com

COMING SOON IN DICEMBRE

SAVE THE DATE

2 December Conference on Leonardo Da Vinci Nicosia, Headquarters of the Bank of Cyprus Foundation

In occasione del 500° anniversario della morte di Leonardo da Vinci, l'Ambasciata d'Italia a Nicosia organizza una conferenza a cura del Professore David Ekserdjian.

On the occasion of the 500th anniversary of the death of Leonardo da Vinci, the Embassy of Italy in Nicosia organises a conference by Professor David Ekserdjian.

