

Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

Dieta Mediterranea e
Cucina delle Radici:
Salute e Tradizione

16 | 22 novembre 2024

madeinitaly.gov.it



PROGRAMMA

martedì, 19 novembre 2024

Luogo: Pirano (Casa Tartini)

Orario: 19:00

Titolo: "La Serenissima Dinner in Pirano"

Descrizione: Valorizzazione delle radici piranesi fortemente legate alla città di Venezia, mediante un percorso, all'interno della casa-museo di Giuseppe Tartini, attraverso la storia del cibo tipico del territorio veneto.

mercoledì, 20 novembre 2024

Luogo: Lubiana (Vander Urbani Resort)

Orario: 13:00 – 15:00

Titolo: "Masterclass olio d'oliva"

Descrizione: Masterclass sull'olio d'oliva presentata dall'Associazione [ONAOO](#), dedicata a giornalisti sloveni del settore culinario e distributori di prodotti alimentari italiani

mercoledì, 20 novembre 2024

Luogo: Lubiana (Vander Urbani Resort)

Orario: 17:00 – 22:00

Titolo: "Friuli Occidentale in cucina, una serata pordenonese"

Descrizione: Cena organizzata in collaborazione con TERRITORIO ECONOMIA FUTURO – TEF S.c.r.l., Società in house della Camera di commercio di Pordenone-Udine, dedicata a giornalisti, istituzioni ed enti del turismo locali

giovedì, 21 novembre 2024

Luogo: Lubiana (Facoltà dello Sport)

Orario: 10:00 – 13:00

Titolo: “Nutrizione nello sport”

Descrizione: Seminario sulla nutrizione nello sport, organizzato presso la Facoltà dello Sport di Lubiana dedicato a studenti e giornalisti, con la partecipazione del prof. Andrea De Vecchi [dell'Università di Pollenzo](#)

venerdì, 22 novembre 2024

Luogo: Capodistria (palazzo Gravisi Buttorai)

Orario: 18:00

Titolo: “Cucina delle Radici: salute e tradizione”

Descrizione: Verranno presentate e degustate ricette tipiche delle radici istro-venete, con particolare riferimento all'utilizzo delle erbe del territorio nella preparazione dei piatti tradizionali.

martedì, 26 novembre 2024

Luogo: Monastero di Castagnevizza (Nova Gorica)

Orario: 17:00

Titolo: “Radici: storie di cibi e di territori”

Descrizione: Verrà esplorata la ricchezza culturale e gastronomica di una delle aree più suggestive e storicamente rilevanti del Friuli Venezia Giulia, mettendo in evidenza il profondo legame tra il territorio e le sue tradizioni, storie e genti, all'interno di un contesto di cooperazione transfrontaliera.