



Ambasciata d'Italia Mosca
Consolato Generale d'Italia Mosca
Consolato Generale d'Italia
San Pietroburgo



P.R.I.A.

PROGRAMMA DI DIFFUSIONE DELLA LINGUA ITALIANA IN RUSSIA



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

22 - 28 NOVEMBRE 2021

НЕДЕЛЯ ИТАЛЬЯНСКОЙ
КУХНИ В МИРЕ

22 - 28 НОЯБРЯ 2021

Vi presentiamo la terza edizione del progetto “De gustibus”.

Quest'anno ci cimentiamo nella preparazione di ricette italiane che abbiano un ripieno.

Saranno protagonisti studenti e docenti di istituti alberghieri, scuole ed università russe, oltre agli studenti di un istituto alberghiero siciliano, seguiti da numerosi chef italiani che si alterneranno in attività didattiche in presenza nelle istituzioni coinvolte.

Nel corso della settimana avremo anche occasione di approfondire aspetti culturali, sociali e storici collegati alla cucina italiana.

Conoscere la cucina italiana arricchisce la conoscenza linguistica e culturale!

Tutti gli eventi saranno in lingua italiana e trasmessi in diretta streaming

su “Diretta P.R.I.A.” www.programmapria.ru

Accesso per gli utenti registrati attraverso il portale:

<https://programmapria.ru/index.php/portale>

accesso per gli utenti non registrati al portale attraverso la pagina:

<https://programmapria.ru/index.php/portale/events>

lunedì 22 novembre 2021

ore 13.00

Università MGUPP di Mosca

Inaugurazione del progetto "De Gustibus" e presentazione delle attività

ore 13.30 – 15.00

Ravioli ricotta e spinaci

Masterclass con Chef Salvatore Burgo

Lezione per studenti aspiranti chef sulla preparazione di un primo piatto tipicamente italiano

ore 16.00 – 17.00

Ist. Pubbl. amm.ne e management RANEPА Mosca

Approccio "scientifico" alla cucina classica italiana

Video-rappresentazione: Il "consiglio degli scienziati" discute la differenza tra cucina italiana e russa e decide di condurre una indagine scientifica. Gli studenti in onda raccontano la storia dei piatti ripieni italiani e cercano piatti simili nella cucina dei popoli della Russia e dello spazio della CSI.

giovedì 25 novembre 2021

ore 11.30- 13.00

I.I.S. "I.&V. Florio" Erice (Tp)

Involentino alla palermitana e crepes con ricotta e canditi

Masterclass con i proff. Vincenzo Occhipinti e Vincenzo Cataldo

I professori preparano e spiegano, assieme ai propri studenti, due ricette tipiche siciliane, abbinandole a vini locali

ore 12.30

Premiazione del concorso "Scriviamo con gusto"

Conclusione della sesta edizione del concorso giornalistico e video produzione "Scriviamo con gusto", organizzato in occasione della Settimana della cucina italiana nel mondo.

Il concorso si articola in due sezioni:

- Giornalismo: contributo sul tema "Il patrimonio gastronomico italiano: cibo ripieno"

- videoproduzione: video sul tema "La mia ricetta italiana: un piatto con il ripieno".

Giuria dell'Istituto Alberghiero "I&V Florio" di Erice (Tp):

D.S. Giuseppa Mandina, chef Nino La Sala, chef Andrea Adamo

Ore 16.00-17:00

College Tsaritsyno

Caramelle salate con patate e gamberi

Mini corso di cucina

Docenti e allievi del College Tsaritsyno preparano in diretta streaming un piatto molto attraente

Ore 18.00- 19.00

Istituto "Dante Alighieri – Rostov sul Don

Lasagne italiane...sul placido Don

Lezione -Chef Manuele Pisu

Lezione sulla preparazione delle lasagne per appassionati di lingua e gusto italiano. L'incontro si svolgerà a Rostov sul Don

martedì 23 novembre 2021

ore 11.30-13.00

I.I.S. "I.&V. Florio" Erice (Tp)

Bracioletta alla siciliana e delizia trinacria

Masterclass dei proff. Gianluca Saporito e Gaetano Faranna

professori e studenti preparano e spiegano, due ricette tipiche siciliane, abbinandole ad un vino locale

Ore 18.00-19.00

Società "Dante Alighieri" Roma

La ricetta siciliana – crocevia di contaminazioni culturali

Conferenza di **Marisol Burgio di Aragona**

"Avendo avuto due nonne che di comune non avevano nulla, non la lingua, non l'aspetto fisico, non le origini, se non gli ingredienti che avevano sul loro rispettivo piano di marmo delle loro cucine per preparare gli stessi piatti ma con ricette diverse, mi sono sempre interessata all'origine delle pietanze, alla commistione delle gastronomie.

In particolare, quella siciliana è così ricca proprio grazie all'influenza subita dalle varie popolazioni che nei secoli hanno conquistato l'isola.

Ebrei, cristiani e musulmani, romani, greci, arabi, normanni, spagnoli, francesi e persino svizzeri! tutti hanno aggiunto il loro contributo per rendere la gastronomia siciliana tra le più ricche e gustose al mondo."

mercoledì 24 novembre 2021

ore 11.00 – 12.00

Scuola 1950 di Mosca

Che belle le Crespelle!

Uno chef per piccoli chef

Chef Giuliano Fiarè

Evento in presenza con gli allievi della scuola 1950 alle prese con crespelle, prosciutto e formaggio

Ore 16:00 – 17:00

Centro italiano di cultura Mosca

La cucina tradizionale ligure - "A cimma" e "U capun magru"

Presentazione di **Silvia Mandruzzato**

La cucina tradizionale della Liguria si è sempre contraddistinta per le sue caratteristiche di estrema semplicità nella scelta degli ingredienti, ai limiti della spartana frugalità, ponendosi in netto contrasto con la gastronomia dei suoi vicini più «opulenti», Piemonte ed Emilia Romagna in primis.

Avremo anche occasione di analizzare il testo e il meta testo della canzone di Fabrizio De André «A cimma», un omaggio lirico e sognante del cantautore ligure alla sua terra e alla storia di questo piatto.

Ore 18.30 – 19.15

Qua la zampa: lo zampono di maiale come tradizione natalizia

La Fondazione Krugozor ci fa pregustare l'atmosfera natalizia

venerdì 26 novembre 2021

Ore 14.30-15.30

Scuola 1251 di Mosca

Tortino di melanzane e basta? No, pasta!

Uno chef per piccoli chef

Chef Gino Bonaventura

Evento in presenza con gli allievi della scuola 1251 di Mosca, trasmesso in diretta streaming dalla cucina della Scuola.

Ore 16.30 – 19.30

Scuola di cucina Jamie Oliver Mosca

Forme della pasta italiana e i suoi ripieni

Masterclass per apprendisti cuochi

Chef Matteo Lai

Direttori e Docenti delle scuole P.R.I.A. alle prese con i fornelli presso la Scuola di cucina Jamie Oliver di Mosca. Tra un sorriso ed uno scambio di battute in lingua italiana, facciamo mettere a tutte/i le mani...in pasta!

sabato 27 novembre 2021

ore 11.00-12.00

Scuola Italiana "Italo Calvino" di Mosca

Un Signor Tramezzino

Lezione interattiva di cucina e lingua italiana per i più piccoli

Chef Ivan Rorato

Evento in presenza con gli allievi dei corsi di lingua italiana della Scuola paritaria italiana "Italo Calvino" di Mosca, trasmesso in diretta streaming dall'Aula Mensa della Scuola.

