



# Settimana della cucina Italiana nel Mondo

## 世界イタリア料理週間

囲む食卓、持続可能性、創意工夫  
人と地球にやさしいイタリア食材

#italiantaste



2022年  
11月14日～20日

Quando	Dove	Evento	Organizzatore
1-20/11/2022	Twitter, YouTube, canale ENIT <a href="https://bit.ly/GirodEATalia">https://bit.ly/GirodEATalia</a>	<b>"Viaggiare con 15 piatti di 15 regioni".</b> Campagna online con 15 filmati creati da ENIT Roma in occasione del "Giro d'EATalia", con sottotitoli in giapponese per cucinare i piatti in questione.	ENIT
14/11/2022 [CLOSED EVENT]	Residenza dell'Ambasciatore d'Italia	<b>Cena inaugurale</b> degli eventi della Settimana della Cucina a Tokyo, a cura dello chef stellato Domingo Schingaro (Ristorante Due Camini, Borgo Egnazia).	Ambasciata d'Italia <i>in collaborazione con Tod's</i>
14/11/2022	<a href="https://eventionline.net/">https://eventionline.net/</a>	<b>"Vini veronesi e del Veneto"</b> Video-talk sulla cultura del vino a Verona e nella regione Veneto con: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Raffaele Boscaini, CEO della casa vitivinicola Masi e presidente Confindustria Verona;</li> <li>- Hirofumi Takaoka, sommelier e docente dell'Università di studi stranieri di Kyoto: e</li> <li>- il giornalista-enologo Luciano Gianfilippi.</li> </ul>	IIC Osaka
14/11/2022 Ore 19h	<a href="https://onao.it/">https://onao.it/</a>	<b>Corso on-line di Tasting dell'olio di oliva</b> a cura di ONA OO	Associazione Nazionale Assaggiatori Olio di Oliva
14-18/11/2022	ICCJ Event Space	<b>DISCOVERY GALLERY: La Birra Italiana.</b> Presentazione e degustazione per gli operatori giapponesi di 10 etichette di birra italiana non ancora importate in Giappone.	ICCJ
14-20/11/2022	Video reel sui canali Instagram e Facebook ICCJ	<b>Serie di mini-seminari su alcuni dei protagonisti della scena alimentare italiana:</b> "Il Prosecco", "La Pasta", "Lo Spritz", "L'aceto Balsamico", "Le Verdure", "L'Espresso"	ICCJ
14-20/11/2022	IG, Facebook	<b>"Lo sapevi che... (知っていますか?)"</b> Pillole sulla cucina italiana a cura del personaggio POMI oppure (a giorni alterni) sull'EVOO a cura del personaggio JOOPY.	ICCJ

14-20/11/2022	Ristoranti di cucina italiana in Giappone →	<p><b>Promozione dei prodotti agroalimentari italiani utilizzati nella cucina regionale italiana.</b> I selezionati ristoranti di cucina italiana, durante la Settimana della Cucina, proporranno nel loro menù uno o più piatti tipici regionali, per un ideale viaggio nella grande varietà enogastronomica della penisola.</p> <p>Alberovillaggio, Al Mercato, ArteSimposio, Alvero, Antico Genovese, Ca' del Viale, Casa di Camino, Ludens, Clima di Toscana, Elio Locanda Italiana, Locanda del Cuore, Magicamente, Nido, MIWATEI, Osteria dello Scudo, Osteria TiaLoca, Osteria Totto, Pesce Azzurro, Pepe Rosso, Ristorante da Nino, Rose e Romeo, Sala Degustazione, Taverna del Sole, The Momentum by Posche, Trattoria a Tavola, Trattoria i Bologna, TantaRoba, Trattoria la Tartarughina</p>	ICE Tokyo
14-20/11/2022	Caffe' Boutique Olive of Shalimar, Okinawa	<p><b>"Dall'America dal Giappone, un viaggio nella Cucina Italiana all'Estero".</b> Presentazione e degustazione dei piatti della cucina italiana sia in versione internazionale che originale, mettendo le due realtà a confronto. Un piatto diverso ogni giorno, dal lunedì a venerdì.</p>	Consolato Generale <i>in collaborazione con OOWLL</i>
14-20/11/2022	Centro Culturale Italia in Giappone a Kagawa "Sicomoro", Takamatsu	<p><b>"Antipasti da Nord a Sud"</b> Presentazione e degustazione di vari antipasti tipici regionali, abbinati con vini che ne esaltano le caratteristiche.</p>	Consolato Generale <i>in collaborazione con il Centro Culturale Italia in Giappone a Kagawa "Sicomoro"</i>
14/11/2022 e ss.	<a href="https://cuisine-kingdom.com/world-heritage-piemonte">https://cuisine-kingdom.com/world-heritage-piemonte</a>	<p><b>"Viaggio in Langhe e Roero: terra di vino e cultura del sito UNESCO".</b> Progetto "advertorial" digitale, realizzato con la testata <i>Cuisine Kingdom</i></p>	ENIT
14-27/11/2022	<p><a href="https://iictokyo.esteri.it/iic_tokyo/it/gli_eventi/calendario/2022/11/un-assaggio-dell-italia.html">https://iictokyo.esteri.it/iic_tokyo/it/gli_eventi/calendario/2022/11/un-assaggio-dell-italia.html</a></p> <p><a href="https://youtube.com/playlist?list=PLoPitHNFTAS_2RxW5qHdX2yrYUi6oMVGq">https://youtube.com/playlist?list=PLoPitHNFTAS_2RxW5qHdX2yrYUi6oMVGq</a></p>	<p><b>Video-lezioni sull'identità della cucina italiana.</b> Corso on line in 20 lezioni offerto da UniSG Pollenzo e ufficio sull'identità e la storia della cucina italiana (offerto anche in lingua giapponese).</p>	IIC Tokyo

15/11/2022 [CLOSED EVENT]	Residenza dell'Ambasciatore d'Italia	<b>Cena di gala</b> in occasione della Settimana della Cucina a Tokyo, a cura dello chef stellato Domingo Schingaro (Ristorante Due Camini, Borgo Egnazia).	Ambasciata <i>in collaborazione con Franciacorta</i>
15/11/2022	Nagahama, Shiga	<b>"Buono! Pranzo all'italiana"</b> Pranzo scolastico con piatti italiani e video lezione di cucina veronese a cura di Kazuko Nagamoto, presso tutte le scuole elementari e medie di Nagahama.	IIC Osaka
15-25/11/2022	IIC Tokyo	<b>"Arte visiva e gusto"</b> , mostra fotografica a cura di Andrea Pompili & Ryan Bruss. Il Progetto artistico-gastronomico-visivo vuole sottolineare il connubio tra arte visiva e gusto per celebrare la bellezza della natura attraverso la creatività culinaria italiana.	IIC Tokyo
15/11 al 6/12 2022	<a href="https://italianity.jp/">https://italianity.jp/</a> IG, Facebook, Twitter	<b>LA MIA CARBONARA #私のカルボナーラ</b> progetto che aspira a far (ri)scoprire questo piatto iconico al pubblico giapponese tramite pubblicazione di contenuti editoriali sul sito del giornale e il lancio di una competizione su Instagram (#lamiaCarbonara) per premiare la creatività nel creare la propria Carbonara.	Italianity Web Magazine
16/11/2022	<a href="https://eventionline.net/">https://eventionline.net/</a>	<b>"Teoria della cucina italiana. Gastronomia, qualità del cibo e produzione alimentare ecosostenibile in Italia"</b> . Video conferenza di Kazuko Nagamoto, ricercatrice ed esperta di gastronomia italiana sulle strategie territoriali e regionali nella Cucina italiana.	IIC Osaka
16/11/2022 ore 14h	IIC Auditorium	<b>"JET CUP miglior sommelier"</b> Finali e cerimonia di premiazione	IIC Tokyo
16/11/2022 ore 18h	Caffe' Space di Intimissimi (Omotesando)	<b>"L'Aperitivo della Camera"</b> Networking e degustazione di prodotti italiani.	ICCJ
16/11/2022	Pizzeria Braceria Cesari, Nagoya	<b>"Buon Compleanno, Margherita"</b> . Evento promozionale con la distribuzione di 1000 pizze margherita, preparate dal campione mondiale dei pizzaioli Pasquale Makishima.	Consolato Generale <i>in collaborazione con la Pizzeria Braceria Cesari</i>

17/11/2022 ore 9h	Hattori Cooking School	<b>Master class dello Chef stellato Domingo Schingaro</b>	Ambasciata d'Italia <i>in collaborazione con la Hattori Cooking School</i>
17/11/2022 ore 11h30	Suiba Kitchen Studio (c/ Kyobashi Living Lab)	<b>"Italia e Giappone: il potere della cura, cultura e delle tecniche millenarie per un futuro sostenibile".</b> Convegno sui seguenti temi: 1) la fermentazione quale strumento per combattere il food waste e migliorare le diete; 2) la cultura e gastronomia italiana in Giappone; (3) diffusione della cultura Italiana come motore per la salute	Future Food Institute
17/11/2022 (a) 15h (b) 18h [CLOSED EVENT]	Residenza dell'Ambasciatore d'Italia	<b>Tasting Seminar e special dinner "Amore Amarone"</b> preparata dallo chef stellato Domingo Schingaro, per il 250esimo anniversario di MASI Agricola	Ambasciata <i>in collaborazione con MASI Agricola</i>
17/11/2022 e ss.	Canali Youtube di: Fabio Meshi: <a href="https://www.youtube.com/channel/UC9p0G8aQWgYvJykq9PXsvoA/featured">https://www.youtube.com/channel/UC9p0G8aQWgYvJykq9PXsvoA/featured</a> e Chef Ropia: <a href="https://www.youtube.com/c/CookRopia">https://www.youtube.com/c/CookRopia</a>	<b>Video con influencer nel settore della cucina italiana</b> (diffusi tramite hashtag #SCIM2022 #LIVEITALIAN #italiantaste) per parlare delle pizze che saranno poi presentate sul sito <a href="http://www.italia.it">www.italia.it</a> (sito ufficiale del turismo italiano) dopo la Settimana della Cucina	ENIT <i>in collaborazione con ICCJ</i>
18/11/2022 [CLOSED EVENT]	Conrad Hotel, Osaka	<b>"Cena di Pane – Life Recycle of Bread"</b> a cura dello Chef Antonio Cera	Consolato Generale
18/11/2022	Accademia Italiana della Cucina – Legazione di Osaka e del Kansai	<b>Premiazione del concorso di ricette dei piatti italiani</b> sul tema sostenibilità e salute, tenutosi fra il 10-23 ottobre 2022 e dedicato ai cuochi di ispirazione italiana operanti nel Kansai.	Consolato Generale <i>in collaborazione con AIC</i>
18/11/2022 ore 17h	Hattori Nutrition College	<b>Seminario per giovani chef sull'EVOO</b> con la partecipazione di A. Lauro.	ICCJ
19/11/2022	Conrad Hotel, Osaka	<b>Master class dello Chef stellato Domingo Schingaro con lo Chef Antonio Cera</b>	Consolato Generale

19/11/2022	Italian Culture Club Okinawa	<b>"Cento città Cento cucine"</b> Seminario sulla cucina tradizionale mantovana e degustazione	Consolato Generale <i>in collaborazione con l'Italian Culture Club Okinawa</i>
19/11/2022	Caffe' Boutique Olive of Shalimar, Okinawa	<b>Lezione di cucina creativa sui principi di innovazione e salute</b> a cura dello Chef Gabrio Dei	Consolato Generale <i>in collaborazione con OOWLL</i>
20/11/2022	Italian Culture Club Okinawa	<b>"Cum Panis: il pane nella vita italiana"</b> Lezione sulla storia del pane in collaborazione con la Maestra Kaori Nakasone	Consolato Generale <i>in collaborazione con Italian Culture Club Okinawa</i>
20/11/2022	Kyoto City International Community House <a href="https://www.kcif.or.jp/web/en/access/">https://www.kcif.or.jp/web/en/access/</a>	<b>"Idee e pratiche Slow Food tra Italia e Giappone"</b> . Conferenza del prof. Masayoshi Ishida (ordinario di gastronomia alla Ritsumeikan University, fondatore di Slow Food Japan) presso il Centro Internazionale per gli scambi culturali di Kyoto.	IIC Osaka
20/11/2022	Kyoto City International Community House <a href="https://www.kcif.or.jp/web/en/access/">https://www.kcif.or.jp/web/en/access/</a>	<b>"Festa Italiana di Kyoto"</b> Offerta di piatti e degustazione di vini italiani, con accompagnamento musicale italiano.	IIC Osaka
22/11/2022	Stars'n Cacio Kyoto	<b>"Stars'n Cacio Autumn"</b> Cena speciale con i funghi porcini ed il tartufo bianco, preparata dello Chef Andrea Ferrero	Consolato Generale <i>in collaborazione con l'Accademia Italiana di Cucina (Legazione di Osaka e del Kansai)</i>