

V SETTIMANA DELLA CUCINA
ITALIANA NEL MONDO

23-29 NOVEMBRE 2020



a

*Saperi e sapori
delle terre italiane,
a 200 anni dalla nascita
di Pellegrino Artusi*



ESPOSIZIONE LISBOA 2020

documentari, video, masterclass, webinar e tante altre novità sul sito dell'IIC e sulle pagine social

ISTITUTO ITALIANO DI CULTURA

Rua do Salitre, 146 – 1250-204 Lisboa

Tel. +351 213 884 172 | E-mail: iiclisbona@esteri.it; www.iiclisbona.esteri.it;

www.facebook.com/iic.lisbona; <https://twitter.com/IICLisbona>; www.instagram.com/iiclisbona

<https://www.youtube.com/user/iiclisbona>

#VIVERE
ALL'
ITALIANA



Lunedì
23 NOVEMBRE
alle 10.00

online sito IIC
www.iiclisbona.esteri.it

Esposizione IL CIBO NEI DISEGNI DI FEDERICO FELLINI



Esposizione virtuale "Il cibo nei disegni di Federico Fellini", in occasione delle celebrazioni per il centenario della nascita del cineasta italiano.

Realizzata grazie all'Assessorato alla Cultura Regione Emilia-Romagna, alla Cineteca di Rimini e Casa Artusi.

L'infanzia e il sogno sono alla base di tutta l'opera felliniana e anche il cibo viene riconsegnato al medesimo immaginario.

Federico Fellini (Rimini, 20 gennaio 1920 – Roma, 31 ottobre 1993)

La mostra si compone di 19 lavori realizzati dal regista in diversi momenti della sua carriera, non sempre a scopi esplicativi per illustrare scene o costumi ai collaboratori. Una parte consistente di questo gruppo è formata da disegni provenienti dal famoso "Libro dei sogni", il diario onirico tenuto da Fellini per circa trent'anni, attualmente esposto al Museo della Città di Rimini.

Martedì

24 NOVEMBRE

alle 18.30
orario portoghese

diretta Pagina Facebook IIC
www.facebook.com/iic.lisbona

DIECI ANNI DI DIETA MEDITERRANEA

Un patrimonio culturale condiviso

live talk in diretta streaming

Saluti:

Luisa Violo, direttrice Istituto Italiano di Cultura di Lisbona

Luís Vilaça Ferreira, delegato di Lisbona dell'Accademia Italiana della Cucina

Stefano Pisani, sindaco di Pollica, comunità emblematica della Dieta Mediterranea

Intervengono:

Francesca Marino, giornalista e nutrizionista

Elisabetta Moro, docente di Antropologia Culturale presso l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli

Introduce e coordina:

Valerio Calabrese, direttore del Museo Vivente della Dieta Mediterranea di Pioppi

Il 16 novembre 2010 a Nairobi in Kenya il Comitato Intergovernativo della Convenzione Unesco sul Patrimonio Culturale Immateriale approva l'iscrizione della Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale, riconoscendo con questa definizione le pratiche tradizionali, le conoscenze e le abilità che sono passate di generazione in generazione in molti paesi mediterranei fornendo alle comunità un senso di appartenenza e di continuità. Il riconoscimento del 2010 ha accolto la candidatura trasversale di **Italia, Spagna, Grecia e Marocco**, che nel 2013 è stata estesa anche a **Cipro, Croazia e Portogallo**.

La **Dieta Mediterranea** è molto più di un semplice elenco di **alimenti** o una **tabella nutrizionale**. È uno stile di vita che comprende una serie di competenze, conoscenze, rituali, simboli e tradizioni concernenti la coltivazione, la raccolta, la pesca, l'allevamento, la conservazione, la cucina e soprattutto la condivisione e il consumo di cibo. (dal sito <http://www.unesco.it> con il contributo di Elisabetta Moro, professoressa di Antropologia Culturale all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli).



COMUNE DI POLLICA

MUSEO
VIVENTE DELLA
DIETA
MEDITERRANEA



Mercoledì
25 NOVEMBRE
17.30 - 19.30
orario portoghese

diretta streaming su ZOOM
prenotazioni alla mail:
iiclisbona.reservas@esteri.it

«CUCINA CON ME!», *Live Cooking Class* con lo Chef FABIO CAMPOLI

L'evento organizzato in collaborazione con lo Chef Fabio Campoli <http://www.fabiocampoli.it/> e Azioni Gastronomiche, intende rappresentare un momento di condivisione dell'autentica cucina italiana, attraverso la proposta di un cooking show in diretta a cura dello chef, che insegnerà le sue migliori tecniche per preparare grandi classici della tradizione italiana, con la possibilità per i partecipanti di interagire con domande e momenti d'approfondimento.

Tre ricette che valorizzano al meglio i principi e i gusti della **dieta mediterranea**, perfette da servire in tavola in occasione delle vicine feste natalizie, per la cui scelta lo chef ha tratto ispirazione dall'opera del padre della cucina domestica italiana, Pellegrino Artusi, "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".



CONCHIGLIONI RIPIENI AI TRE SAPORI



Una pietanza italiana classica perfetta da condividere sulla tavola natalizia, che affonda le sue radici nella tradizione di campagna. La ricotta, un latticino "povero", viene esaltata dalla dolcezza del pomodoro, e rifinita con tre condimenti finali differenti (peperoni, pancetta e baccalà) per consentire a ciascun ospite di personalizzare il proprio piatto.

La proposta trae spunto dalla ricetta n. 163 de "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene": il Fritto di ricotta. E' lo stesso Artusi a scrivere "Ogni qualità di ricotta è buona purché non abbia preso il forte: ma adoperando quelle di Roma e di Maremma, che sono eccellenti, sarete sicuri di farvene onore". La ricetta dei conchiglioni ripieni sarà una nuova occasione, proprio come quella colta dalla cucina artusiana, per esaltare la ricotta nella sua purezza.

Inspirandosi alla tipica "tiella", ovvero la torta rustica salata laziale, Fabio Campoli insegnerà come preparare un impasto ideale per creare una crosta croccante in cui racchiudere un ripieno a base di verdure stufate, salsiccia, olive e pomodori secchi.

La proposta trae spunto dalla ricetta n. 421 de "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", ovvero il Pasticcio di carciofi e piselli, in cui le verdure venivano precotte e condite con sugo di carne e besciamella per poi accomodarsi in un croccante guscio di dolce pasta frolla. Un'usanza antica che risale sin dai tempi del Medioevo, quando anche i "pasticci" a base di carne e frattaglie si degustavano racchiusi in croccanti "cassette" di pasta frolla. Con la ricetta più contemporanea che verrà preparata, per l'involucro croccante della torta si sfrutterà tutto il buono dell'olio extravergine d'oliva.

TORTA SALATA DI VERDURE E SALSICCE



ZUCCOTTO DELLE FESTE



Concludiamo con una dolce e veloce idea per il dessert in tempo di festa, contrapponendo il sapore ricco e tutto italiano del pandoro a quello del gelato alla crema, delle nocciole pralinate e del cioccolato

La proposta trae spunto dalla ricetta n. 581 de "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", la Torta alla marengo, fatta di pasta frolla, crema e pan di Spagna, con tante uova, vaniglia e rosolio di cedro tra gli ingredienti. Una torta "tutta dorata", proprio come il suo nome che ricorda la moneta in puro oro da 20 franchi fatta coniare da Napoleone dopo la vittoria nella battaglia di Marengo (14 giugno 1800). E quale occasione migliore del Natale per portare tutti in tavola uno zuccotto altrettanto dorato, grazie al pandoro e al gelato alla crema?

[Clicca per scaricare le ricette in italiano](#)

[Clique para descarregar as receitas em português](#)

Giovedì

26 NOVEMBRE

alle 10.00

Canale YOUTUBE IIC

www.youtube.com/user/iiclisbona

In occasione della **V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, la ventiduesima puntata del programma **Aria d'Italia, Frammenti di Cultura Italiana**, il podcast settimanale dell'Istituto Italiano di Cultura, ospita lo scrittore siciliano **Roberto Alajmo**.

Conversando con il giornalista **Marcello Sacco**, lo scrittore parla di **culinaria e letteratura**, un terreno fertile d'ispirazione in Sicilia e nel resto d'Italia e del mondo per scrittori di tutti i tempi, da Omero ad Andrea Camilleri.

Roberto Alajmo è nato a Palermo nel 1959. Giornalista e scrittore, è una delle voci più mature della letteratura italiana contemporanea.

Tra i suoi libri *Le scarpe di Polifemo e altre storie siciliane* (Feltrinelli, 1998); *Notizia del disastro* (Garzanti, 2001) con il quale ha vinto il premio Mondello; *Cuore di Madre* (Mondadori, 2003) finalista ai premi Strega e Campiello; *È stato il figlio* (Mondadori, 2005) finalista al premio Viareggio e vincitore dei premi SuperComisso e Super Vittorini; *L'arte di annacarsi; un viaggio in Sicilia* (Laterza, 2010).

Tra le sue ultime pubblicazioni *Carne Mia* (Sellerio, 2016) vincitore del premio Croce; *L'estate del '78* (Sellerio, 2018) e *Palermo è una cipolla remix* (Laterza, 2019).

È stato tradotto in inglese, tedesco, francese, spagnolo, olandese e svedese.

Aria d'Italia



Frammenti di cultura italiana
a cura dell'Istituto Italiano di Cultura di Lisbona

Conduce: Marcello Sacco

Per la parte tecnica: Francesco Tomei

INTERVISTA ALLO SCRITTORE
ROBERTO ALAJMO



DESIGN: LUISA TOFFOLO

Per la sigla si ringrazia Marco Magrini



Venerdì
27 NOVEMBRE
alle 10.00

Canale YOUTUBE IIC
www.youtube.com/user/iiclisbona

OGGI MI MANGIO LE PAROLE con il TEATRO VERDE di ROMA

Un viaggio in cerca di cibo: dalle favole alle tavole, da Artù ad Artusi, tra sapori e saperi, tra volumi e salumi, per celebrare la V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo in compagnia del Teatro Verde di Roma.

Si tratta di una cirConferenza: un conferenziere, circondato da burattini e pupazzi, ci parla della cultura e dell'anima del nostro popolo: musica, pittura, letteratura e teatro si danno appuntamento in cucina.

La cucina italiana diventa l'ambasciatrice e il mezzo per far assaggiare al mondo un pizzico di Italia. Una serie di sketch, notizie, suggestioni, supportate da immagini e da interventi curiosi e insoliti, facilitano la comprensione dei contenuti rendendo il tutto godibile per un pubblico di tutte le età. Da Gianni Rodari a Giuseppe Verdi, da **Artusi** a Pulcinella, per onorare la cucina italiana come espressione culturale, come linguaggio condiviso, come strumento d'espressione.

Il **Teatro Verde** è un teatro interamente dedicato all'infanzia e alla gioventù dal 1986, diventato negli anni un punto di riferimento insostituibile per i bambini, i ragazzi, le scuole e le famiglie romane.



V settimana della cucina italiana nel mondo venerdì 27 novembre

OGGI MI MANGIO LE PAROLE

viaggio nella cultura italiana del cibo raccontando, sperimentando, giocando
in compagnia di burattini, storie e figure del Teatro Verde