



## IV Semana de la Cocina Italiana en México 2019

---

### ***Ciclo de Aperitivos Italianos en la Ciudad de México***

para valorar una tradición característica que es también un ritual, tomando antes de la cena un Campari Aperol Spritz y degustando bocadillos, quesos y embutidos (10 de octubre a las 19:30 horas: Trattoria Palacio; 24 de octubre a las 19:30 horas: L'Ostería del Becco; 7 de noviembre a las 19:30 horas: Cantinetta del Becco; 28 de noviembre a las 19:30 horas: Fornería del Becco; 4 de diciembre a las 19:30 horas: La Loggia)

---

### ***Noche de Gastronomía Histórica Italiana***

una recreación histórica de épocas que han marcado nuestra cultura (Antigua Roma, Renacimiento y Venecia del Setecientos), con propuestas gastronómicas de esas épocas, incluido un postre especial creado por Leonardo da Vinci (12 de noviembre a las 19:00 horas en el Instituto Italiano de Cultura)

---

### ***Cena Sensorial***

realizada en conjunto con la Sociedad Dante Alighieri, en la cual los comensales se pondrán un antifaz, de forma que puedan potenciar los sentidos del gusto y del olfato, mientras degustan platillos 100% italianos (15 de noviembre a las 20:00 horas en la Sociedad Dante Alighieri)

---

### ***Cinema in cucina***

con entrada libre, para disfrutar de películas italianas ("Vino dentro" y "La kriptonite nella borsa") que unen cine y gastronomía, se ofrecerá pizza (16 de noviembre a las 19:00 horas y 17 de noviembre a las 18:00 horas en el Instituto Italiano de Cultura)

---

### ***Cena de gala***

en la residencia del Excelentísimo Embajador Luigi De Chiara, que reunirá a los más importantes importadores y distributores de productos italianos, con la presencia de algunas autoridades mexicanas (21 de noviembre).

---

### ***Seminario Científico con degustación “Comer bien: la ciencia del gusto”***

con la participación del químico y nutriólogo italiano Dr. Vincenzo Fogliano (21 de noviembre a las 14:00 horas en el Instituto italiano de Cultura)

---

### ***Mesa de trabajo científica***

sobre nutrición y Dieta Mediterránea, con la participación del químico y nutriólogo italiano Dr. Vincenzo Fogliano (22 de noviembre a las 10:00 horas en el Instituto Nacional de Nutrición)

---

### ***Participación en la feria “Millesime”***

con dos stands de vinos, catas, gastronomía y restaurantes italianos (20-22 de noviembre en el Centro Banamex - CDMX)

---

### ***Participación en la feria “La Vendimia 2019”***

con un stand italiano de vinos, quesos y helado artesanal (23 y 24 de noviembre en Huixquilucan - CDMX)

---

### ***Mercatino di Natale***

**Bazar con Causa 2019** con entrada libre, evento solidario realizado por la Asociación Italiana de Asistencia donde la gastronomía italiana será protagonista (23 y 24 de noviembre de 11:00 a 20:00 horas en el Instituto Italiano de Cultura)

---

### ***Dos cursos de cocina participativa***

en el Centro de Investigación y Capacitación en Gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana, en los que se mostrará a los alumnos como preparar un menú italiano completo con ingredientes auténticos (25-27 de noviembre y 2-4 de diciembre)