

VII SETTIMANA ITALIANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

14-20 novembre 2022

CRONO PROGRAMMA

- 14/11 **Evento in presenza.** Casa Pomo d'oro (ristorante POMO D'ORO) ore 11.00
BP 1051, Arany János u. 7 – Conferenza stampa di presentazione degli
eventi alla presenza di S.E. l'Amb. d'Italia.
- 14/11 Lancio sul portale enogastronomico Nosalty www.nosalty.hu e sul sito
www.italianfestival.eu di una **prima video-ricetta dedicata a Roma Expo 2030**
- 15/11 Lancio sul portale enogastronomico Nosalty www.nosalty.hu e sul sito
www.italianfestival.eu di una **seconda video-ricetta dedicata a Roma Expo
2030.**
- 15/11 **Evento in presenza.** Sala Fellini dell'Istituto Italiano di Cultura alle ore 18:30.
Presentazione del documentario "Firenze – Mercato Centrale" (52') di Stefano
Tealdi e Vincenzo Caruso, tratto dalla serie Food Markets - Profumi e Sapori a
km 0 realizzata dalla casa di produzione torinese Stefilm.

La proiezione verrà seguita da una degustazione di piatti e vini toscani curata da
Mario Palermo chef della "Trattoria Toscana".
- 16/11 Lancio sul portale enogastronomico Nosalty www.nosalty.hu e sul sito
www.italianfestival.eu di una **terza video-ricetta dedicata a Roma Expo 2030**
- 17/11 Lancio sul portale enogastronomico Nosalty www.nosalty.hu e sul sito
www.italianfestival.eu di una **quarta video-ricetta con focus sulla pasticceria.**
Il pasticciere Davide Deligio, di "Dolcissima", presenterà il dolce "Frangipane".
- 17/11 **Evento in presenza.** Prima giornata della Master Class a cura del Maestro
Angelo Gala presso l'Associazione dei pasticciere ungheresi per 7 scuole
alberghiere in svolgimento dalle ore 9:00 alle 17:00. Parteciperanno all'evento i
docenti delle scuole ungheresi e loro studenti
- 17/11 **Evento in presenza.** Ricevimento presso la residenza di S.E. l'Ambasciatore
d'Italia ore 19:00 dedicato alla cucina napoletana organizzato dallo Chef Biagio
Cerbone. Il Maestro Angelo Gala, ospite d'onore, presenterà una specialità della
pasticceria tradizionale partenopea.
- 18/11 **Evento in presenza.** Seconda giornata conclusiva della Master Class.
- 18/11 Lancio sul portale enogastronomico Nosalty www.nosalty.hu e sul sito
www.italianfestival.eu di una **quinta video-ricetta con focus sulla pasticceria.**
Lo Chef Mario Palermo, della Trattoria Toscana di Budapest, presenterà il dolce
"Pangiallo romano".
- 19/11 Lancio sul portale enogastronomico Nosalty www.nosalty.hu e sul sito
www.italianfestival.eu di una **sesta video-ricetta con focus sulla pasticceria.**
Il Maestro Angelo Gala presenterà il dolce tiramisù classico.
- 20/11 Lancio sul portale enogastronomico Nosalty www.nosalty.hu e sul sito
www.italianfestival.eu di una **settima video-ricetta con focus sulla pasticceria.**
Il Maestro Angelo Gala presenterà il dolce "La Tenerina".