



CALENDAR EVENIMENTE

Bucătăria italiană: sănătate,
cultură și inovație

EDIȚIA a X-a
2025

- **Participarea a 13 companii italiene la târgul „FoodService & Hospitality Expo 2025”**, cu mai multe sesiuni de *show cooking* – trei demonstrații culinare pe zi realizate de **Chef Marco Favino**, activ în România de mai mulți ani, și de **Maestrul Pizzaiolo Giovanni Santarpia** (*50 Top Pizza, Tre Spicchi Gambero Rosso, Cea mai bună Pizzerie din Toscana la Pizza Awards 2025*). Sesiunile vor include prezentarea produselor și povestea preparatelor, în concordanță cu tema ediției **Săptămâna Bucătăriei Italiene în Lume 2025**, „Bucătăria italiană: sănătate, cultură și inovație”. Activitățile sunt organizate de **ICE – Agenția Italiană pentru Comerț Exterior**, în perioada **8-10 noiembrie**, la *FoodService & Hospitality Expo 2025, Hala Laminor – Stand D21*.
- **Ceremonia de deschidere a târgului „FoodService & Hospitality Expo 2025” și inaugurarea Pavilionului Italiei**
Ajuns la cea de-a cincea ediție, *FoodService & Hospitality Expo* este singurul târg din România dedicat sectorului food & beverage, adresat unui public specializat *Ho.Re.Ca.* și *retail*. Obiectivul inițiativei este îmbunătățirea imaginii produselor agroalimentare *Made in Italy* în România și facilitarea contactelor dintre companiile italiene și operatorii locali.
Evenimentul va avea loc în data de **8 noiembrie, ora 11:30**, la *FoodService & Hospitality Expo 2025, Hala Laminor (Main Stage)*, cu participarea **Ambasadei Italiei la București**.
- **Conferința de presă pentru lansarea Săptămâna Bucătăriei Italiene în Lume 2025 și prezentarea celor 13 companii din Pavilionul Italiei**
Pe *Main Stage*-ul târgului va avea loc **conferința de presă de lansare a Săptămâna Bucătăriei Italiene în Lume 2025**, având ca temă „Bucătăria italiană: sănătate, cultură și inovație”, cu prezentarea companiilor italiene participante.
Va urma un *show cooking* cu degustare realizat de **Chef Antonio Passarelli**, în prezența profesioniștilor din domeniu și a reprezentanților presei.
Eveniment organizat de **Ambasada Italiei la București și ICE – Agenția Italiană pentru Comerț Exterior**, în data de **9 noiembrie, ora 12:00**.
- **Două întâlniri dedicate elevilor din ciclul primar și liceal**
Întâlniri axate pe tema **Săptămâna Bucătăriei Italiene în Lume 2025**, susținute de **Dr. Alessandro Leone**, cercetător în domeniul Alimentației și Nutriției Umane la Departamentul de Științe pentru Alimente, Nutriție și Mediu din cadrul **Universității din Milano**.
Întâlnirile vor avea loc în data de **12 noiembrie**, la *Școala Internațională Italiană „Aldo Moro” din București*.



CALENDAR EVENIMENTE

**Bucătăria italiană: sănătate,
cultură și inovație**

**EDIȚIA a X-a
2025**

◦ **Campania gastronomică a restaurantelor italiene în România**

Restaurantele italiene din România se alătură **Săptămânii Bucătăriei Italiene în Lume 2025** prin meniuri tematice și oferte speciale dedicate bucătăriei italiene autentice.

Inițiativele vor avea loc:

- în perioada **8–30 noiembrie**, în restaurantele membre **Confhospitality**;
- în perioada **10–16 noiembrie**, în restaurantele membre ale **Academiei Italiene de Bucătărie**.

Restaurante participante:

1. Casa Albă – București
2. Da Giulio – București
3. Facefood – Botoșani
4. La Bottega dei Sapori – București
5. La Salumeria Cucina – București
6. Lux Garden Hotel – Azuga
7. Molf – București
8. Osteria Galletto – București
9. Osteria Zucca – București
10. Resto Aperto – București
11. Sara Floreasca – București
12. Sardin – București
13. Sciccheria – București

◦ **Cină la Restaurantul Sardin – București**

Cu participarea d.nei **Maddalena Borsato**, cercetător la **Universitatea de Științe Gastronomice din Pollenzo (Bra–Cuneo)**, care va susține o intervenție pe tema Săptămânii Bucătăriei Italiene în Lume 2025, cu aprofundări privind filosofia alimentației și tulburările de comportament alimentar.

Seara va fi îmbogățită de un recital de pian susținut de **Alfredo Tisocco**.

Eveniment organizat de **Academia Italiană de Bucătărie, Confindustria România și Confhospitality**.

Data: **13 noiembrie, ora 19:00**.





CALENDAR EVENIMENTE

Bucătăria italiană: sănătate,
cultură și inovație

EDIȚIA a X-a
2025

◦ Cină la Restaurantul Da Giulio – București

Cină tematică „*Pasta e passione – Arta italiană în farfurie*”, dedicată promovării excelenței gastronomice italiene și valorilor de convivialitate, cultură și dezvoltare durabilă care caracterizează tradiția culinară italiană.

Eveniment organizat de **Camera de Comerț Italiană pentru România**.

Data: **19 noiembrie, ora 19:00**.

◦ Cină la Restaurantul Rodizio – Cluj Napoca

Cină dedicată promovării bucătăriei italiene, cu participarea Chef-ului **Ciro Princiotta**, care va pregăti un fel tradițional regional – *anelletti al forno* – și va susține o prezentare privind importanța produselor biologice pentru sănătate și dezvoltare durabilă. De asemenea, la eveniment va lua parte **Davide Polizzotto, cadru didactic la Universitatea din Palermo și maestru cofetar**, care va realiza un desert tradițional sicilian și va prezenta rolul inovației în arta cofetăriei, păstrând nealterate aromele autentice și legătura cu rădăcinile culturale.

Eveniment organizat de **Consulatul Onorific al Italiei la Cluj-Napoca** în colaborare cu **Academia Italiană de Bucătărie – Filiala Transilvania** și **COMITES România**.

Data: **22 noiembrie, ora 18:30**.

◦ TAG Talks: The Art of Monster Chef

Evenimentul îi va avea ca invitați pe **Gregorio Zancchi Nuti** și **Giulia Scatista**, reprezentanți ai studioului independent italian *Studio Pizza*, creatorul jocului de rol *Monster Chef*.

În *Monster Chef*, jucătorii sunt invitați să unească două universuri doar aparent îndepărtate – vânătoarea de monștri și arta culinară – pentru a crea preparate extraordinare din cele mai neobișnuite ingrediente. Rezultatul este o experiență ludică inovatoare și plină de ironie, care îmbină narațiunea, strategia și creativitatea gastronomică. Pe lângă faptul că este unul dintre cele mai originale titluri din peisajul actual al jocurilor video, *Monster Chef* promovează bucătăria italiană, reinterprețând-o într-o cheie fantastică și valorizând bogăția sa de arome, tehnici și tradiții.

Evenimentul este organizat în colaborare de **Institutul Italian de Cultură din București** și **ARCUB**, în cadrul seriei „*The Art of the Game*”, dedicată universului jocurilor video (*noiembrie 2025 – martie 2026*).

Data: **13 decembrie, între orele 18:00 și 20:00, la ARCUB, Sala Mare**.

