



III SETTIMANA DELLA
Cucina Italiana
NEL MONDO



3ÈME ÉDITION DE LA
SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE DANS LE MONDE

Montréal

19 - 25 NOVEMBRE 2018



Institut de tourisme
et d'hôtellerie
Québec



#VIVERE **ALL'** ITALIANA



Programme

du 19 au 25 Novembre 2018

31 oct



Lancement de la Semaine

Une dégustation de vins d'Italie

18h, Marché Bonsecours

par le Consulat Général et la Délégation Commerciale d'Italie

14 nov



Atelier SAQ

Cours sur les vins d'Italie - inscription obligatoire

19h-22h, lieu à définir

par l'Institute de Tourisme et d'Hotellerie du Québec

19 nov



Naples et l'Italie du Sud: de la musique du groupe napolitain La Maschera aux traditions culinaires

Conférences et essais de musique

18h, Institute Italien de Culture

par l'Institute Italien de Culture

Repas gastronomique

Repas gastronomique de 5 services accompagnés des vins de la Maison Ferrari

18h-22h, Restaurant de l'ITHQ

par l'Ambassade d'Italie à Ottawa, la Délégation Commerciale d'Italie et l'Institute de Tourisme et d'Hotellerie du Québec

Cours de formation professionnelle de pizzaiolo

En présence du Chef Cortinovis, en collaboration avec The School of Italian Pizza - inscription obligatoire

13h30 - 16h30, ITHQ

par l'Institute de Tourisme et d'Hotellerie du Québec



20 nov



Rencontre B2B, secteur agroalimentaire

L'Emilia Romagna et le secteur agroalimentaire

heure et lieu à définir

par la Chambre de Commerce Italienne au Canada

Lunch médias et atelier - Prosecco Doc

Lunch et atelier dédié au Prosecco DOCm

réservés aux médias spécialisés

12h30 - 14h, Marriott, Maisonneuve EF

par la Chambre de Commerce Italienne au Canada

Pizza, mousseaux et musique

Dégustation de pizza, Prosecco DOC en compagnie de la musique du groupe La Maschera

18h - 20h, Fiorellino 2

par la Chambre de Commerce Italienne au Canada et l'Institute Italien de Culture

Voyage Vin Italie "Emilia-Romagna Terra con l'anima"

Richesse et diversité viticole de la région Emilia Romagna, présentée lors d'une soirée exclusive pour les consommateurs

1er slot 18h - 19h, ITHQ - Salle La Releve

2ème slot 19h - 21h, ITHQ - Salle La Releve

par la Chambre de Commerce Italienne au Canada

Cours de formation professionnelle de pizzaiolo

En présence du Chef Cortinovis, en collaboration avec The School of Italian Pizza - inscription obligatoire

13h30 - 16h30, Institute de Tourisme et d'Hotellerie du Québec

par l'Institute de Tourisme et d'Hotellerie du Québec

Masterclass du Chef Ghezzi

Masterclass du Chef Ghezzi auprès des étudiants du programme de formation Cuisine supérieure

en matinée, Institute de Tourisme et d'Hotellerie du Québec

par la Délégation Commerciale d'Italie



20 nov



Atelier SAQ - Vin d'Italie, Antipasti, Primi

Tout le monde à table atelier - inscription obligatoire

18h - 21h, Salle Saputo

par l'Institute de Tourisme et d'Hotellerie du Québec

21 nov



Atelier technique Prosecco DOC

Atelier technique dédié au Prosecco DOC, réservé aux restaurants et sommeliers

14h - 16h, Marriott, Maisonneuve A

par la Chambre de Commerce Italienne au Canada

Atelier technique Prosecco DOC

Atelier technique dédié au Prosecco DOC, réservé aux conseillers SAQ

18h30 - 20h, Marriott, Maisonneuve A

par la Chambre de Commerce Italienne au Canada

Lancement de la campagne "Les semaines du Prosecco DOC"

Campagne "Les semaines du Prosecco DOC" dans les restaurants participants de la ville

18h30,

par la Chambre de Commerce Italienne au Canada

Atelier: Le territoire du Prosecco DOC

Le territoire du Prosecco DOC comme nouvelle destination du tourisme expérimentiel oenogastronomique, réservé aux professionnels du tourisme

heure et lieu à définir

par la Chambre de Commerce Italienne au Canada

Atelier SAQ

Cours sur les vins d'Italie - inscription obligatoire

18h - 21h, Salle Saputo

par l'Institute de Tourisme et d'Hotellerie du Québec

21 nov



L'oasis de Lugana (Brescia): l'âme de Zenato parmi les vignes anciennes et les traditions culinaires aux mille couleurs

Exposition et conférence du photographe Francesco

Radino et dégustations

18h, *Institute Italien de Culture*

par l'Institute Italien de Culture

22 nov



Lambrusco et Vini di Romagna

Séance de dégustation technique des vins Lambrusco et Vini di Romagna, réservée aux professionnels et médias spécialisés
heure et lieu à définir

par la Chambre de Commerce Italienne au Canada

Soirée "Lambrusco&Tigella" et "Sangiovese&Piadina"

Promotion Consorzio 1144 Lambrusco

heure et lieu à définir

par la Chambre de Commerce Italienne au Canada

du 19 au

25 nov



5 à 7 Charcuterie - Lambrusco et Prosecco DOC

Promotion charcuterie italienne avec Lambrusco et Prosecco
tous les soirs 17h - 19h, Lobby Bar

par l'Institute de Tourisme et d'Hotellerie du Québec en

collaboration avec la Chambre de Commerce Italienne au Canada

Menu créatif

Menu créatif, maillant les produits du Québec aux principaux produits d'appellation protégée d'Italie (AOP et IGP)

toute la semaine au déjeuner, Restaurant de l'ITHQ

par l'Institute de Tourisme et d'Hotellerie du Québec

28 nov



Atelier SAQ

Cours sur les vins d'Italie - inscription obligatoire

19h - 22h, *Salle Saputo*

par l'Institute de Tourisme et d'Hotellerie du Québec



UNE INITIATIVE DE



*Consolato Generale
d'Italia a Montreal*



ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e
l'internazionalizzazione delle imprese italiane



Chambre de Commerce
Italienne au Canada

Institut de tourisme
et d'hôtellerie

Québec 

La Semaine s'inscrit
dans le cadre de

#VIVERE **ALL'** ITALIANA

LA CHAMBRE DE COMMERCE ITALIENNE AU CANADA
REMERCIÉ SES COMMANDITAIRES:

