

SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA in Bahía Blanca 17-23 NOVIEMBRE 2024

Tema “Dieta Mediterránea y Cocina de las Raíces: Salud y Tradición”

La cocina italiana es una de las expresiones más famosas de la dieta mediterránea, y representa un ejemplo concreto y auténtico de la tradición italiana. Incluye una serie de habilidades, conocimientos, ritos, símbolos y tradiciones sobre la conservación, el procesamiento, la cocina y, en particular, el intercambio y el consumo de alimentos. Comer juntos es la base de la identidad cultural italiana y la continuidad de esta tradición entre los italianos y los descendientes de todo el mundo. La dieta mediterránea forma parte del patrimonio cultural intangible de la UNESCO desde noviembre de 2010.

Entre los principales vínculos entre la dieta mediterránea y la cocina italiana se distinguen: orígenes comunes, variedad regional, simplicidad y calidad de los ingredientes, el equilibrio de sabores, la centralidad de los cereales y verduras, el consumo de pescado, la importancia del Aceite de oliva extra virgen, el arte del estilo de vida saludable y la sostenibilidad.

La cocina italiana en la fiesta de San Silverio: Degustación de Productos Típicos Italianos en el Marco de la Procesión Religiosa

Puerto de Bahía Blanca

Domingo 17 de noviembre – Desde las 17:00 hs

Entrada libre y gratuita, platos en venta

El domingo 17 de noviembre, la comunidad de Ingeniero White y Bahía Blanca se unirá para celebrar la festividad de San Silverio, Patrón del Puerto y de los pescadores. Esta celebración, que tiene sus raíces en la historia de los pescadores inmigrantes italianos de la isla de Ponza, comenzará con la tradicional procesión que partirá de la parroquia La Exaltación de la Santa Cruz y recorrerá las calles de Ingeniero White.

Desde 1928, esta festividad ha sido un símbolo de fe y comunidad, honrando a los pescadores fallecidos con ofrendas florales en las aguas de la ría. Con el paso de los años, la procesión ha evolucionado para convertirse en un evento que trasciende la colonia Poncesa, integrando a toda la comunidad whitense y de Bahía Blanca.

En esta edición, los asistentes podrán disfrutar de pizza napolitana y pasta hecha a mano que evocan la herencia cultural de la inmigración italiana en la región.

La entrada es gratuita y no se requiere reserva; los platos estarán disponibles para la venta, invitando a todos a compartir un momento de fe, cultura y comunidad.

La Ruta de la Cocina Italiana: Bus Turístico para Personas Mayores

Martes 19 de noviembre – Salida a las 16:00 hs

Gratuito

El martes 19 de noviembre, la Municipalidad de Bahía Blanca invita a las personas mayores a disfrutar de "La Ruta de la Cocina Italiana", un recorrido gastronómico en bus turístico que celebrará la rica tradición culinaria italiana.

La actividad comenzará a las 16:00 hs con la salida del bus turístico, que realizará tres paradas en reconocidos establecimientos locales:

1. **La Nueva Sirena (Sucursal de Belgrano)** – 16:00 hs
2. **Bizzo** – 17:00 hs
3. **Pasta del Quartiere** – 18:00 hs

Durante cada parada, se presentarán platos italianos, destacando sus cualidades saludables y ofreciendo degustaciones a todos los participantes.

Turismo y Cocina: Descubriendo Bahía Blanca Itálica

Jueves 21 de noviembre – Salida a las 16:00 hs

Gratuito – Reserva en el sitio de Turismo de la Municipalidad de Bahía Blanca.

<https://www.bahia.gob.ar/conoce/caminatas/>

La Municipalidad de Bahía Blanca invita a la comunidad a participar de una caminata guiada titulada "Turismo y Cocina: Descubriendo Bahía Blanca Itálica" con degustación final de platos de la cocina italiana. Esta actividad, que se llevará a cabo el jueves 21 de noviembre, comenzará a las 16:00 hs en el Consulado General de Italia.

La caminata, que se realizará en italiano y español, recorrerá los principales lugares que celebran la italianidad en nuestra ciudad, incluyendo:

- **Teatro Municipal**
- **Monumentos a Pirandello y Garibaldi**
- **Plaza Rivadavia**
- **Biblioteca Rivadavia**

El recorrido culminará a las 18:00 hs en la Sociedad Italiana, donde se ofrecerá una recepción con una degustación de platos típicos italianos, creando un espacio de encuentro y celebración de la cultura italiana en Bahía Blanca.

Arte & Sabores: Velada de Música Clásica con Cena y Crítica Musical sobre la Obra de Giacomo Puccini (en conmemoración del centenario de la muerte del Maestro Giacomo Puccini)

Casona La Paloma, Zapiola 428, Bahía Blanca

Miércoles 20 de noviembre – Desde las 20:00 hs

Evento pago – Venta de entradas en colaboración con AHG (Asociación de Hotelería y Gastronomía de Bahía Blanca y Región Sudoeste)

El miércoles 20 de noviembre, la Casona La Paloma será el escenario de "Arte & Sabores", una velada que une la gastronomía con la música clásica, en conmemoración del centenario del fallecimiento del maestro Giacomo Puccini.

Este evento forma parte del ciclo "El Arte y los Sabores" primera edición dedicada a **Gioachino Rossini**, junio 2024), que destaca la interrelación entre la cocina y diferentes expresiones artísticas. Durante la velada, los asistentes disfrutarán de una cena italiana mientras el maestro Enrique Caride ofrece una crítica musical sobre algunas de las obras más emblemáticas de Puccini, incluyendo "La Bohème", "Tosca" y "Madama Butterfly". (Recientemente representada en Bahía Blanca después de siete años, gracias al sustento del Consulado General).

Enrique Caride es un destacado exponente del mundo musical con una vasta trayectoria en el Teatro Colón, donde ha trabajado en diversos roles, desde la dirección escénica hasta la gestión de artistas. Su enfoque en la apreciación de la ópera y la gastronomía promete una experiencia única y enriquecedora para todos los amantes de la música y la buena comida.

Dieta Mediterranea e Cucina delle Radici: Salute e Tradizione

Curso de cocina online en lengua italiana

Jueves 21 de noviembre a las 13:30 hs

Evento gratuito – Inscripción previa a consolatocultura@gmail.com

El Consulado General de Italia en Bahía Blanca y la Agencia Consular Honoraria de Italia en Ushuaia presentan el curso "Dieta Mediterranea e Cucina Italiana: Salute e Tradizione", que se llevará a cabo de manera online en colaboración con **Ristorworld Italy** y **Diagramma Formazione & Professione**. Este curso, gratuito y en lengua italiana, tiene como objetivo valorar la Dieta Mediterránea y la cocina italiana a través de la creación de recetas y platos presentados por cinco renombrados chefs.

La Dieta Mediterránea fue reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO en 2010, y este curso explora su conexión con la cultura y la tradición italiana, enfatizando la importancia de una alimentación saludable y equilibrada.

Fechas de las clases: Todos los Jueves desde el 21/11 al 19/12

Chefs Invitados: Andrea Finocchiaro, Alessandro Francesco Russo, Sebastiano Nicolosi, Tommaso Molara Gianluca Mignemi.

Durante las clases, los participantes aprenderán sobre la preparación de platos emblemáticos de la cocina italiana, que incluyen ingredientes frescos y de temporada. Además, se ofrecerán recomendaciones de vinos italianos y cócteles, a cargo del sommelier Antonio Muratore y el barman Alessio Salvatore Valenti.

Los interesados deben inscribirse enviando un correo a consolatocultura@gmail.com, indicando su nombre, apellido y ciudad. Al finalizar el curso, se enviará un certificado de participación a quienes asistan a todas las clases.

La Ruta de la Cocina Italiana: Bus Turístico abierto al Público General

Viernes 22 de noviembre – Salida a las 16:00 hs

Gratuito – Reserva en el sitio de Turismo de la Municipalidad de Bahía Blanca

<https://www.bahia.gob.ar/busturistico/>

Se llevará a cabo nuevamente "La Ruta de la Cocina Italiana", un recorrido gastronómico en bus turístico que celebra la rica tradición culinaria italiana, esta vez abierto al público general.

La actividad comenzará a las 16:00 hs con la salida del bus, que realizará tres paradas en destacados establecimientos locales:

1. **La Nueva Sirena (Sucursal de Belgrano) – 16:00 hs**
2. **Bizzo – 17:00 hs**
3. **Pasta del Quartiere – 18:00 hs**

Durante cada parada, se presentarán platos italianos, destacando sus cualidades saludables y ofreciendo degustaciones a todos los participantes. Esta es una oportunidad única para disfrutar de la gastronomía italiana en un ambiente de camaradería.

“La cucina italiana di ieri proposta dai giovani del domani” Concurso de Cocina para Jóvenes Estudiantes de Italiano

Società Dante Alighieri – Salón de Actos

Viernes 22 de noviembre – 18:00 hs

Con invitación para alumnos de las escuelas de italiano

El evento “La cucina italiana di ieri proposta dai giovani del domani” reunirá a jóvenes estudiantes de italiano para rendir homenaje a la rica tradición culinaria italiana.

El concurso se llevará a cabo el viernes 22 de noviembre a las 18:00 hs en el Salón de Actos de la Società Dante Alighieri. Participarán alumnos de diversas instituciones, incluyendo el Colegio Rosario Vera Peñaloza, la Escuela Media 3, el Colegio de Agricultura y Ganadería, el Colegio Victoria Ocampo y el Colegio Normal UNS.

La reconocida cuoca Adriana Missani será la encargada de guiar y evaluar a los participantes, quienes mostrarán su creatividad y habilidades culinarias al preparar platos inspirados en la tradición italiana. Este evento no solo promueve la gastronomía, sino también el aprendizaje y la práctica del idioma italiano entre los jóvenes.

Sapori d'Italia

Plaza Rivadavia, Bahía Blanca

Sábado 23 de noviembre – Desde las 19:00 hs

Acceso libre y gratuito

La comunidad de Bahía Blanca está invitada a disfrutar de "Sapori d'Italia". El espectáculo multievento, en el medio de la ciudad, celebrará la rica gastronomía italiana a través de un variado programa de actividades en la Plaza Rivadavia.

La conducción estará a cargo de Paola Marco, quien dará la bienvenida a los asistentes junto al Cónsul General de Italia y el Sr. Intendente de Bahía Blanca.

Programa del Evento:

- **18.30hs** – apertura de venta de gacebos de cocina típica italiana
- **19.00hs** – acto oficial
- **19:15 hs** – Masterclass/Showcooking con Fernando Monachesi – Bizzo (Pizza Napoletana Moderna)
- **20:00 hs** – Break Musical con Felicitas Velázquez
- **20:15 hs** – Masterclass/Showcooking con Pato Amantini – Pasta del Quartiere (La pasta fatta a mano)
- **21:00 hs** – Break Musical con Ópera Libre
- **21:15 hs** – Masterclass/Showcooking con un Maestro Pastelero de La Nueva Sirena (Tiramisù)
- **22:00 hs** – Cierre Musical con Ópera Libre

Además, los asistentes podrán disfrutar de una feria de comida típica italiana y de diversas regiones de Italia, con la venta de productos gastronómicos.

Propuesta de Menús Italianos

17 al 23 de noviembre – Pago en los establecimientos adherentes (listado a determinar)

En el marco de la celebración de la cocina italiana, los restaurantes miembros de la Asociación de Gastronomía y Hotelería (AGH) se unen para ofrecer y promocionar un plato típico italiano en sus menús durante toda la semana.

La AGH, una entidad gremial empresaria sin fines de lucro, trabaja desde el 20 de enero de 1920 en la defensa de los intereses del sector gastronómico y hotelero. Con sede en Santa Fe 197, esquina Donado, la asociación tiene jurisdicción en diversos partidos, incluyendo Bahía Blanca y sus alrededores.

Bajo la presidencia del Dr. Francisco J. Costa, la AGH es miembro de la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina (FEHGRA), que agrupa a más de 84.000 empresas del sector. La FEHGRA tiene como objetivo defender los intereses de la hotelería y la gastronomía en el país, colaborando en su desarrollo y promoción.

Durante la semana del 17 al 23 de noviembre, los comensales podrán disfrutar de una variedad de platos típicos italianos en los establecimientos participantes. Esta es una excelente oportunidad para explorar la rica y variada gastronomía italiana, además de apoyar a los restaurantes locales.