



**Data evento**

da Lun, 23 Novembre, 2020 - 11:00

a Dom, 29 Novembre, 2020 - 18:00

**Luogo Evento** Piattaforme online

**Iscrizioni non ancora aperte.**

**Prossimi eventi:**

Mer 04 Feb, 2026

[Tendenze globali e il loro impatto sull'Europa e sulla Bulgaria \[1\]](#)

(Central Sofia Location)

Mer 04 Feb, 2026

[Olio extravergine di oliva e mercato giapponese: opportunità e strategie per le imprese italiane \[2\]](#)

(Online)

Mer 04 Feb, 2026

[Webinar | Fare impresa nella Repubblica Dominicana \[3\]](#)

(Online)

Piattaforme online

**23-29 Novembre 2020**



Saber y sabores de la tierra italiana,  
a 200 años del nacimiento  
de Pellegrino Artusi

#ItalianTaste

Consulte la programación  
y los horarios a través de:  
[www.semanadelacocinaitaliana.com.ve](http://www.semanadelacocinaitaliana.com.ve)

IGIENE - ECONOMIA - BUON GUSTO

LA SCIENZA IN CUCINA  
E L'ARTE DI MANGIAR BENE

MANUALE PRATICO PER LE FAMIGLIE

COMPOSTO DA

PELLEGRINO ARTUSI

Motto: «Cibo è mal digeribile»  
«Non fa al corpo male e basta»  
«Prima digerito di te avrò»

Terza edizione corretta ed ampliata

Dal il 23 al 29 novembre si svolgerà la “V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo”, un evento promosso dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale (MAECI) e organizzato – in Venezuela – dall’Ambasciata d’Italia in Venezuela e dalla [Camera di Commercio Venezuelano-Italiana \(CAVENIT\)](#) [4] con la collaborazione dell’Istituto Italiano di Cultura a Caracas.

Il programma si svilupperà all’insegna del motto “**Sapere e sapori delle terre italiane a 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi**”, considerato il padre della cucina moderna italiana ed autore de “La scienza in cucina e l’arte del mangiare bene”, primo trattato gastronomico che raccolse le tradizioni culinarie di tutte le regioni d’Italia e che fu pubblicato nel 1891.

Le 13 attività in programma saranno incentrate sulla promozione dei prodotti di origine controllata e denominazione protetta e sulla ricerca della riscoperta dei paesi italiani e dei prodotti della loro cucina tipica come vetrina dell’internazionalizzazione del know how, caratterizzato da aromi unici e dai valori di ospitalità e convivenza.

Il programma di quest’anno si propone inoltre di dare rilievo alla qualità della cucina e dei prodotti appartenenti al Bel Paese, senza dimenticare che la Dieta Mediterranea – riconosciuta come Patrimonio Immateriale dell’Umanità dall’UNESCO da un decennio – è considerata, insieme ad uno stile di vita equilibrato e sano alla portata di tutti, un’alleata per rafforzare il sistema immunitario rispetto al Covid-19 e ad altre malattie.



*“Con la realizzazione della V Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, apriamo nuovamente le braccia per ricevere quanti desiderano gustare la nostra cultura ed i sapori che raccogliamo al caldo dei fornelli ed attingendo il meglio dai frutti della terra. Si tratta, inoltre, di un’ulteriore opportunità per avvicinarsi genuinamente al patrimonio gastronomico italiano ed ai suoi territori di origine, a partire dai contributi di Pellegrino Artusi, a cui rendiamo omaggio in questa circostanza”, ha dichiarato Placido Vigo, Incaricato d’Affari d’Italia a Caracas.*

D’altro canto, Alfredo D’Ambrosio, Presidente di [CAVENIT](#) [4], ha evidenziato che la celebrazione dei 200 anni del grande scrittore gastronomico ricorda che la cucina italiana, *“probabilmente la più diffusa e riconosciuta a livello mondiale”*, trova la propria origine nella tradizione rurale italiana e si caratterizza per la sua semplicità ed il carattere fortemente regionale.

Per esemplificare l’importanza di Pellegrino Artusi, D’Ambrosio ha ricordato che nel 1861 l’Italia si è costituita in Stato unitario senza avere ancora un’identità collettiva, che si è andata costruendo con grande sforzo attraverso gli anni.

*“Come lo scrittore e politico Massimo D’Azeglio disse che l’Italia era fatta ed occorreva fare gli italiani e come il poeta Giosuè Carducci fondò nel 1889 la Società “Dante Alighieri” per unire la grande varietà di lingue e dialetti che si parlavano in Italia, così il libro di Artusi compie la funzione di riunire i costumi gastronomici, investigando le differenze regionali e proponendo alla fine un’immagine della tradizione culinaria oggi riconosciuta a livello globale”.*

[Scopri il programma delle iniziative](#) [5]

Per maggiori informazioni sul programma è possibile consultare gli orari alla pagina [www.semanadelacocinaitaliana.com.ve](http://www.semanadelacocinaitaliana.com.ve) [6] come sui portali dell’Ambasciata d’Italia a Caracas [www.ambcaracas.esteri.it](http://www.ambcaracas.esteri.it), della Cavenit [www.cavenit.com](http://www.cavenit.com) e dell’Istituto Italiano di Cultura a Caracas [www.iiccaracas.esteri.it](http://www.iiccaracas.esteri.it).

Sarà inoltre possibile seguire gli eventi tramite le reti sociali Facebook ([CAVENIT](#) [4] ed Istituto Italiano di Cultura a Caracas), Twitter (@ItalyinVEN, @Cavenit, @iicdecaracas) ed Instagram (@Cavenit y @iicdecaracas).

(Contenuto editoriale a cura della [Camera di Commercio Venezuelano-Italiana \(CAVENIT\)](#) [4])

## Condividi

### Reti Sociali

## ARGOMENTI

[Agroalimentare](#) [7]

**Source URL:** <https://www.assocamerestero.com/eventi/venezuela-celebra-v-settimana-della-cucina-italiana-nel-mondo>

### Collegamenti

- [1] <https://www.assocamerestero.com/eventi/tendenze-globali-loro-impatto-sulleuropa-sulla-bulgaria>
- [2] <https://www.assocamerestero.com/eventi/olio-extravergine-oliva-mercato-giapponese-opportunita-strategie-imprese-italiane>
- [3] <https://www.assocamerestero.com/eventi/webinar-fare-impresa-nella-repubblica-dominicana>



- [4] <https://www.assocamerestero.com/ccie/camara-de-comercio-venezolano-italiana>
- [5] [https://mcusercontent.com/06c336f555d9b015ab3fc958f/files/278f84d2-48f8-4317-9544-84e439b09b24/cronogramma\\_04.pdf](https://mcusercontent.com/06c336f555d9b015ab3fc958f/files/278f84d2-48f8-4317-9544-84e439b09b24/cronogramma_04.pdf)
- [6] <https://semanadelacocinaitaliana.com.ve/>
- [7] <https://www.assocamerestero.com/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D481>