

"ITALIA.eat"

II SEMANA DE LA COCINA
ITALIANA EN EL MUNDO



MADRID, DEL 21 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 2017

www.semanacocinaitaliana.es/italia-eat

#ItalianTaste

ORGANIZAN



Ambasciata d'Italia
Madrid



1914
CAMERA
COMMERCIO
ITALIANA
PER LA SPAGNA



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



#LIVE
ALL'
ITALIANA

COLABORA



PATROCINAN



nutella



negrini

VILLA MASSA
PIANO DI BORMIONE - ITALIA

PROGRAMA

"ITALIA.eat"

II SEMANA DE LA COCINA ITALIANA EN EL MUNDO

DEL 21 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 2017

"El Paracaidista". Calle de la Palma, 10. 28004 Madrid

Entrada gratuita previo registro en recepción.

MARTES, 21 DE NOVIEMBRE DE 2017

18.00 - 19.30 H **DESCUBRIENDO LOS SECRETOS DE "LA REDONDA"**
Masterclass con el maestro pizzero napolitano Fabio Cristiano, para descubrir todos los secretos de la elaboración de la pizza a los más jóvenes.
Planta 4. Restaurante PARQ. Entrada con invitación.

20.00 - 21.00 H **DEGUSTA PIZZA, DEGUSTA ITALIA**
Disfruta de una auténtica pizza elaborada por el maestro pizzero napolitano Fabio Cristiano en tu visita al "El Paracaidista".
Planta 3. Cockteleria Cubanismo. Iniciativa abierta al público con consumición obligatoria.

MIÉRCOLES, 22 DE NOVIEMBRE DE 2017

10.30 - 12.30 H **RECETAS DESDE EL ADRIÁTICO**
Masterclass del chef Marcello Leoni, en la que se preparan dos recetas típicas italianas a base de pescado.
Planta 4. Restaurante PARQ. Entrada con invitación.

JUEVES, 23 DE NOVIEMBRE DE 2017

12.00 - 14.00 H **PEQUEÑOS EN PIZZA**
Taller de pizza para los más pequeños.
Scuola dell'Infanzia Italiana de Madrid. Evento reservado a los alumnos de la Scuola dell'Infanzia Italiana de Madrid.

18.30 - 21.00 H **CLASE DE COCINA CON "NOTAS MUSICALES"**
Aprende a cocinar la auténtica comida italiana acompañado de música italiana en vivo.
Planta 4. Restaurante PARQ. Entrada por invitación.

VIERNES, 24 DE NOVIEMBRE DE 2017

18.30 - 20.00 H **DEGUSTA ITALIA.EAT ... A CIEGAS**
Showcooking del chef Alessandro Cresta y cata a ciegas de recetas regionales típicas y sus variantes.
Planta 4. Restaurante PARQ. Iniciativa abierta al público hasta completar aforo.

DEL 21 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 2017

POP UP ITALIA.EAT

Exposición y venta de productos gastronómicos italianos en el espacio **Pop up** (zona Gourmet) de “El Paracaidistas”. ¡Lo mejor de la gastronomía italiana a tu alcance!

Planta 1. Concept store. Iniciativa abierta al público.

OKUPA BY ITALIA.EAT

A mediodía y por la noche, los auténticos sabores italianos se adueñan de la terraza de “El Paracaidista”, donde se sirven menús especiales a base de recetas tradicionales elaborados por el chef **Alessandro Cresta** de la empresa **Mó Better Food**. ¡Ven a probar la auténtica cocina italiana!

13.00 - 16.00 H **Menú mediodía:**
16€ + bebidas.

20.30 - 00.00 H **Menú noche:**
30€ + bebidas.

Planta 4. Restaurante PARQ. Iniciativa abierta al público.

DEL 23 AL 24 DE NOVIEMBRE DE 2017

SABOREANDO EL SÉPTIMO ARTE

Ciclo de cine italiano con **temática gastronómica**. ¡Dos películas imprescindibles para los amantes del séptimo arte!

19.00 H **Jueves 23 de noviembre:**
La Cena, dirigida por Ettore Scola.

19.00 H **Viernes 24 de noviembre:**
Pan, amor y fantasía, dirigida por Luigi Comencini.

Sala cinema - Planta baja. Iniciativa abierta al público hasta completar aforo, con consumición obligatoria.

DEL 23 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 2017

18.30 - 20.30 H **APEROL SPRITZ & MUSIC BY ITALIA.EAT**

Un aperitivo muy especial: **Aperol Spritz + tapa italiana** preparado por la empresa **Mó Better Food**. Precio 7€ (solo spritz 4€).

Planta 3. Cockteleria Cubanismo. Iniciativa abierta al público.



El programa puede sufrir cambios. Se ruega consultar la versión actualizada en la página web:

www.semanacocinaitaliana.es/italia-eat

#ItalianTaste

OKUPA BY
"ITALIA.eat"

PLANTA 4. RESTAURANTE PARQ.

MENÚ MEDIODIA

(De 13.00 a 16.00 horas)

- ENTRANTES -

- Crema de burrata, tomatitos y *pane carasau*.
- Raviolis de patatas, menta y *pecorino* a la plancha.

- PRIMEROS -

- Macarrones con crema de calabaza con curcuma y ricotta salada.
- Ñoquis fritos con salsa de trufa negra.

- SEGUNDOS -

- Pollo a la siciliana con patatas *duchessa*.
- Parmesana de calabaza.

- POSTRES -

- *Zabaione* con helado de vainilla y crumble de panettone.
- Tiramisú al *amaretto* de Saronno.

Limoncello por cortesía de Villa Massa.

16€

Un entrante, un primero y un postre a elegir
+ 1 especial extra menú cada día.
Bebidas no incluidas. 10% IVA incluido.

MENÚ CENA

(De 20.30 a 24.00 horas)

- ENTRANTES -

- Tartare de carne de vaca y boletus.
- Raviolis de lubina, ricotta y tomillo veggio a la plancha.
- Crema de patatas trufada con huevo poche.

- PRIMEROS -

- Risotto con vieiras, crema de burrata y lima.
- Tagliatelle de castaña con puerros estufados y *guanciaie* crunchy.

- SEGUNDOS -

- Costillas de cerdo ibérico a baja temperatura con bbq de trufa negra con tomatitos confit.
- Taco toscano con ossobuco y salsa de azafrán.
- Veggio fondue de parmesano y espárragos con zanahoria crujientes.

- POSTRES -

- Birramisú (tiramisú de cerveza negra).
- Cheesecake de ricotta de oveja con mermelada de uva roja y canela.
- *Petit four* de trufa de chocolate trufado.

Limoncello por cortesía de Villa Massa.

30€

INICIATIVA PATROCINADA POR:



SE AGRADECE LA COLABORACIÓN DE:

VILLA MASSA
PIANO DI SORRENTO • ITALIA