

Sei in: [Home](#) / [Italiani nel Mondo](#) / [Rete Diplomatica](#)

LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO: CRISTINA BOWERMAN AMBASCIATRICE DEL GUSTO IN ISRAELE

🕒 12/11/2017 - 11.54

TEL AVIV **aise** - Conto alla rovescia per la seconda edizione della *Settimana della Cucina Italiana nel Mondo*, manifestazione promossa dalla **Farnesina** per promuovere a livello internazionale le tradizioni culinarie ed enogastronomiche quali segni distintivi dell'identità e della cultura italiana.

Intenso il programma degli eventi in Israele dove dalla prossima settimana giungerà come *Ambasciatrice del gusto* la chef stellata Michelin, **Cristina Bowerman**.

Il programma della Settimana della Cucina Italiana in Israele è organizzato da **Ambasciata d'Italia in Israele**, **IIC di Tel Aviv** e di **Haifa**, **Agenzia ICE** - Israele, **Camera di Commercio e Industria Israel-Italia** e **Accademia Italiana della Cucina**, in collaborazione con **Bishulim - The Israeli Institute of Culinary Arts, Food Confidential**, Hilton Hotel, Ristorante Chloelys, Beit Kandinoff, Cineteca di Tel Aviv.

Il programma degli eventi a Tel Aviv

Lunedì 20 novembre, ore 9:00

Evento scientifico | Sessione italiana su "Industria, innovazione ed infrastruttura" nel simposio su "Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'ONU per il 2030".

Interdisciplinary Center Herzliya - Kanfei Nesharim St., Herzliya

Martedì 21 novembre, 11:00 - 12:30

"Pasta secca e mantecatura" Masterclass della Chef Cristina Bowerman

Hotel Hilton, 205 HaYarkon St., Tel Aviv

Martedì 21 novembre, ore 18.30

Chef Victor Gloger ospita Chef Cristina Bowerman per una cena speciale al ristorante Chloelys (kasher)

Hotel Hilton, 205 HaYarkon St., Tel Aviv

Mercoledì 22 novembre, ore 10.00

Masterclass della Chef Cristina Bowerman

Bishulim - The Israeli Institute of Culinary Art HaZerem Street, Tel Aviv

Mercoledì 22 novembre, ore 18.00

Panel e Networking: "PINK TWICE - Cibo, Donne, Empowerment".

Donne che hanno scelto il cibo per migliorare la vita e costruire ponti.

Intervengono Nof Atamna-Ismaeel, vincitrice Masterchef Israel 2014 (Israele); Cristina Bowerman, Chef stellata Michelin (Italia); Arianna Fornaciai, artista ed imprenditrice (Israele); Giulia Gallichi Puntarello, Chef privata kasher (Israele); Zoar Meroni Shmueli, Fondatrice e Ceo Shmueli Catering (Israele).

Moderata: Nerina Di Nunzio, Direttore IED Roma e Fondatrice di Food Confidential

Beit Kandinoff, 14 HaZorffim Street, Giaffa, Tel Aviv

Giovedì 23 novembre, ore 10.30

"Un Master Chef al Shuk": Tour culinario italiano al Shuk HaCarmel con il vincitore di Master Chef Israele, Massimiliano Di Matteo.

Giovedì 23 novembre, ore 18.30

Chef Victor Gloger ospita Chef Cristina Bowerman per una cena speciale al ristorante Chloelys (kasher)

Hotel Hilton, 205 HaYarkon St., Tel Aviv

Venerdì 24 novembre, ore 10.30

"Brunch accademico"

Brunch all'italiana con formaggi italiani di qualità e vino rosso.

La Repubblica di Ronimotti, 3 Maze St., Tel Aviv

Domenica 26 novembre, ore 17.30, Cineteca Tel Aviv, Sala 2

"Barolo Boys - Storia di una rivoluzione" (Italia, USA 2014)

Proiezione del film documentario di Paolo Casalis e Tiziano Gaia (in italiano e inglese con sottotitoli in inglese).

Il meraviglioso paesaggio delle Langhe fa da sfondo alla storia di un gruppo di amici, i "ragazzi ribelli" che hanno reso grande il Barolo, tra conflitti generazionali, geniali intuizioni e polemiche mai sopite. (**aise**)



 Email  Stampa  PDF



< **ARTICOLO PRECEDENTE**

**KENYA: DOMANI AL SACRARIO DI NYERI LA
COMMEMORAZIONE DEI CADUTI ITALIANI IN
AFRICA ORIENTALE**

ARTICOLO SUCCESSIVO >

**IL 14 NOVEMBRE SESTA PERMANENZA A MANNHEIM
DEL FUNZIONARIO CONSOLARE**

Articoli Relativi