ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
fondata da Orio Vergani nel 1953

Consolato Generale d'Italia Barcellona

CAMERA ITALIANA DELEGACIÓ GIRONA

ISTITUTO italiano DI CULTURA BARCELLONA

Settimana della Cucina Italiana nel Mondo
Cucina italiana patrimonio UNESCO: territori e filiere d'eccellenza

Ajuntament de Riudellots de la Selva

ERIS 30 DA ANNI Scuola dei mestieri

Regione Siciliana

Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

Nonna Flo trattoria moderna

TAL QUAL

AGE ASSOCIACIÓ GIRONINA D'EMPRESÀRIES



XI SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

LA CUCINA ITALIANA · PATRIMONIO UNESCO

Territori e filiere d'eccellenza

La Legazione Girona-Costa Brava dell'Accademia Italiana della Cucina promuove l'iniziativa con il patrocinio del Consolato Generale d'Italia a Barcellona e della Camera di Commercio Italiana di Barcellona – Delegazione di Girona, in collaborazione con ERIS ETS Sicilia, GrupTalQual, Nonna Flo Trattoria moderna e l'Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona.

Protagonista la Sicilia: un percorso tra cultura, formazione e convivialità, dedicato al legame tra cucina, identità territoriale, sostenibilità e qualità delle filiere agroalimentari.

Programma delle attività · 23–29 novembre 2026

DAL
23–29
NOVEMBRE

Nonna Flo · Menù degustazione italiano

Trattoria moderna · Plaça de Sant Pere, 1 · Sant Feliu de Guíxols

In occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, Nonna Flo propone uno speciale menù degustazione italiano a prezzo fisso: hummus di ceci con rosmarino e baccalà mantecato; carciofo alla carbonara; raviolo all'amatriciana; costoletta di agnello con crema di patata affumicata e menta; filetto di branzino con crema di pecorino e finocchio; pera al vino con crema al mascarpone e crumble di cioccolato. Un calice di vino o acqua a persona.

Menù per tutto il tavolo. Si raccomanda di prenotare con anticipo: 972 82 08 03.

MERCOLEDÌ
25
NOVEMBRE
9.00–12.00

Italia e Catalogna a tavola: legami e differenze

Nella cucina di GrupTalQual

Confronto sulle affinità e sulle tradizioni delle due cucine. Con Àngela Pitarch Isart, componente di GrupTalQual e membro della giunta direttiva dell'Associació Gironina d'Empresàries (AGE).

Incontro riservato ai membri del gruppo.

VENERDÌ
27
NOVEMBRE
9.00–12.00

Masterclass · Le eccellenze siciliane in cucina

Institut Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona
C. de Josep Viader i Moliner, 11 · Girona

ERIS ETS Sicilia realizzerà un arancinetto di alici su letto di caponata in agrodolce e cialda di ceci.

Riservato agli studenti della scuola.

VENERDÌ
27
NOVEMBRE
19.00

La Sicilia in tavola: cultura, prodotti e tradizione

FoodLab · C. del Bruc, 23–25 · Riudellots de la Selva

Un viaggio nei sapori di Sicilia: una cena per scoprire le eccellenze dell'isola e condividere la ricchezza della sua tradizione gastronomica. A cura di ERIS ETS.

Partecipazione su invito personale.

VIVERETNA
BONSIGNORE BAGLIO E VIGNE
Kautec SOLUTIONS
SOMHI Neurological REHAB Centre
nPERA