



**AZ ORIO VERGANI ÁLTAL 1953-BAN ALAPÍTOTT
OLASZ KONYHAMŰVÉSZETI AKADÉMIA
budapesti küldöttsége**

Támogatók:



VIII. Olasz Gasztronómiai Világhét

Terítéken az olasz konyha: jóízűen egészséges

“Egészséges táplálkozás a jóízű ételek élvezetének megőrzésével”

című

SZEMINÁRIUM

**2023. november 14., 9:30-13:00
Olasz Kultúrintézet, Fellini terem
(1088 Budapest, Bródy S. u. 8.)**

A részvétel ingyenes, azonban a korlátozottan rendelkezésre álló helyek miatt előzetes regisztráció szükséges. A jelentkezéseket a szabad helyek függvényében fogadjuk el.

2023. november 10-ig az alábbi e-mail címen lehet regisztrálni: ilona.david@olasz-konyha-blog.hu

Program

- 09.30-10.00: Vendégek érkezése és regisztráció
- 10.00-10.25: Hivatalos köszöntők:
Michele FASCIANO Tábornok Az Olasz Konyhaművészeti Akadémia budapesti küldöttségének magyarországi megbízottja;
Roberto ARIANI - Az Olasz Konyhaművészeti Akadémia Főtitkára;
Őexc. Manuel JACOANGELI - Az Olasz Köztársaság magyarországi Nagykövete;
- 10.25-10.45: Előadások: **“A Konyhaművészeti Akadémia: eredet, kibontakozás, jövő”**.
Előadó:
Maria Carmela GAETANI ARONICA – Az Olasz Konyhaművészeti Akadémia budapesti küldöttségének helyettes megbízottja és magyarországi kincstárnoka;
- 10.45-11.00: Kávészünet
- 11.00-11.25: Előadás: **“Jó ízekkel az egészségért”**.
Előadó:
Dr. Gabriella MORINI – A Pollenzói Gasztronómiai Tudomány Egyetem Íz- és élelmiszertudományi adjunktusa;
- 11.25- 12.40: Kerekasztal beszélgetés
Moderátor:
Michele FASCIANO Tábornok - Az Olasz Konyhaművészeti Akadémia budapesti küldöttségének magyarországi megbízottja;
- Kerekasztal beszélgetés résztvevői:
Dr. Gabriella MORINI – A Pollenzói Gasztronómiai Tudomány Egyetem Íz- és élelmiszertudományi adjunktusa;
Dr. Carol POVIGNA – A Pollenzói Food Laboratórium koordinátora;
Gianni ANNONI – “Pomo d’Oro” étterem;
Graziano CATTANEO – “Krizia” étterem;
Fausto Di VORA – “Fausto’s” étterem.
- 12.40-13.00: Q&A
- 13.00: Szeminárium befejezése, kóstoló.