

[Home](#) > [Notizie](#) > [Dal Consolato](#) >

SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA A MONTRÉAL 2023

Condividi

## SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA A MONTRÉAL 2023



**Data pubblicazione:** 17 Novembre 2023 **Tipologia:** News

Dal 13 al 16 novembre scorsi ha avuto luogo la **Settimana della Cucina Italiana a Montreal**, organizzata in collaborazione con l'ufficio ICE di Toronto, competente per tutto il Canada, e l'Istituto Italiano di Cultura a Montréal.

Momento qualificante della Settimana è stato l'**evento gastronomico** organizzato la sera del 14 novembre presso il Ristorante del più prestigioso ente di formazione in ambito alberghiero e gastronomico di Montreal, l'*Institut du Tourisme et de l'Hotellerie du Quebec* (ITHQ). Per l'occasione la **chef calabrese Caterina Ceraudo** – una stella Michelin, miglior chef donna italiana nel 2017 e stella verde Michelin per la sostenibilità – ha creato un menu originale e moderno, proponendo piatti realizzati con prodotti biologici ispirati alla tradizione della Calabria, mentre la carta dei vini è stata curata dagli allievi dell'ITHQ vincitori del concorso "*Grand Sommelier*", organizzato dall'ICE. In un'ottica di promozione integrata, i tavoli sono stati decorati con lampade fornite per l'occasione dall'**azienda iGuzzini**, esempio dell'eccellenza italiana nel campo del design. Sugli schermi sono stati trasmessi il video della **candidatura della cucina italiana a patrimonio immateriale dell'UNESCO** e, in slideshow, la **mostra**

Questo sito utilizza cookie tecnici, analytics e di terze parti. Proseguendo nella navigazione accetti l'utilizzo dei cookie.

PREFERENZE

ACCETTO

**corpo consolare**, esponenti della **collettività italiana**, **imprenditori**, **food blogger**, **critici**, **giornalisti** e **chef**.

Il giorno prima, lunedì 13 novembre, la chef Ceraudo ha tenuto **tre masterclass**: due a beneficio di circa 40 ristoratori e operatori Ho.Re.Ca. ed una a beneficio di 20 soci di questa delegazione dell'**Accademia Italiana della Cucina**. Le prime due masterclass, durante le quali è stata accompagnata dal noto **chef italo-quebecchese Pasquale Vari**, anch'egli di origine calabrese, sono servite a valorizzare la missione dello scorso settembre di importatori canadesi in Calabria ed Emilia-Romagna per scoprire le aziende di produzione gastronomica artigianale affiliate alla Confartigianato. La scelta di una chef calabrese è stata altresì volta ad accrescere l'attenzione verso la regione, che nei giorni immediatamente precedenti alla Settimana, è stata focus del Salone del Turismo e del Viaggio di Montreal, cornice entro cui si è avuto modo di valorizzare altresì i progetti legati al turismo delle radici. La terza masterclass è stata il frutto della costante collaborazione di questo Consolato Generale con l'Accademia della Cucina Italiana, di cui si è inteso celebrare il 70esimo anniversario ed è stata altresì arricchita dall'esposizione sulla dieta mediterranea dell'**esperta Filomena Alati Sclapari**, in coerenza con il tema di questa della rassegna "*A tavola con la cucina italiana: benessere con gusto*".

Il programma è stato arricchito dalle iniziative organizzate dall'Istituto di Cultura, in particolare gli atelier sul risotto a Montreal e Quebec tenuti da **Valentina Cattero**, laureata all'università di scienze gastronomiche di Pollenzo e attualmente ricercatrice in biologia, a cui si aggiungono gli atelier sulla pasticceria di **Dario Bivona**, miglior pasticciere del Quebec 2023 ed autore del libro "Les desserts de Dario" (pubblicato da Les éditions de l'homme), presentato nella sede dell'Istituto, con una degustazione di vino e dolci, durante la Settimana della Cucina e inserito nel programma del Salone del Libro di Montreal.

Il Console Generale d'Italia dott. Enrico Pavone è felice di rimarcare il grande interesse del pubblico quebecchese per la gastronomia italiana in un contesto che vede una costante crescita delle importazioni di vini e beni alimentari dall'Italia. Gli eventi hanno avuto un notevole seguito sui social, sono stati ripresi dalle televisioni in lingua italiana Omni TV e ICI Television e dai media locali. Si segnala in particolare l'articolo comparso sul quotidiano principale del Quebec in lingua francese Le Devoir riguardo la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo 2023 a Montréal.

**Tags:** [Diplomazia Culturale](#) [Diplomazia Economica](#) [Italiani nel mondo](#)

## Gallery

## Semaine de la cuisine italienne: le bien-être par le goût

Marie-Claude Di Lillo  
Collaboration spéciale  
11 novembre 2023



Photo: Semaine de la cuisine italienne Le coup d'envoi de la Semaine de la cuisine italienne sera donné par la cheffe étoilée Michelin de la Calabre Caterina Ceraudo.

Ce texte fait partie du cahier spécial [Plaisirs](https://www.ledevoir.com/cahiers-speciaux/2023-11-11/plaisirs?utm_source=recirculation&utm_medium=hyperlien&utm_campaign=corps_texte) ([https://www.ledevoir.com/cahiers-speciaux/2023-11-11/plaisirs?utm\\_source=recirculation&utm\\_medium=hyperlien&utm\\_campaign=corps\\_texte](https://www.ledevoir.com/cahiers-speciaux/2023-11-11/plaisirs?utm_source=recirculation&utm_medium=hyperlien&utm_campaign=corps_texte))

**Quoi de plus réconfortant que la cuisine italienne ? Meilleur antidote à la grisaille automnale, cette cuisine est un amalgame d'ingrédients goûteux aux parfums gorgés de soleil et de traditions culinaires authentiques. Pas étonnant qu'elle ait conquis le cœur des gourmands de la planète. Plongeons dans cet univers de saveurs grâce à la Semaine de la cuisine Italienne dans le monde, qui a lieu du 13 au 19 novembre prochains à Montréal et en simultanée dans d'autres villes du monde.**

C'est une tradition qui perdure depuis 2016 et qui séduit aujourd'hui les palais des habitants de plus d'une centaine de pays. La Semaine de la cuisine italienne dans le monde, c'est le rendez-vous des épicuriens en quête de saveurs authentiques. Une initiative du consulat général d'Italie qui a pour objectif de faire découvrir le patrimoine culinaire et les produits typiques italiens au grand public ainsi qu'aux restaurateurs et membres de l'industrie agroalimentaire.

Cette année, le thème sera « À table avec la cuisine italienne, le bien-être par le goût ! ». « Pour cette édition, nous voulons mettre l'accent sur l'importance de conjuguer le goût avec la santé aussi, ce qui se traduit notamment par l'intégration en cuisine de produits biologiques de qualité », affirme le consul commercial de l'Italie à Montréal, Fortunato Mangiola.

Les participants plongeront ainsi dans un univers culinaire qui leur fera découvrir, au passage, ce qui fait la renommée des saveurs uniques de cette cuisine, notamment grâce à de nombreux produits certifiés DOP (dénomination d'origine protégée). Plusieurs activités, telles que des ateliers de cuisine, des classes de maître, des conférences et des soupers gastronomiques, se dérouleront durant cette semaine à Montréal, tout comme ailleurs dans le monde.

## La Calabre s'invite à Montréal

Pour cette 8<sup>e</sup> édition, les saveurs ensoleillées de la cuisine régionale calabraise seront en vedette. Région côtière située dans l'extrême sud de la péninsule italienne, reconnue pour ses magnifiques plages et ses paysages montagneux, la Calabre est aussi caractérisée par un fort héritage gréco-romain qui s'exprime dans ses traditions culinaires. Ce mélange de patrimoine culturel unique et de typicité géographique a donné naissance à une cuisine aux ingrédients locaux abondants et aux saveurs audacieuses. On n'a qu'à penser à la typique nduja, cette saucisse de porc épicée qu'on mange sur des croûtons de pain, pour avoir une idée de l'intensité des saveurs qu'on peut retrouver en Calabre.

Le coup d'envoi de cette semaine où la cuisine italienne est à l'honneur sera donné par la cheffe étoilée Michelin de la Calabre Caterina Ceraudo, qui fera une démonstration culinaire à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) de Montréal le 13 novembre prochain devant public. Cet atelier, qui sera retransmis en direct sur YouTube, sera réalisé en collaboration avec le chef québécois d'origine calabraise Pasquale Vari. « Même si la cuisine populaire calabraise reste ancrée dans la simplicité, des chefs comme Caterina Ceraudo ont réinventé cette cuisine en proposant des plats raffinés empreints de créativité. Avant-gardiste, celle-ci va nous préparer des recettes utilisant des techniques modernes. Nous pourrions ainsi, grâce à cet atelier, découvrir cette cheffe, mais aussi voyager par les saveurs pour découvrir la richesse des produits uniques de ce terroir », nous explique le chef Vari.

Pour assister à cette classe de maître en direct le 13 novembre, de 10 heures à midi ou de 14 heures à 16 heures, on se joint à la [réunion virtuelle \(http://www.youtube.com/watch?v=eoz8MpBAhM\)](http://www.youtube.com/watch?v=eoz8MpBAhM).

Le thème de l'atelier, « De l'artisanat culinaire à la table », se veut une vitrine pour les artisans calabrais représentés par la confédération des producteurs artisanaux Confartigianato.

## Le meilleur pâtissier est d'origine italienne !

Pour les amateurs de desserts, le Salon du livre de Montréal présentera, dans le cadre de la Semaine de la cuisine italienne dans le monde, le chef pâtissier Dario Bivona, également auteur du livre de recettes *Les desserts de Dario Bivona*. Le chef a remporté le titre de « Meilleur pâtissier du Québec » lors d'une compétition culinaire organisée par l'émission de télé-réalité éponyme, diffusée sur *Vrai l'an passé*. Ce sympathique Québécois d'origine italienne nous livrera quelques secrets inspirés de son héritage culinaire, notamment de ses meilleurs desserts, comme son fameux

tiramisu. L'événement aura lieu lors d'une rencontre devant public le 15 novembre, de 18 h 30 à 20 h 30, à l'Institut italien de culture de Montréal. Cette activité fait partie des événements hors série du Salon du livre.

Le chef présentera aussi des ateliers de pâtisserie, toujours à l'Institut de culture italienne, le lundi 13 novembre.

## **Pour plus d'activités gourmandes**

D'autres ateliers avec des chefs italiens seront aussi présentés à l'Institut de culture italien. Pour consulter la liste des activités offertes et gratuites, consultez son site. L'École des métiers de la restauration proposera aussi des ateliers de cuisine et des menus italiens pour les lunchs et les soupers, les 16 et 18 novembre.

Ce contenu a été produit par l'équipe des publications spéciales du *Devoir*, relevant du marketing. La rédaction du *Devoir* n'y a pas pris part.