




OFFICIAL PROGRAMME




ONE-DAY EVENTS

DATE & TIME	EVENT TITLE AND DESCRIPTION	VENUE & ADMISSION
<p>November 19 11.00</p>  <p style="font-size: small;">Ambasciata d'Italia Tokyo</p>	<p>Press event to present the official program of the Italian Cuisine Week 2021 and Franciacorta wine tasting</p> <p>「世界におけるイタリア料理週間 2021 年」 オフィシャル プログラムの記者発表 及びフランチャコルタスパークリングワイン試飲</p> <p><i>Organized by the Embassy of Italy in Tokyo</i></p>	<p style="text-align: center;">By invitation Follow us on social media: Instagram: https://www.instagram.com/italyinjapan/?utm_medium=copy_link Twitter: https://twitter.com/ItalyinJPN Facebook: https://it-facebook.com/ambasciataitaliatokyo/</p> <p style="text-align: center;">招待制 SNS にてフォローください Instagram: https://www.instagram.com/italyinjapan/?utm_medium=copy_link Twitter: https://twitter.com/ItalyinJPN Facebook: https://it-facebook.com/ambasciataitaliatokyo/</p>
<p>November 19 15.00 – 19.00</p>  <p style="font-size: x-small;">ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE IN JAPAN 在日イタリア商工会議所</p>	<p>Mediet</p> <p>A virtual symposium on the Mediterranean Diet. Academics, experts, chefs and sportspersons respond to the call for a healthy lifestyle</p>	<p style="text-align: center;">Free registration on the Official site https://mediet.jp/</p>


	<p align="center">Mediet・ミーダイエット 地中海ダイエットに関するオンライン・シンポジウム。 学者、専門家、シェフ、スポーツマンが健康的なライフスタイルに関する疑問に答えます。</p> <p align="center"><i>Organized by The Italian Chamber of Commerce in Japan (ICCJ)</i></p>	<p align="center">公式サイト (mediet.jp) で無料登録</p>
<p>November 22 16.00-17.30</p> 	<p align="center">Panel Webinar Sustainability and traditional Italian Cuisine. Starting from a sustainable kitchen let's explore the key factors of food sustainability: no waste and no loss, zero km products, urban farming, sustainable fishing.</p> <p align="center">Speakers: Chef Simone Cantafio, la Stua de Michil (www.laperlacorvara.it) Ms Sakiko Yamada "Food Loss Bank" (https://www.foodlossbank.com/concept) Ms Hiroko Sasaki "Chefs for the Blue" (https://chefsfortheblue.jp) Ms Marisa Gelencser "Eas-y Green" (https://www.facebook.com/easygreenteam) Mr Michele Orzan "Green Will" (https://greenwill.org/en/about)</p> <p align="center">パネルウェビナー テーマ：サステナビリティと伝統的なイタリア料理 プログラム：フード・サステナビリティの重要な要素となるフートロスと食品廃棄の削減、地元食材の利用（キロメートル・ゼロ）、都市農業</p>	<p align="center">Free On-line event (ZOOM Platform) https://us02web.zoom.us/j/87602627038?pwd=RIJ3WnVuMk9McDA4MWdVYytETGZiQT09</p> <p align="center">from December 6th follow the Webinar on Accademia Italiana della Cucina Legazione Tokyo FaceBook page: https://www.facebook.com/Accademia-Italiana-della-Cucina-Legazione-Tokyo-102576031620558/</p> <p align="center">参加無料 ZOOM オンラインイベント 12月6日からイタリア料理アカデミー東京支部の FB ページでも公開</p> <p align="center">Scan the QR Code QR コードをお読み取りください</p>


	<p>(アーバン・ファーミング)、持続可能な漁業 (サステナブル・フィッシング) などを考察する場を設けます。</p> <p><i>Organized by Accademia italiana della cucina - Legazione Tokyo</i></p>	
<p>November 22 17.00-21.00</p> 	<p>“la liva frita” Ascoli Piceno Olive Cooking demonstration and tasting</p> <p>「リーバ・フリッタ」アスコリ風肉詰めオリーブ ガリアルディ・ファミリーによる料理実演とテイスティング</p> <p><i>Organized by Kagawa Italian Culture Center under the coordination of the Consulate General of Italy in Osaka</i></p>	<p>Reservation required Kagawa Italian Cultural Center 696-2 Rokujocho, Takamatu, 761-0303 Kagawa https://www.ccik-sicomoro.com/</p> <p>予約制 於 イタリア香川文化会館 〒761-0303 高松市六条町696-2</p>
<p>November 22 18.30-20.30</p> 	<p>Launch Dinner of Academy of Italian Cuisine Osaka legation</p> <p>イタリア料理アカデミー・大阪支部ローンチディナー</p> <p><i>Organized by Academy of Italian Cuisine Osaka Legation under the coordination of the Consulate General of Italy in Osaka</i></p>	<p>By Invitation Conrad Osaka 3-2-4 Nakanoshima, Kita-ku 530-0005 Osaka</p> <p>招待制 於 コンラッド大阪 〒530-0005 大阪市北区中之島3丁目2-4</p>
<p>November 22 16.00 – 17.30</p>	<p>Webinar "Balsamic Vinegar in the Italian Art History" Speaker: Prof. Piergiacomo Petrioli.</p>	<p>Free registration Zoom webinar https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_u6Fth9J5S-ekLvNZ1vGrEg</p>

 <p>ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE IN JAPAN 在日イタリア商工会議所</p>	<p>ウェビナー「イタリア美術史におけるバルサミコ酢」 スピーカー：Piergiacomo Petrioli 教授</p> <p><i>Organized by The Italian Chamber of Commerce in Japan (ICCJ)</i></p>	<p>Zoom ウェビナー・登録無料 https://us02web.zoom.us/webinar/register/WN_u6Fth9J5S-ekLvNZ1vGrEg</p>
<p>November 23 10.00-13.00</p>  <p>Consolato Generale d'Italia Osaka</p>	<p>“la liva frita” Ascoli Piceno Olive Cooking demonstration and tasting</p> <p>「リーバ・フリッタ」アスコリ風肉詰めオリーブ ガリアルディ・ファミリーによる料理実演とテイスティング</p> <p><i>Organized by Kagawa Italian Culture Center under the coordination of the Consulate General of Italy in Osaka</i></p>	<p>Reservation required Kagawa Italian Cultural Center 696-2 Rokujocho, Takamatsu, 761-0303 Kagawa https://www.ccik-sicomoro.com/</p> <p>予約制 於 イタリア香川文化会館 〒761-0303 高松市六条町 696-2</p>
<p>November 23 19.00-22.00</p>  <p>Consolato Generale d'Italia Osaka</p>	<p>Via Francigena An evening of talks on the ancient pilgrims on Via Francigena and tasting of pilgrim food based on late medieval recipes</p> <p>「フランチェジエーナ巡礼路」 フランチェジエーナ巡礼路に行く古代巡礼者達が訪れた町についてのトー クと中世末期のレシピを再現し巡礼者達が食した料理を楽しむタベ。</p> <p><i>Organized by Italian Culture Club under the coordination of the Consulate General of Italy in Osaka</i></p>	<p>Reservation required (Tel 098-911-3113)3F, 2792 Matsugawa Naha 902-0062 Okinawa http://i-c-c.net/</p> <p>予約制(Tel 098-911-3113) 於 イタリアンカルチャー倶楽部 〒902-0062 沖縄県那覇市松川 2792-3F</p>




<p>November 24 11.30-13.00</p> 	<p>Happy Birthday, Margherita! Distribution of 1000 Pizza Margherita free of charge</p> <p>マルゲリータ、お誕生日おめでとう！ ピッツァ・マルゲリータ1000枚無料配布。</p> <p><i>Organized by Pizzeria Braceria Cesari, Nagoya under the coordination of the Consulate General of Italy in Osaka</i></p>	<p>Open / Free Pizzeria e Braceria CESARI, Nagoya 3-36-44 Osu, Naka-ku Nagoya 460-0011 https://www.cesari.jp/</p> <p>公開 / 無料 於 ピッツェリア・ブラチェリア・チェザリ 〒460-0011 名古屋市中区大須 31-36-44</p>
<p>November 25</p> 	<p>Gran Concorso di Cucina Gran Concorso di Cucina dedicated to the Japanese chefs of Italian cuisine in Japan. Finalists, running for the prize, will compete in a cooking try focused on Italian rice</p> <p>イタリア料理コンクール 日本で活躍するイタリア料理シェフを対象とした料理コンクールです。ファイナリストがイタリア産のお米を使い、優勝を勝ち取るために戦います。</p> <p><i>Organized by The Italian Chamber of Commerce in Japan (ICCJ)</i></p>	<p>Admission reserved for accredited journalists and institutional guests ICCJ Event Space 4-1-27 Mita Minato-ku 108-0073 Tokyo</p> <p>アクセスはメディアと関係者のみに可能です。 於 ICCJ イベントスペース 東京都港区三田 4-1-27</p>
<p>November 25 18.30</p> 	<p>Grappa, an Italian history Hayashi Shigeru, an expert sommelier expert in Italian wines, will talk about grappa, how its history is intertwined with the history of Italy and how he happened to discover this world. In Japanese with Italian simultaneous interpretation</p>	<p>Free admission, registration mandatory on: https://iictokyobooking.net/rsv/4878/ Italian Cultural Institute Auditorium</p>


	<p style="text-align: center;">講演会「グラッパ それは一つのイタリアの歴史」 イタリアンプロフェッショナルソムリエの林茂氏がイタリア人にとってのグラッパ、そして自身にとってのグラッパについて話します。(伊語同時通訳付)</p> <p style="text-align: center;"><i>Organized by Italian Cultural Institute in Tokyo</i></p>	<p style="text-align: center;">B2F 2-1-30 Kudan Minami, Chiyoda-ku, Tokyo 102-0074</p> <p style="text-align: center;">入場無料 (要申込) 於 イタリア文化会館ホール 〒102-0074 東京都千代田区九段南 2-1-30 B2F</p> <p style="text-align: center;">イベント申し込みフォーム： https://iictokyobooking.net/rsv/4878/</p>
<p>November 25 16.00-17.00</p> 	<p style="text-align: center;">ENIT – Italy Food & Travel Online Event You tube Live from Firenze Central Market, Invitation for desire to go & eat in Italy</p> <p style="text-align: center;">イタリア政府観光局 イタリア食の旅・イタリア旅行情報 オンラインイベント 『フィレンツェ中央市場に行ってみた』 観たら行きたくなる! 食べたくなる! 美味しいイタリア Youtube ライブ</p> <p style="text-align: center;"><i>Organized by ENIT-Italian State Tourist Board</i></p>	<p style="text-align: center;">Online Free & open to public</p> <p style="text-align: center;">オンライン 参加無料 https://youtu.be/AGZzce2w38c Scan the QR code QR コードをお読み取りください</p> 
<p>November 25 From 17.00</p> 	<p style="text-align: center;">Lifestyles for human and planet prosperity: connections between Mediterranean Diet and Okinawa Diet Cilento (south Italy) and Okinawa are the cradle of famous millenarian diets for the wholesomeness of its eating habits. This online panel will dive deep into the parallelism between these two sustainable lifestyles.</p>	<p style="text-align: center;">Online Free and open to public. https://www.youtube.com/futurefoodinstitute</p> <p style="text-align: center;">Registration at this link:</p>

	<p>人間と地球の豊かさを目指すライフスタイル：地中海・沖縄ダイエットの共通点</p> <p>イタリア南部チレント地区と沖縄は、古くから健全な食生活を実践するダイエットの発祥地である。</p> <p>今回のオンラインパネルディスカッションを通じて、二つのライフスタイルを比較・考察する。</p> <p style="text-align: center;"><i>Organized by Future Food Institute</i></p>	<p>https://www.eventbrite.it/e/vi-italian-cuisine-week-innovate-for-a-sustainable-future-tickets-209712304147</p> <p style="text-align: center;">オンライン 参加無料</p> <p>https://www.youtube.com/futurefoodinstitute</p> <p style="text-align: center;">申し込みは以下のリンクから。</p> <p>https://www.eventbrite.it/e/vi-italian-cuisine-week-innovate-for-a-sustainable-future-tickets-209712304147</p>
<p>November 26</p> 	<p style="text-align: center;">Pecorino Romano DOP Masterclass</p> <p style="text-align: center;">seminar and tasting dedicated to the Pecorino Romano DOP</p> <p style="text-align: center;">ペコリーノ・ロマーノ DOP セミナー</p> <p style="text-align: center;">チーズ専門家によるセミナーとペコリーノ・ロマーノ DOP を使用した料理の試食</p> <p style="text-align: center;"><i>Organized by Consortium Pecorino Romano DOP in collaboration with Trade Promotion Section of the Embassy of Italy in Tokyo</i></p>	<p style="text-align: center;">By Invitation Ristorante L'Osteria 6-9, Roppongi, Minato-ku, Tokyo</p> <p style="text-align: center;">招待者のみ 東京都港区六本木 6-9 リストランテ・オステリア</p>
<p>November 27 11.30-15.00</p>	<p style="text-align: center;">Panettone Tasting</p> <p style="text-align: center;">Seminar dedicated to Panettone with the tasting of six different Panettoni on the occasion of the first year of birth of Panettone Society founded in 2020</p>	<p style="text-align: center;">By registration Osteria dello Scudo 1-1-19,Wakaba, Shinjukuku 160-0011,TOKYO https://www.osteriadelloscudo.net</p> <p>Application form: https://panettonesociety.org</p>

	<p style="text-align: center;">パネッtone・テイスティング</p> <p style="text-align: center;">設立1周年を記念して、パネッtone・テイスティングを開催します。イタリア・日本の全6種類(予定)のパネッtoneと飲み物のペアリングをお楽しみいただきます。</p> <p style="text-align: center;"><i>Organized by Panettone Society</i></p>	<p style="text-align: center;">登録制</p> <p style="text-align: center;">於 オステリア・デッロ・スクード 東京都新宿区若葉 1-1-19</p> <p style="text-align: center;">https://www.osteriadelloscudo.net</p> <p style="text-align: center;">申し込みは以下のリンクから https://panettonesociety.org</p>
<p>November 27 12.00-15.00</p>	<p style="text-align: center;">Fine Dining of the Italian Healthy Cuisine with Yakuzen</p> <p style="text-align: center;">Fine Dining of the Italian Healthy Cuisine with Yakuzen based on the Oriental traditional medicine at the Michelin bib gourmand listing Italian Restaurant in Kyoto</p> <p style="text-align: center;">健康的な薬膳イタリア料理のファインダイニング 京都 薬膳をとり入れた健康的なイタリア料理を ミシュランビブグルマン掲載歴のある京都のイタリア料理店で味わう</p> <p style="text-align: center;"><i>Organized by Hiroko NAKAMURA, writer specialized in the Italian food culture and International Health Food Master</i></p>	<p style="text-align: center;">By invitation LUDENS</p> <p style="text-align: center;">HOME ルーデンス【公式】 (ludens-kyoto.com) (https://ludens-kyoto.com)</p> <p style="text-align: center;">招待制 於 ルーデンス</p> <p style="text-align: center;">HOME ルーデンス【公式】 (ludens-kyoto.com) (https://ludens-kyoto.com)</p>
<p>November 27</p> 	<p style="text-align: center;">Buono, Sostenibile, Possibile!</p> <p style="text-align: center;">Sustainable dinner at Italian restaurant Faro Shiseido. Michelin starred Chef Noda Kotaro will prepare for Accademia Italiana della Cucina Legazione Tokyo a mix of vegan and non-vegan dishes with sustainable ingredients</p> <p style="text-align: center;"><i>Faro restaurant is a member of the "Chefs for the Blue" organization</i></p>	<p style="text-align: center;">By Invitation Restaurant Faro Shiseido in Ginza</p> <p style="text-align: center;">Dinner's details will be released on Accademia Italiana della Cucina - Legazione Tokyo FaceBook page: https://www.facebook.com/Accademia-Italiana-della-Cucina-Legazione-Tokyo-102576031620558/</p>

	<p style="text-align: center;">美味しい、サステナブル、できる！</p> <p>テーマ：イタリアンレストラン「ファロ資生堂」にてサステナブル・ディナー。</p> <p>プログラム：ミシュラン星を持つ能田耕太郎シェフがサステナブル食材を利用してイタリア料理アカデミー東京支部のためにビーガンやその他の料理を提供します。</p> <p>レストラン「ファロ資生堂」は「Chefs for the Blue」の加盟店です。</p> <p style="text-align: center;"><i>Organized by Accademia italiana della cucina - Legazione Tokyo</i></p>	<p style="text-align: center;">招待制 於 「ファロ資生堂」銀座 イベント詳細はイタリア料理アカデミー東京支部の FB ページで公開予定</p> <p style="text-align: center;">Scan the QR code QR コードをお読み取りください</p> 
<p>November 28 18.00-21.00</p>	<p style="text-align: center;">Fine Dining of the Italian Healthy Cuisine with Yakuzen</p> <p>Fine Dining of the Italian Healthy Cuisine with Yakuzen based on the Oriental traditional medicine at the Michelin listing Italian Restaurant in Tokyo</p> <p style="text-align: center;">Wine adviser Yoshihiro NAGASE, ambassador of Italian Wine</p> <p style="text-align: center;">健康的な薬膳イタリア料理のファインダイニング 東京 薬膳をとり入れた健康的なイタリア料理を ミシュラン掲載歴のある東京のイタリア料理店で味わう。</p> <p style="text-align: center;"><i>Organized by Hiroko NAKAMURA, writer specialized in the Italian food culture and International Health Food Master</i></p>	<p style="text-align: center;">By invitation Il Pregio TOP of 代々木上原 il Pregio イルプレージョ (http://ilpregio.jp/)</p> <p style="text-align: center;">招待制 イル・プレージョ</p> <p>URL TOP of 代々木上原 il Pregio イルプレージョ (http://ilpregio.jp/)</p>
<p>November 28 11.00-14.00</p>	<p style="text-align: center;">Italian Home Taste: Bread</p> <p>Homemade Italian bread cooking lesson by Master Kaori Nakasone</p> <p style="text-align: center;">イタリアの家庭の味：パン</p>	<p style="text-align: center;">Reservation required (Tel 098-911-3113) Italian Culture Club 3F, 2792 Matsugawa Naha 902-0062 Okinawa</p>



	<p>仲宗根香先生によるイタリアの自家製パン作り教室。</p> <p><i>Organized by Italian Culture Club under the coordination of the Consulate General of Italy in Osaka</i></p>	<p>予約制(Tel 098-911-3113) 於 イタリアンカルチャー倶楽部 〒902-0062 沖縄県那覇市松川 2792-3F</p>
<p>November 28</p> 	<p>Gala Dinner Gala dinner on the occasion of the 6th edition of the Italian Cuisine Week in Japan with Antonio Iacoviello, Head Chef of GUCCI Osteria da Massimo Bottura of Tokyo</p> <p>ガラディナー 第6回日本におけるイタリア料理週間を記念して開催されるガラディナーです。グッチ・オステリア・ダ・マッシモ・ボットウーラ・トウキョウの星付きシェフ、アントニオ・イアコヴェッロが料理を提供します。</p> <p>Organized by the Embassy of Italy in Tokyo</p>	<p>By invitation Embassy of Italy in Tokyo, Residence of the Ambassador</p> <p>招待制</p> <p>於 駐日イタリア大使館 大使官邸</p>
<p>December 3 From 18.30</p> 	<p>ICCJ Gala Dinner and Concert The evening will include a fantastic lottery with great prizes, an exquisite menu by a renowned Italian chef, the exhibition of Italian excellence in Japan</p> <p>Theme of the evening: "insula". Isolation is one of the most common words of this period. The term derives from the Latin for "island". And like islands, this year, we had to physically move away from each other, but at the same time discovering a deep bond that unites us as islands to an archipelago. Our Gala Dinner this year is dedicated to the Italian islands with a menu created by chef Daniele Cason.</p>	<p>Open to the public (<i>advance purchase of tickets is needed</i>) Happō-en 1-1-1 Shirokane-dai, Minato-ku, Tōkyō To purchase a ticket: https://www.cognitofirms.com/TheItalianChamberOfCommerceInJapan/ICCJGalaDinnerConcert2021</p> <p>一般公開 (チケットの事前購入が必要) 於 八芳園 東京都港区白金台 1-1-1</p>


	<p style="text-align: center;">ICCJ ガラディナー&コンサート</p> <p style="text-align: center;">豪華賞品が当たる宝くじ 有名イタリア人シェフによる豪華なメニュー イタリアを代表するブランドの展示</p> <p>アイソレーション（隔離）という言葉は、2020、21年の未曾有の出来事を象徴している言葉です。この言葉は、ラテン語で「島」を意味する「Insula」から来ています。我々はまさに島々のように、お互いに物理的な距離をとって、この一年を過ごしています。ですが同時に、一人一人が列島の一つなのだという連帯感を持つようになり、心はなおいっそう、距離を縮めたのではないのでしょうか。今年の GALA はイタリアの諸島にインスパイヤされ、ダニエーレ・カンゾン シェフが拵えたメニューを堪能できます。</p> <p style="text-align: center;"><i>Organized by The Italian Chamber of Commerce in Japan (ICCJ)</i></p>	<p>入場券の事前購入には以下のサイトをご利用下さい https://www.cognitofirms.com/TheItalianChamberOfCommerceInJapan/ICCJGalaDinnerConcert2021</p>
<p>December 16</p> 	<p style="text-align: center;">“Goloso Dante” Dinner</p> <p>In the occasion of the celebrations for 700th anniversary of death of the poet Dante Alighieri a themed dinner on Medieval dishes from “Divina Commedia”.</p> <p style="text-align: center;">Presentation of the main characters of Divina Commedia and discussion on Dante and his rejection for gluttony.</p> <p style="text-align: center;">「美食家のダンテ」ディナー</p> <p>詩人ダンテ・アリギエーリ没後 700 年を記念して『神曲』に登場する中世料理をテーマにしたディナー。 『神曲』の主な登場人物の紹介とダンテの大食いに対する厳しい眼差しについて意見交換。</p>	<p style="text-align: center;">By invitation only Restaurant DiGiorgio in Azabu Juban</p> <p>Dinner's details will be released on Accademia Italiana della Cucina Legazione Tokyo FaceBook page: https://www.facebook.com/Accademia-Italiana-della-Cucina-Legazione-Tokyo-102576031620558/</p> <p style="text-align: center;">於 レストラン「ディジョルジョ」麻布十番 招待のみ イベント詳細はイタリア料理アカデミー東京支部の FB ページで公開予定</p> <p style="text-align: center;">Scan the QR code QR コードをお読み取りください</p>

Organized by Accademia italiana della cucina - Legazione Tokyo



MULTIPLE-DAY EVENTS

DATE & TIME	EVENT TITLE AND DESCRIPTION	VENUE & ADMISSION
<p>October 25 -26 13.00-18.30</p> 	<p>Borsa Vini 2021 Italian wines Tasting/Trade Exhibition with <i>phygital</i> B2B meetings. 35 Italian wineries participated.</p> <p>イタリアワイン商談会 イタリアンワイン試飲商談会。35社のワイナリーが参加予定。オンライン商談を実施。</p> <p><i>Organized by Trade Promotion Section of the Embassy of Italy in Tokyo</i></p>	<p>Hotel GAJOEN Tokyo 1 Chome-8-1 Shimomeguro Meguro-ku, Tokyo</p> <p>Professionals and Press. Catalogue of Italian companies: https://www.ice-tokyo.or.jp/borsa-vini2021</p> <p>ホテル雅叙園 東京東京都目黒区下目黒 1-8-1</p> <p>業界関係者のみ／入場無料 イタリア企業カタログ：https://www.ice-tokyo.or.jp/borsa-vini2021</p>
<p>November 8 -13 10.00 – 20.00</p> 	<p>Aperitivo and Prosecco DOC The Consortium Prosecco DOC will make a presentation of 20 wines during the "Italian Fair" at Hankyu Department Store in Osaka</p> <p>アペリティーボとプロセッコ DOC 阪急百貨店イタリアフェア開催期間中イベントスペースと特設ブースにおいて、約 20 種類のプロセッコ DOC を紹介。</p> <p><i>Organized by Consortium Prosecco DOC in collaboration with Trade Promotion Section of the Embassy of Italy in Tokyo</i></p>	<p>General Public / Free Hankyu Department Store in Osaka 8-7 Kakuda-cho, Kita-ku, Osaka Access: https://www.hankyu-dept.co.jp/fl/english/honten/index.html#access</p> <p>阪急百貨店うめだ本店 大阪府大阪市北区角田町 8-7 https://www.hankyu-dept.co.jp/honten/map/index.html/ 一般対象</p>

<p>November 20 -21 10.00-18.00</p>	<p style="text-align: center;">Cacio&pepe day</p> <p>Food sustainability and zero waste cooking meet the Italian Cuisine. Japanese Chefs will present their iconic dishes based on traditional Italian cuisine and inspired by food sustainability and zero waste cooking.</p> <p style="text-align: center;">カチョ・エ・ペペの日</p> <p>目標は、自らの哲学を象徴する料理を提供する 10 人の日本人シェフのコラボレーションにより、イタリア料理を通じて持続可能/フードロス対策の精神を伝えることです。</p> <p style="text-align: center;"><i>Organized by Office Rotonda Inc.</i></p>	<p style="text-align: center;">By invitation Hattori Nutrition College Annex 5-25-4,Sendagaya, Sibuyaku 151-0051,TOKYO https://www.hattori.ac.jp</p> <p style="text-align: center;">Application form: www.saporitaweb.com info@saporitaweb.com</p> <p style="text-align: center;">招待制。 於 服部栄養専門学校アネックス 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-25-4 https://www.hattori.ac.jp</p> <p style="text-align: center;">申し込みは以下のリンクへ www.saporitaweb.com info@saporitaweb.com</p>
<p>November 20-21</p> 	<p style="text-align: center;">Accademia Italiana della Cucina and its aims</p> <p>THEME: In the framework of the event "Cacio&Pepe day" PROGRAM PLAN: Role of the Accademia Italiana della Cucina in safeguarding the Italian culinary tradition</p> <p style="text-align: center;"><i>"Cuisine is one of a country's most distinctive cultural expressions. Cuisine narrates who we are, rediscovers our roots, evolves with us, and represents us beyond our borders. The fruit of both tradition and innovation, it should therefore be safeguarded and passed on."</i></p> <p style="text-align: center;">イタリア料理アカデミー東京とその目的 テーマ：「カチョ・エ・ペペの日」の一環として開催 プログラム：イタリアの伝統食文化の保護を目指すイタリア料理アカデミーの役割。</p>	<p style="text-align: center;">Hattori Nutrition College Refer to main event Cacio&Pepe Day</p>

	<p>「料理は国の特徴的な文化表現の一つである。料理は我々の本質を語り、我々のルーツを再発見し、我々と共に進化していき、国境を超えれば我々の文化を象徴します。伝統とイノベーションの結晶として、保護及び伝承の対象にふさわしいことは間違いないです。」</p> <p><i>Organized by Accademia italiana della cucina - Legazione Tokyo</i></p>	<p>於 服部学園 カチョ・エ・ペペの日の開催情報をご参考ください</p>
<p>from November 22nd</p> 	<p>Sustainable Italian Recipes THEME: How to prepare simple and delicious sustainable Italian food (with a zest of Japan!). PROGRAM PLAN: sustainable Italian recipes from Japanese and Italian chefs to reproduce at home.</p> <p>サステナブルイタリア料理のレシピ テーマ：美味しくて簡単なサステナブルイタリア料理の作り方（日本の風味を添えて）。 プログラム：日本人とイタリア人のシェフが自宅で再現できるサステナブルイタリア料理のレシピを紹介します。</p> <p><i>Organized by Accademia italiana della cucina - Legazione Tokyo</i></p>	<p>Free of charge Available on-line on Accademia Italiana della Cucina - Legazione Tokyo FaceBook page: https://www.facebook.com/Accademia-Italiana-della-Cucina-Legazione-Tokyo-102576031620558/</p> <p>参加無料 イベント詳細はイタリア料理アカデミー東京支部のFB ページで公開</p> <p>Scan the QR code QR コードをお読み取りください</p> 

November 22
13.00-18.00 (Osaka)

November 24 -25
10.00-17.00 (Tokyo)



Borsa Olio EVO

Italian extra virgin olive oil Tasting/Trade Exhibition with *phygital* B2B meetings. About 20 Italian producers will participate.

Borsa Olio EVO - イタリア産エクストラヴァージンオリーブオイル 商談会

イタリア産エクストラヴァージンオリーブオイル試飲商談会。
約 20 社の生産者が参加予定。オンライン商談を実施。

Organized by Trade Promotion Section of the Embassy of Italy in
Tokyo

Professionals and Press.
Advanced booking recommended / Free
<https://www.ice-tokyo.or.jp/borsaolioevo2021>

Hotel Hilton Osaka
8-8, Umeda 1-chome, Kita-ku Osaka

Metropolitan Industry and Trade Center (in ACCI
GUSTO Tokyo)
1-7-1, Kaigan, Minato-ku, Tokyo, 105-7501

業界関係者のみ / 入場無料
事前来場登録 :

<https://www.ice-tokyo.or.jp/borsaolioevo2021>

大阪会場 : ヒルトン大阪大阪市北区梅田 1-8-8
<https://osaka.hiltonjapan.co.jp/access/>

東京会場 : 都立産業貿易センター浜松町館
(『ACCI Gusto』展内) 東京都港区海岸 1-7-1
<https://www.sanbo.metro.tokyo.lg.jp/hamamatsucho/access/>

November 22 -28
11.00-18.00



Italy and its regions: a journey into food and wine

In this event we aim to take guests on a journey along the Italian boot, through some of the most significant regions for food and wine and viticulture, to discover the nectar of Bacchus and other products of the earth, such as cheeses and cured meats, revisited in a modern key, to reflect the evolution that an international mix and cultural diffusion have led to the culinary traditions of the "Bel Paese". (Italian dishes prepared by Chef Take Hirohito of Restaurant "Il Cuore")

MONDAY: Sicily and Puglia / TUESDAY: Abruzzo and Lazio /
WEDNESDAY: Tuscany / THURSDAY: Veneto and Friuli / FRIDAY:
Piedmont / SATURDAY: Piedmont / SUNDAY: Free taste of the
past editions.

イタリアとその地域：食べ物とワインへの旅

このイベントでは、イタリアの「ブーツ」に沿って、食べ物やワイン、ブドウ栽培の最も重要な地域のいくつかを旅して、「バックカスの蜜」やチーズや熟成ハム類などの食伝統の恵を発見することを目指しています。国際的なミックスと多文化の普及が築いた「Bel paese=美しい国」の料理伝統をモダン風に堪能できます。(レストラン「イル・クオーレ」の昭和天皇シェフによるイタリア料理)
月曜日：シチリアとプーリア/火曜日：アブルッツォとラツィオ/水曜日：トスカーナ/木曜日：ベネトとフリウリ/金曜日：ピエモンテ/土曜日：ピエモンテ/日曜日：一週間分の試食の無料提供。

*Organized by Italian Gastronomy Shop Olive of Shalimar,
Okinawa under the coordination of the Consulate General of
Italy in Osaka*




Open / Free



Italian Gastronomy Shop Olive of Shalimar,
2-45-6 Aragusuku, Ginowan 901-2201 Okinawa

公開 / 無料

於 オリーブオブシャリマー
〒901-2201 宜野湾市新城 2-45-6

<p>November 22-28 12.00-18.00</p> <p>(Closed on November 23rd)</p> 	<p>Italian snack “Merenda” Special menu: traditional Italian sweets with Espresso and/or Cappuccino</p> <p>イタリアのおやつ 特別メニューの提供：イタリアの伝統的なお菓子をエスプレッソ、カ プッチーノとセットにして</p> <p><i>Organized by Café Hikayun & Italian Culture Club under the coordination of the Consulate General of Italy in Osaka</i></p>	<p>Reservation required (Tel. 080-3954-0663) Café Hikayun 4-11-9 Hantagawa Naha 902-0071 Okinawa</p> <p>於 かふえ ひかゆん 〒902-0071 那覇市繁多川4丁目11-9 予約制 (Tel 080-3954-0663)</p>
<p>November 22-28</p>  	<p>Chitarra al Ragù di Agnello Abruzzese Cooking demonstration</p> <p>Chef Davide Fabiano from Chieti demonstrates how to prepare a typical mouthwatering main dish of the Abruzzi traditional cuisine, hand-made spaghetti with lamb sauce</p> <p>調理実演 子羊肉ラグーソースのキタッラ アブルッツォ風 キエーティ出身のダヴィデ・ファビアーノ シェフが食欲をそそるア ブルッツォ州の郷土料理である、手打ちパスタ ラムソースの作り方 を紹介します。</p> <p><i>Co-organized by The Italian Cultural Institute and the Consulate General of Italy in Osaka</i></p>	<p>Free access Online on the website of the Italian Cultural Institute in Osaka: https://eventionline.net/</p> <p>無料公開 イタリア文化会館-大阪のイベント特設サイト上で https://eventionline.net/</p>

<p>November 22-28</p>  <p>Consolato Generale d'Italia Osaka</p> 	<p style="text-align: center;">Colatura di Alici di Cetara</p> <p>Prof. Masayoshi Ishida (Ritsumeikan University, Kyoto) presents one of the most original Italian oily seasonings, made from anchovies in the village of Cetara (Amalfi Coast)</p> <p style="text-align: center;">チェターラ (アマルフィ) のコラトゥーラ</p> <p>石田雅芳教授 (立命館大学/京都) が、チェターラ村 (アマルフィ海岸) でアンチョビから作られているイタリア独自の調味料をご紹介します。</p> <p style="text-align: center;"><i>Co-organized by The Italian Cultural Institute and the Consulate General of Italy in Osaka</i></p>	<p>Free access. Online on the website of the Italian Cultural Institute in Osaka: https://eventionline.net/</p> <p style="text-align: center;">参加無料。 イタリア文化会館-大阪のイベント特設サイト上で公開 https://eventionline.net/</p>
<p>November 22 - December 5</p>  <p>ITALIAN TRADE AGENCY Trade Promotion Section Embassy of Italy イタリア大使館 貿易促進部</p>	<p style="text-align: center;">Pecorino Romano DOP Restaurant Campaign</p> <p>Using the product supplied by the Consortium, 30 restaurants will hold tastings and offer special dishes.</p> <p style="text-align: center;">ペコリーノロマーノ DOP レストランキャンペーン</p> <p>全国 30 店舗にてペコリーノ・ロマーノ DOP を使用した特別メニューを提供。</p> <p style="text-align: center;"><i>Organized by Consortium Pecorino Romano DOP in collaboration with Trade Promotion Section of the Embassy of Italy in Tokyo</i></p>	<p>Free access 30 restaurants https://enjoythetasteoflife.jp/</p> <p style="text-align: center;">一般対象 全国 30 飲食店 https://enjoythetasteoflife.jp/</p>

<p>November 24-25 10.00-17.00</p> 	<p>Pecorino Romano DOP at ACCI GUSTO Tokyo The Consortium Pecorino Romano DOP will participate at ACCI GUSTO Tokyo</p> <p>ペコリーノロマーノ DOP 展示会出展 ACCI GUSTO2021 にペコリーノ・ロマーノ DOP 協会が出展。</p> <p><i>Organized by Consortium Pecorino Romano DOP in collaboration with Trade Promotion Section of the Embassy of Italy in Tokyo and</i></p>	<p>Professionals and Press. Advanced booking recommended / Free Pre-registration: https://www.a-c-c-i.com/gusto/registration.php</p> <p>Hamamatsucho-kan, Tokyo Metropolitan Industry and Trade Center presso la fiera ACCI GUSTO Tokyo</p> <p>外食産業事業者対象 / 入場無料 事前来場登録： https://www.a-c-c-i.com/gusto/registration.php 都立産業貿易センター浜松町館 住所：東京都港区海岸 1-7-1 https://www.sanbo.metro.tokyo.lg.jp/hamamatsucho/access/</p>
<p>November 22 – December 31</p> 	<p>Prosecco DOC Restaurant Campaign Using promotional materials supplied by the Consortium, 150 restaurants will sell 20 brands of Prosecco DOC. Stores with good performance will be evaluated.</p> <p>プロセッコ DOC レストランキャンペーン</p> <p>全国 200 店舗にて、プロセッコ DOC 保護協会から提供されるプロモーションマテリアルを使用してワインの販売促進を実施。キャンペーン終了後よい結果を残した店舗を表彰。</p> <p><i>Organized by Consortium Prosecco DOC in collaboration with Trade Promotion Section of the Embassy of Italy in Tokyo</i></p>	<p>Free access 200 restaurants https://proseccodoc.jp/</p> <p>一般対象 全国 200 店舗 https://proseccodoc.jp/</p>

November 24 -25
10.00-17.00



Italian Cuisine Exhibition 「10th ACCI Gusto」

Target: Italian restaurant chef, italian café, bar, dining stakeholders, hotel stakeholders, etc.

Theme: Where you can meet the true Italian cuisine.

Program: Italian cuisine introduction, Italian cuisine cooking demonstration, wine tasting seminar, and so on.

イタリア料理専門展「第10回 ACCI Gusto」

対象：イタリア料理店シェフ、イタリアンカフェ・バー・ダイニング関係者、ホテル・式場関係者など

テーマ：本当のイタリア料理に出会える場



デモ・セミナー：イタリア料理情報、イタリア料理調理デモ、ワインテイastingセミナーなど





Organized by Associazione dei Cuochi di Cucina Italiana



Reservation required
Tokyo Metropolitan Industrial Trade Center
"Hamamatsucho-kan"
1-7-1 kaigan Minato-ku Tokyo

事前予約制
都立産業貿易センター 浜松町館
(東京都港区海岸 1-7-1)

PROMOTION, ADVERTISING AND SNS INITIATIVES

DATE	PROJECT TITLE AND DESCRIPTION	CHANNELS
<p>November 15-21</p> 	<p>ENIT Food&Travel Advertisement with short movie in Tokyo Omotesando</p> <p>東京メトロ表参道駅構内でイタリア食の旅プロモーション広告キャンペーン (ショートムービー上映)</p> <p><i>Organized by ENIT- Italian state Tourist Board</i></p>	<p>Open / Free</p> <p>Inside the Tokyo Metro Omotesando-Station (with 5 digital monitors)</p> <p>参加無料</p> <p>東京メトロ 表参道駅構内 デジタル・パネル 5 面</p>
<p>November 15-21</p> 	<p>ENIT Food&Travel Advertisement with short movie in Osaka Umeda Station</p> <p>大阪御堂筋線梅田駅構内でイタリア食の旅プロモーション広告キャンペーン (ショートムービー上映)</p> <p><i>Organized by ENIT- Italian state Tourist Board</i></p>	<p>Open / Free</p> <p>Inside Osaka Metro Midosuji line Umeda Station (with 23 digital monitors)</p> <p>参加無料</p> <p>大阪メトロ 御堂筋線梅田駅構内 ネットワークビジョン梅田にて デジタル・パネル 23 面</p>

<p>November 15-21</p> 	<p>ENIT Food&Travel Advertisement with short movie at WHITY UMEDA Underground Shopping Street</p> <p>大阪地下街のホワイトィうめだセンターモールでイタリア食の旅プロモーション広告キャンペーン (ショートムービー上映)</p> <p><i>Organized by ENIT- Italian state Tourist Board</i></p>	<p>Open / Free WHITY UMEDA Center Mall (with 24 digital monitors)</p> <p>参加無料 大阪梅田駅近く：ホワイトィうめだセンターモール デジタル・パネル 24 面</p>
<p>November 22-28</p> 	<p>ENIT Food&Travel Advertisement with short movie at Roppongi Hills</p> <p>イタリア食の旅プロモーション広告キャンペーン (ショートムービー上映)</p> <p>東京メトロ六本木駅から六本木ヒルズへと続く長いエスカレーターからご覧いただけます。</p> <p><i>Organized by ENIT- Italian state Tourist Board</i></p>	<p>Open / Free Roppongi Hills Metro Hat Vision at the entrance of Roppongi Hills</p> <p>参加無料 東京メトロ 六本木駅から、六本木ヒルズに続く「六本木ヒルズメトロハット」の大デジタル・パネル 1 面</p>
<p>November 25-28</p> 	<p>ENIT Food&Travel Twitter Promotion https://twitter.com/Italia_jpn</p> <p>イタリア食の旅 ツイッター プロモーション・キャンペーン</p> <p><i>Organized by ENIT- Italian state Tourist Board</i></p>	<p>Open / Free</p> <p>参加無料</p> 

<p>December 1, 15, 19, 22</p> 	<p>Discover Italian Cooking: Tradition and Sustainability Italian chefs living in Japan will make presentation of classic Italian dishes on cooking magazines</p> <p>イタリア料理再発見：イタリア料理における伝統とサステナビリティ 日本在住のイタリア人シェフにより、料理専門誌上で定番イタリア料理のデモクッキングを実施。イタリア製品のさらなる販売強化を目指す。</p> <p><i>Organized by Trade Promotion Section of the Embassy of Italy in Tokyo</i></p>	<p>ADV campaign on</p> <p>Food Life Magazine (1 Dec.) Cucina ACCI: https://www.a-c-c-i.com/cucina (15 Dec.) Senmon Ryori Magazine (19 Dec.) Food Labo: http://ss-foodlabo.com (22 Dec.)</p> <p>一般対象 媒体広告</p> <p>月刊フードライフ (12/1) 情報サイト Cucina ACCI: https://www.a-c-c-i.com/cucina (12/15) 月刊専門料理 (12/19) ウェブマガジン Food Labo: http://ss-foodlabo.com (12/22)</p>
<p>December 8</p> 	<p>Italian Cheese Promotion in Japan Presenting recipes with Italian cheeses on the Japanese cooking website kurashiru.com</p> <p>イタリア産チーズジャパンプロモーション レシピサイトにてイタリア産チーズを使ったレシピを紹介。</p> <p><i>Organized by Trade Promotion Section of the Embassy of Italy in Tokyo</i></p>	<p>Free Online on "Kurashiru" https://www.kurashiru.com/</p> <p>一般対象 料理動画レシピサイト『クラシル』 https://www.kurashiru.com/</p>