



En collaboration avec l'Ambassade d'Italie et l'ICE-Agence italienne pour le commerce extérieur, **Eataly célèbre la 7ème édition de la semaine de la cuisine italienne dans le monde** ! Parmigiano Reggiano DOP, pâtes, Culatello di Zibello... ces produits mettent l'eau à la bouche ! Quel meilleur endroit qu'Eataly Paris Marais pour les déguster et célébrer la cuisine italienne ?

Du 14 au 20 novembre 2022, à l'occasion de la Semaine de la cuisine italienne dans le monde, Eataly Paris Marais organise de nombreux événements en partenariat avec l'Institut du commerce extérieur Italien pour faire vivre aux curieux, aux gourmets et aux gourmands des expériences gastronomiques uniques.





Au programme :

- * A l'épicerie et sur les comptoirs, une sélection de produits valorisés pour leur engagement et leur savoir-faire. L'occasion rêvée de découvrir toute la richesse et la diversité du terroir italien

- * Dans les restaurants, des plats inédits et un dîner exceptionnel à l'Osteria del vino concocté à quatre mains par Luana Belmondo et Toni Muzi, chef exécutif d'Eataly Paris Marais ! On retient dès à présent sa soirée du 15 novembre

- * A la Scuola di Eataly, un cours de cuisine le 16 novembre avec aux commandes Luana Belmondo et Toni Muzi puis deux masterclass : les 17 et 18 novembre autour du Parmigiano Reggiano DOP et le 19 novembre autour des pâtes et des sauces, animée par Mancini, ce producteur qui fabrique ses pâtes à partir de son propre champ de blé. On s'inscrit d'urgence pour découvrir tous les secrets de la cuisine italienne !

- * A la Scuola del vino, deux cours exceptionnels : le premier, le 17 novembre en accords Parmigiano Reggiano DOP de différents affinages et vins, le second le 19 novembre, en accords Nebbiolo et charcuteries italiennes

