

VI SEMANA DE LA COCINA ITALIANA EN EL MUNDO

23-30 NOVIEMBRE 2021
VENEZUELA

Fecha	Hora	Evento	Lugar	Patrocinantes/ aliados	Reservaciones
Martes 23/11	11:00 a.m.	Rueda de Prensa	Lobby Lounge del Hotel JW Marriott, El Rosal, Caracas	<ul style="list-style-type: none"> » Corporación Askar (Piccini) (askarvinos) » J.W. Marriott Caracas (jwmarriottccs) » C&S Imports (Pastas Di Martino) (pastadimartino_ve) » Chocobru (Pomi) (chocobru_vzla) » Carito Venezuela (carito_venezuela) » Compra Fresco (comprafrescoexpress) » Biodrinks (Vignarosa) (vignarosa.ve) » Dianpro (Peroni) (dianprovenezuela) » La Bodega de Tei (labodegadeti) » Caffè Borbone Venezuela (caffeborbonevenezuela). 	Por invitación: info@cavenit.com 0414.399.15.45 (WhatsApp)
Miércoles 24/11	11:00 a.m.	Masterclass a Cuatro Manos: Italia Venezuela, dirigida por el chef italiano Roberto Costagiola , Ambasciatori del Gusto, acompañado por la Chef Marcela Reyes , directora de la Escuela de Cocina Plaza's	Vía Zoom	<ul style="list-style-type: none"> » Escuela de Cocina Plaza's (escueladecocinaelplazas) » Carito Venezuela (carito_venezuela) » Chocobru (Zanetti) (chocobru_vzla) » Ambasciatori del Gusto (adgitaly). 	Ingreso libre por reservación: https://bit.ly/30ByodJ
	6:00 p.m.	Lanzamiento Oficial en Venezuela de Pasta di Martino	Restaurante La Volta, Las Mercedes, Caracas + Micro en Instagram Live	<ul style="list-style-type: none"> » Restaurante La Volta (lavoltaccs) » C&S Imports (Pastas Di Martino) (pastadimartino_ve) » Don Luciano (donlucianosalsas) » Alnova (_alnova_) » La Copa de Clau (Lacopadeclau) » Giacomello (f_giacomello). 	info@cavenit.com 0414.399.15.45 (WhatsApp) Instagram: @cavenit
	11:30 a.m.	En Vivo con el Made in Italy: webinar sobre la producción de Aceto Balsámico DOP, dirigido por Giulia Maugeri, representante de la Acetaia Giusti y el chef Roberto, Ambasciatori del Gusto	Vía Zoom	<ul style="list-style-type: none"> » Ambasciatori del Gusto (adgitaly) » Giuseppe Giusti (acetaiagiusti). 	Ingreso libre por reservación: https://bit.ly/3qRthRI
Jueves 25/11	2:00 p.m.	Masterclass Pasta al Cacao , dirigido por el maestro Chocolatero Angelo Simone, empresa Arakao, Edo. Aragua	Vía Instagram Live	<ul style="list-style-type: none"> » Arakao (arakaochocolate). 	Ingreso libre, Instagram: @cavenitaragua
	3:00 p.m.	Masterclass virtual de Pastelería Italiana , con la pastelera María Lorusso de la Pastelería Il Dolce, Valencia, Edo. Carabobo	Vía Instagram Live	<ul style="list-style-type: none"> » Pastelería Il Dolce (ildolcevalencia) » Damiani Chocolates (damianichocolates). 	Ingreso libre Instagram: @cavenitcarabobo
	6:00 p.m.	Cata Vignarosa Armonías Perfectas , dirigida por la sommelier Mayerling Camacho	En la terraza del restaurante del Hotel JW Marriott, El Rosal, Caracas + Micro en Instagram Live	<ul style="list-style-type: none"> » Cheva Alimentos (cheva.alimentos) » Biodrinks (Vignarosa) (vignarosa.ve) » La Salumeria (lasalumeriacs) » La Bufalinda (Bufalinda) » J.W. Marriott Caracas (jwmarriottccs) » Compra Fresco (comprafrescoexpress). 	info@cavenit.com 0414.399.15.45 (WhatsApp) Instagram: @cavenit
Viernes 26/11	8:30 a.m.	Masterclass Dulces Navideños Italianos , dirigido por la pastelera Sahari Conde, en alianza con Pastelería Del Corso	En los espacios de la Senzani University, Av. Norte 11, Santo Tomás a Palo Blanco, Edificio BREMA P.B., San José, Caracas + Micro en Instagram Live	<ul style="list-style-type: none"> » Pastelería Del Corso (pasteleria_del_corso) » Senzani Group (senzaniigroup) » Senzani University (senzaniuniversity). 	info@cavenit.com 0414.399.15.45 (WhatsApp) Instagram: @cavenit
	6:00 p.m.	Lanzamiento Oficial en Venezuela de la Cerveza Peroni , en alianza con Pizzería La Romana.	Gruppo Doimo, Las Mercedes, Caracas + Micro en Instagram Live	<ul style="list-style-type: none"> » Dianpro (Peroni) (dianprovenezuela) » Pizzería La Romana (pizzeriaromana_) » Samanes Fromage (samanesfromage) » La Bufalinda (Bufalinda) » Compra Fresco (comprafrescoexpress) » Giacomello (f_giacomello) » Carito Venezuela (carito_venezuela) » Gruppo Doimo (gruppodoiMOVE) » La Bodega de Tei (labodegadeti) 	info@cavenit.com 0414.399.15.45 (WhatsApp) Instagram: @cavenit
Sábado 27/11	3:00 p.m.	Café Italia: degustación de café Made in Italy , ofrecidos por Distribuidora Giorgio, acompañado por dulces de la Pastelería Del Corso	Hotel Grand Meliá Caracas + Micro en Instagram Live	<ul style="list-style-type: none"> » Meliá Caracas (meliacaracas) » Distribuidora Giorgio (Illy) (grupogiorgio) » Pastelería Del Corso (pasteleria_del_corso) » Imex San 142 CA (Marcafe) (imexsan) » Mundo de Dionisio (mundodedionisio) 	info@cavenit.com 0414.399.15.45 (WhatsApp) Instagram: @cavenit
	7:00 p.m.	Serata all'Italiana: cena con los mejores restaurantes italianos de Maracaibo para celebrar la cocina italiana.	Casa de Italia Maracaibo, Edo. Zulia	<ul style="list-style-type: none"> » Casa D'Italia Maracaibo (casaditaliam) » C&S Imports (Pastas Di Martino) (pastadimartino_ve) 	maracaibo@cavenit.com - 0412.658.00.61 (WhatsApp)
Martes 30/11	4:00 p.m.	Degustación Vignarosa y Chocolates , dirigido por la sommelier Mayerling Camacho, la maestra Chocolatera María Fernanda Di Giacobbe y el maestro Chocolatero Alexander Espinoza	Hotel JW Marriott, El Rosal, Caracas + Micro en Instagram Live	<ul style="list-style-type: none"> » Biodrinks (Vignarosa) (vignarosa.ve) » Kakao Chocolates (kakaochocolates) » Chocobru (chocobru_vzla) » Francheschi Chocolate (franceschichoco) » Sublime (sublime9ae) » Compra Fresco (comprafrescoexpress) » Giacomello (f_giacomello) 	info@cavenit.com 0414.399.15.45 (WhatsApp) Instagram: @cavenit
	7:00 p.m.	Serata dell'Aperitivo Italiano	Paparazzi Internacional, Maturín, Edo. Monagas	<ul style="list-style-type: none"> » Paparazzi Internacional (paparazzi.cafe). 	info@cavenit.com 0414.399.15.45 (WhatsApp) Instagram: @cavenit