

Week of the Italian Cuisine in the World

Conviviality, sustainability and
innovation: the ingredients
of the Italian cuisine
for people's health and the
safeguard of the planet

#italiantaste

Jakarta - INDONESIA
November 15 | 20 - 2022

Prefazione

La Settimana della cucina Italiana nel mondo è un grande evento che mira a promuovere la tradizione gastronomica Italiana valorizzando l'eccellenza della produzione italiana, la qualità dei suoi prodotti del settore agro-alimentare Made in Italy.

Questo evento che si svolge ogni anno nel mese di novembre è diventato nel tempo un appuntamento di successo grazie anche al sostegno della Ambasciate Italiane, dei Consolati e degli Istituti Italiani di Cultura.

La prima edizione ha avuto luogo nel 2015 come iniziativa promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese con il coinvolgimento di altri ministeri e istituzioni in Italia e all'estero.

Ogni anno viene scelto un tema differente. Il tema principale della sesta edizione che si svolgerà dal 14 al 20 novembre 2022 s'intitola "Convivialità, sostenibilità e innovazione: gli ingredienti della cucina italiana per la salute delle persone e la tutela del pianeta". Sarà una opportunità per promuovere il cibo di qualità, la tutela dei prodotti a denominazione protetta e controllata e la tradizione dei territori.

Quest'anno la Settimana della cucina a Jakarta sarà dedicata anche alla promozione e valorizzazione della cucina romana in occasione della candidatura di Roma per ospitare l'Esposizione Universale nel 2030, uno degli eventi internazionali di maggiori dimensioni, che ha l'obiettivo di offrire una piattaforma di dialogo tra i paesi su tematiche universali di interesse a tutta l'umanità.

A tal fine abbiamo inserito alcune ricette tipiche della tradizione culinaria romana dalla pasta cacio e pepe ai saltimbocca alla romana. Piatti semplici ma ricchi di influenze di altre culture intrecciate a quella nostrana.

Che aspettate? Venite a scoprire insieme a noi e ai nostri ospiti il gusto del mangiare italiano!

Maria Battaglia
Direttore IIC Jakarta

KATA PENGANTAR

Pekan Masakan Italia di Dunia adalah sebuah acara besar yang bertujuan untuk mempromosikan tradisi gastronomi Italia melalui keunggulan produksi Italia, kualitas produk di sektor pangan agraris Made in Italy.

Acara yang diselenggarakan setiap tahun di bulan November ini, seiring berjalannya waktu sudah menjadi sebuah acara yang meraih kesuksesan. Hal tersebut berkat adanya dukungan dari Kedutaan Besar Italia, Konsulat dan Institut Kebudayaan Italia.

Edisi perdananya dilaksanakan pada 2015 sebagai sebuah inisiatif yang dipromosikan oleh Kementerian Luar Negeri dan Kerjasama Internasional, Direktorat Jenderal untuk Promosi Sistem Negara, dengan keterlibatan Kementerian lain dan institusi Italia di luar negeri.

Setiap tahun tema yang dipilih berbeda-beda. Tema utama edisi keenam yang akan dilaksanakan dari 14 sampai 20 November 2022 adalah “Keramahtamahan, Keberlanjutan dan Inovasi: Bahan-bahan Masakan Italia untuk Kesehatan Manusia dan Perlindungan Planet”. Ini adalah sebuah kesempatan untuk mempromosikan makanan berkualitas, proteksi terhadap denominasi terlindungi dan diawasi dan tradisi lokal.

Tahun ini, kami mendedikasikan acara ini untuk mempromosikan dan mengapresiasi masakan khas kota Roma. Hal ini dilakukan dalam rangka mendukung pencalonan kota Roma untuk menjadi tuan rumah ajang Pameran Dunia (Expo) di tahun 2030, yang adalah ajang internasional berskala besar, yang bertujuan untuk menyediakan ruang bagi negara-negara untuk berdialog mengenai tema universal yang berkenaan dengan kemanusiaan.

Karena tujuan itulah, dalam buku program ini kami menyertakan beberapa resep khas dari kota Roma, dari pasta cacio e pepe sampai saltimbocca alla romana. Masakan sederhana, yang kaya akan pengaruh dari kebudayaan lain yang bersilangan dengan kebudayaan kami.

Tunggu apa lagi? Datang dan temukan cita rasa Italia!

Maria Battaglia
Direktur IIC Jakarta

Java
Sea

W

E

nw

ne

se



Alessandra Coluccino



Dario Pagano



Chef Max Meriola



Christian Giacobbe



Gandaria City



The Dharmawangsa
Jakarta

- North Jakarta
- West Jakarta
- Central Jakarta
- East Jakarta
- South Jakarta

DKI JAKARTA
THE CAPITAL OF INDONESIA



Week of the Italian Cuisine in the World

15 - 20 November 2022

#Italian**Taste**

PRIMI PIATTI



Tonnarelli cacio e pepe



Ingredienti

- ❖ 400 grammi di tonnarelli
- ❖ 200 grammi di pecorino romano grattugiato
- ❖ pepe nero macinato
- ❖ olio extravergine d'oliva
- ❖ sale

Bahan-bahan

- ❖ 400 gr pasta tonnarelli (atau spaghetti)
- ❖ 200 gr Keju pecorino romano parut
- ❖ Lada hitam
- ❖ Minyak zaitun
- ❖ Garam



Preparazione

- ❖ Come prima cosa cuociamo i tonnarelli in abbondante acqua a cui avrete aggiunto poco sale con un filo d'olio evo perchè non si attacchino.
- ❖ Mentre la pasta cuoce grattuggiamo il pecorino dentro una ciotola e vi aggiungiamo del pepe nero.
- ❖ Preleviamo quanto basta d'acqua di cottura della pasta con un mestolo per amalgamare pecorino e pepe e trasformare il tutto in una crema mescolando con decisione.
- ❖ Scolare la pasta al dente e versarvi sopra la crema di pepe e pecorino quindi amalgamare bene e servire subito ben calda.

Cara membuat

- ❖ Pertama-tama rebus tonnarelli di air yang banyak yang sudah ditambahkan sedikit garam dan minyak agar tidak lengket.
- ❖ Sambil menunggu pasta matang, parut keju di dalam mangkuk dan tambahkan lada hitam.
- ❖ Ambil sedikit air rebusan pasta dan tambahkan di mangkuk keju dan lada, lalu aduk dengan kuat sampai membentuk krim.
- ❖ Tiriskan pasta al dente dan tuangkan ke krim lada dan keju tadi lalu aduk rata. Sajikan hangat-hangat.



Bucatini all'amatriciana



Ingredienti

- ❖ 400 grammi di bucatini
- ❖ 250 grammi di guanciale
- ❖ 500 grammi di pomodoro fresco ben maturo
- ❖ 150 grammi di pecorino
- ❖ 1 cucchiaino di strutto
- ❖ 1 peperoncino rosso
- ❖ 2 cucchiaini di sale grosso

Bahan-bahan

- ❖ 400 gr pasta jenis bucatini
- ❖ 250 gr lemak pipi babi
- ❖ 500 gr tomat segar yang matang
- ❖ 150 gr keju pecorino
- ❖ 1 sendok makan lemak babi
- ❖ 1 cabai merah
- ❖ 2 sendok garam kasar



Preparazione

- ❖ Per prima cosa occorre ramare i pomodori ovvero immergerli in acqua bollente e spellarli rimuovendo anche i semi, quindi si mettono da parte.
- ❖ Si procede ad affettare in striscioline il guanciale, si versa in padella un cucchiaio di strutto e lo si scalda a fiamma alta dunque vi si versa il guanciale e lo si fa rosolare finchè sarà dorato.
- ❖ Aggiungete il peperoncino tritato, abbassate la fiamma e versate il pomodoro lasciando cuocere per massimo dieci minuti. Attenzione: se il guanciale sta cominciando a bruciarsi rimuovetelo e unitelo al piatto una volta che questo sarà pronto.
- ❖ Quindi lessate i bucatini al dente in abbondante acqua salata, scolateli e versateli nella padella facendoli saltare insieme ad una spolverata di pecorino grattugiato.

Cara membuat

- ❖ Rendam tomat dalam air mendidih dan kupas kulitnya, lalu bersihkan bijinya dan sisihkan.
- ❖ Potong panjang-panjang guanciale lalu taruh di wajan dengan sesendok strutto atau lemak babi. Nyalakan api besar dan masak sampai keemasan.
- ❖ Tambahkan cabai yang sudah dicincang, kecilkan api dan masukkan tomat lalu biarkan masak paling lama 10 menit. Kalau guanciale mulai hamper gosong, angkat lalu campur ketika masakan sudah siap.
- ❖ Masak al dente pasta bucatini di banyak air yang sudah digarami, tiriskan dan tuangkan ke wajan sambil diaduk rata. Tambahkan parutan keju pecorino.



Rigatoni alla carbonara



Ingredienti

- ❖ 4 tuorli + 1 uovo intero
- ❖ 400 grammi di rigatoni
- ❖ 300 grammi di guanciale
- ❖ pecorino romano (qb)
- ❖ sale
- ❖ pepe (qb)

Bahan-bahan

- ❖ 4 kuning telur +1 telur utuh
- ❖ 400 gr pasta rigatoni
- ❖ 300 gr lemak pipi babi
- ❖ Keju pecorino romano secukupnya
- ❖ Garam
- ❖ Lada

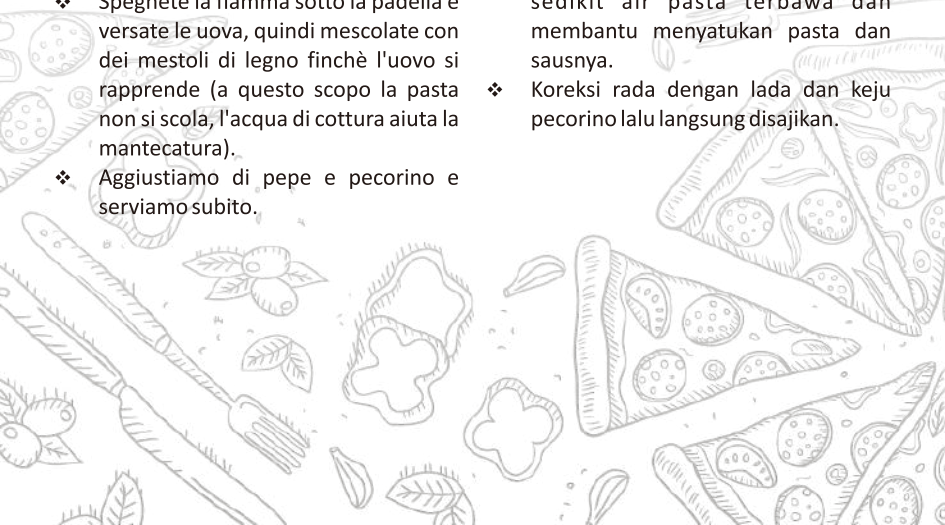


Preparazione

- ❖ Occorre per prima cosa rompere le uova nella ciotola, aggiungere il pecorino, un pizzico di sale ed una spruzzata di pepe quindi sbattere il tutto con una forchetta finchè non sia ben amalgamato.
- ❖ Si procede portando a bollore l'acqua, per poi salarla e cuocerli i rigatoni al dente.
- ❖ Mentre la pasta cuoce affettiamo il guanciale a striscioline e lo facciamo rosolare in una padella dal fondo già scaldato, finchè non sarà dorato.
- ❖ Quindi non scoliamo la pasta ma la preleviamo direttamente dall'acqua che bolle mediante una schiumarola, versiamo nella padella dove soffrigge il guanciale per pochi minuti.
- ❖ Spegnete la fiamma sotto la padella e versate le uova, quindi mescolate con dei mestoli di legno finchè l'uovo si rapprende (a questo scopo la pasta non si scola, l'acqua di cottura aiuta la mantecatura).
- ❖ Aggiustiamo di pepe e pecorino e serviamo subito.

Cara membuat

- ❖ Pecahkan telur di sebuah mangkuk, tambahkan parutan keju pecorino, sedikit garam dan lada, kocok dengan garpu hingga semua tercampur rata.
- ❖ Rebus air, kasih garam dan masak rigatoni hingga al dente.
- ❖ Sambil menunggu pastanya matang, potong-potong memanjang guanciale dan taruh di wajan yang sudah dipanaskan sampai kuning keemasan.
- ❖ Kalau sudah siap, pasta jangan ditiriskan tapi diambil langsung dari pancinya, taruh di wajan dan aduk beberapa menit.
- ❖ Matikan api di wajan dan tuang telur kocok dan aduk rata dengan sendok kayu. Pasta tidak ditiriskan agar sedikit air pasta terbawa dan membantu menyatukan pasta dan sausnya.
- ❖ Koreksi rada dengan lada dan keju pecorino lalu langsung disajikan.



CAMPANIA

Spaghetti alla gricia



Ingredienti

- ❖ 500 g di spaghetti
- ❖ 150 g di guanciale
- ❖ 1 cipolla
- ❖ 2 cucchiaini abbondanti di strutto
- ❖ pecorino romano q.b.
- ❖ pepe nero q.b.

Bahan-bahan

- ❖ 500 gr spaghetti
- ❖ 150 gr guanciale (lemak pipi babi)
- ❖ 1 bawang bombay
- ❖ 2 sendok munjung strutto (lemak babi)
- ❖ Secukupnya keju pecorino romano
- ❖ Secukupnya lada hitam



Preparazione

- ❖ Mettere a bollire l'acqua, quindi mettete a soffriggere la cipolla (tagliata finemente) nello strutto e nel frattempo tagliate il guanciale a listarelle lunghe, che aggiungerete al soffritto di cipolla.
- ❖ Fate cuocere la pasta mantenendola al dente e aggiungetela al guanciale senza privarla totalmente dell'acqua di cottura.
- ❖ Saltate con un po' di pecorino romano e pepe nero, impiattate e ultimate con un'ulteriore spolverata di pecorino.

Cara membuat

- ❖ Sambil merebus air untuk pasta, tumis dengan strutto bawang bombay yang sudah diiris tipis lalu tambahkan guanciale yang sudah dipotong memanjang di tumisan bawang.
- ❖ Rebus pasta sampai al dente dan tambahkan ke guanciale sambil menyisakan sedikit air rebusan pasta.
- ❖ Aduk rata dengan pecorino romano dan lada hitam, sajikan di piring dan tambahkan taburan parutan keju pecorino.



Gnocchi alla romana



Ingredienti

- 250 gr di semolino
- 1 litro di latte
- 2 tuorli d'uovo
- 40 gr di formaggio grattugiato
- 50 gr di burro
- sale q.b.

Per condire:

- 80 gr di burro
- 100 gr di formaggio grattugiato.

Bahan-bahan

- 250 gr semolina
- 1 lt susu
- 2 kuning telur
- 40 gr keju parut
- 50 gr butter
- Garam secukupnya

Untuk saus:

- 80 gr butter
- 100 gr keju parut

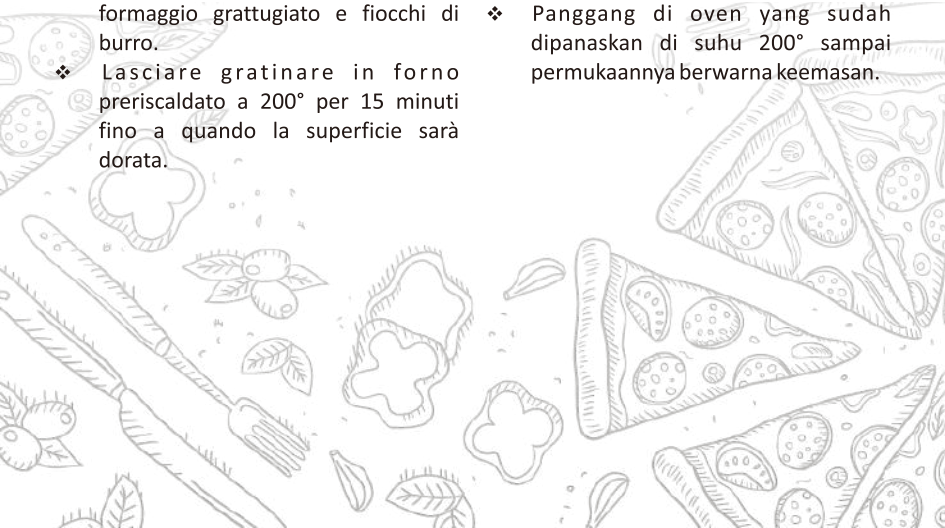


Preparazione

- ❖ Versare in una pentola il latte, unire un pizzico di sale.
- ❖ Portare a bollore e versare a pioggia il semolino mescolando di tanto in tanto per dieci minuti di cottura.
- ❖ Togliere dal fuoco, far raffreddare e aggiungere un tuorlo per volta, il formaggio grattugiato e il burro.
- ❖ Versare il semolino su un piano e stenderlo, rispettando lo spessore di un centimetro circa.
- ❖ Servendosi di appositi stampini, o in alternativa utilizzando un bicchiere del diametro di quattro centimetri, ritagliare i dischetti.
- ❖ Imburrare una pirofila e disporre su più file i dischetti sovrapponendoli leggermente; spolverizzarli con formaggio grattugiato e fiocchi di burro.
- ❖ Lasciare gratinare in forno preriscaldato a 200° per 15 minuti fino a quando la superficie sarà dorata.

Cara membuat

- ❖ Tuang susu di panci, tambahkan sejumput garam.
- ❖ Rebus susu lalu tuangkan semolina sedikit demi sedikit sambil diaduk selama 10 menit.
- ❖ Angkat dari api, dinginkan dan tambahkan kuning telur, keju parut dan butter.
- ❖ Tuang adonan di permukaan datar dan ratakan sampai ketebalannya kira-kira 1 cm.
- ❖ Bentuk bulat pipih dengan cetakan atau dengan gelas berdiameter 4 cm.
- ❖ Oles pinggan tahan panas dengan butter dan susun rapi adonan yang sudah dibentuk. Bisa ditumpuk tapi lapiasi dengan taburan keju parut dan potongan butter.
- ❖ Panggang di oven yang sudah dipanaskan di suhu 200° sampai permukaannya berwarna keemasan.



SECONDI PIATTI

Pollo con i peperoni



Ingredienti

- ❖ 1,5 kg di pollo
- ❖ 3 peperoni rossi e gialli
- ❖ 3 pomodori maturi
- ❖ 2 spicchi di aglio
- ❖ 1/2 bicchiere di vino bianco
- ❖ sale
- ❖ olio extravergine d'oliva.

Bahan-bahan

- ❖ 1,5 kg ayam
- ❖ 3 paprika merah dan kuning
- ❖ 3 tomat matang
- ❖ 2 siung bawang putih
- ❖ ½ gelas anggur putih
- ❖ Garam
- ❖ Minyak zaitun

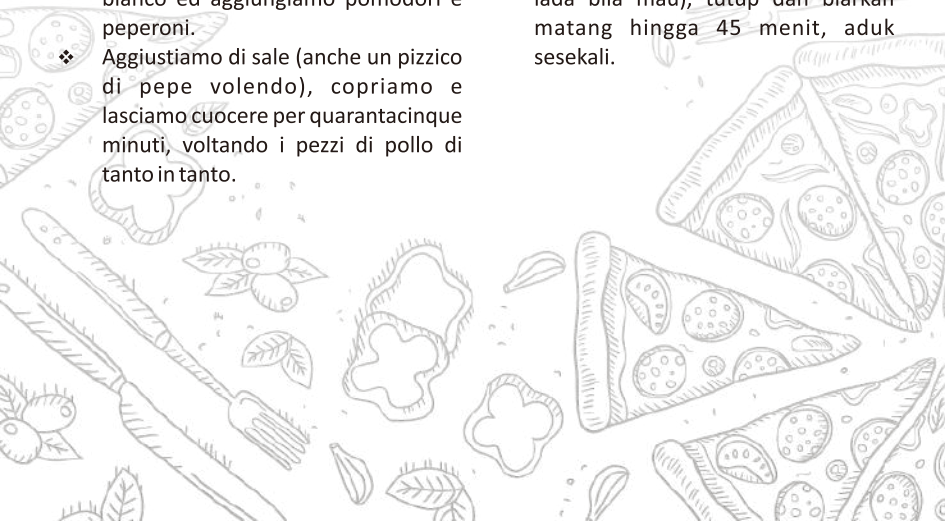


Preparazione

- ❖ Laviamo i peperoni, privandoli delle coste bianche, dei semi e del picciolo. Quindi li tagliamo a listarelle non troppo sottili.
- ❖ Laviamo i pomodori e tagliamoli a cubetti, eliminando i semi.
- ❖ Quindi prendiamo il pollo e se è intero procediamo a dividerlo in pezzi più piccoli.
- ❖ Ora prendiamo un tegame antiaderente dai bordi alti e versiamo all'interno tre giri di olio d'oliva ed a fuoco basso facciamo dorare l'aglio che andremo poi a levare.
- ❖ Tolto l'aglio versiamo i pezzi di pollo nel tegame e facciamoli dorare su entrambi i lati.
- ❖ A questo punto sfumiamo con il vino bianco ed aggiungiamo pomodori e peperoni.
- ❖ Aggiustiamo di sale (anche un pizzico di pepe volendo), copriamo e lasciamo cuocere per quarantacinque minuti, voltando i pezzi di pollo di tanto in tanto.

Cara membuat

- ❖ Bersihkan paprika, buang bagian putih di tengah, biji dan batang. Potong panjang dan tidak terlalu tipis.
- ❖ Cuci tomat, buang bijinya dan potong kotak-kotak.
- ❖ Ambil ayamnya, apabila masih utuh, potong kecil-kecil.
- ❖ Ambil wajan anti lengket yang agak tinggi, tuang minyak zaitun tiga putaran dan goreng bawang putih hingga keemasan, lalu diangkat.
- ❖ Setelah bawang putih diangkat, tuang potongan ayam dan goreng hingga keemasan merata.
- ❖ Tuang anggur putih dan biarkan menguap lalu tambahkan tomat dan paprika.
- ❖ Sesuaikan garam (tambahkan juga lada bila mau), tutup dan biarkan matang hingga 45 menit, aduk sesekali.



Trippa alla romana



Ingredienti

- ❖ 1,5 kg di trippa
- ❖ Battuto di lardo
- ❖ 1 cipolla
- ❖ 1 spicchio di aglio
- ❖ 1 kg di pomodori pelati
- ❖ Qualche cucchiaino di passata di pomodoro
- ❖ Poco più della metà di 1 bicchiere di vino bianco
- ❖ Peperoncino
- ❖ Menta romana fresca
- ❖ Sale
- ❖ Pecorino romano grattato.

Bahan-bahan

- ❖ 1,5 kg babat
- ❖ Lemak babi
- ❖ 1 bawang bombay
- ❖ 1 siung bawang putih
- ❖ 1 kg tomat kupas
- ❖ Beberapa sendok passata di pomodoro
- ❖ ½ gelas lebih sedikit anggur putih
- ❖ Cabe
- ❖ Daun mint segar
- ❖ Garam
- ❖ Keju pecorino romano parut

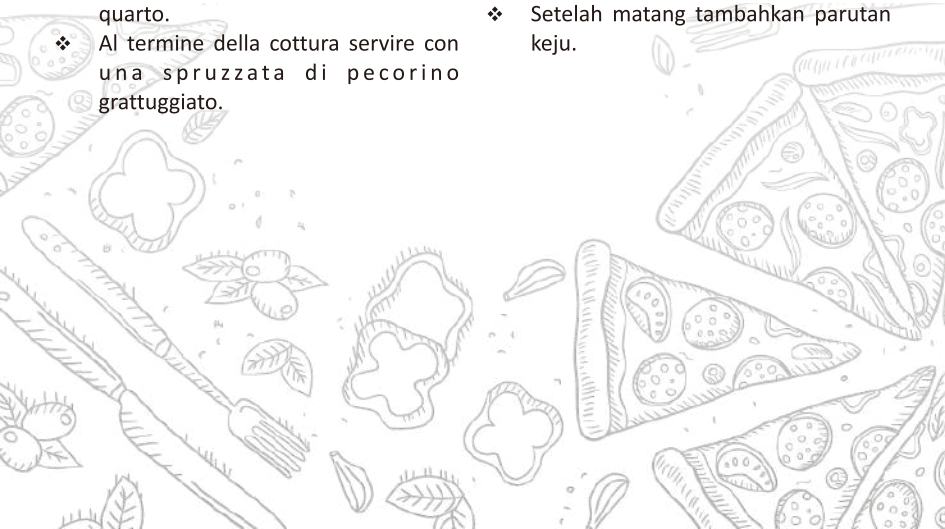


Preparazione

- ❖ Si lava per bene la trippa quindi la si mette a cuocere in acqua salata, se la trippa è precotta basterà attendere mezz'ora a partire dal bollore se invece è cruda almeno un'ora.
- ❖ Fate la prova della forchetta: se s'infilza facilmente ed è morbida è cotta.
- ❖ Quindi in una pentola versate il battutto di lardo, lo spicchio d'aglio e la cipolla e lasciate soffriggere.
- ❖ Si abbassa la fiamma e vi si uniscono il peperoncino e la menta sminuzzata.
- ❖ Si mescola e vi si versa la trippa.
- ❖ A questo punto si aggiungono i pomodori pelati con qualche cucchiaino di passata, coprire e lasciar cuocere per almeno un'ora e un quarto.
- ❖ Al termine della cottura servire con una spruzzata di pecorino grattugiato.

Cara membuat

- ❖ Cuci babat sampai bersih lalu direbus di air dengan gara. Apabila babat sudah setengah matah, cukup 30 menit saja setelah air mendidih. Kalau babat masih mentah direbus setidaknya 1 jam.
- ❖ Coba tusuk babat dengan garpu, kalau bisa ditusuk dengan mudah, berarti sudah empuk dan matang.
- ❖ Di wajan tumis lemak babi, bawang putih dan bawah bombay.
- ❖ Kecilkan api dan tambahkan cabe dan daun mint yang sudah disobek-sobek.
- ❖ Aduk rata dan tuangkan babat.
- ❖ Tambahkan tomat kupas dan beberapa sendok passata di pomodoro, tutup wajan dan biarkan matang selama satu jam 15 menit.
- ❖ Setelah matang tambahkan parutan keju.



Saltimbocca alla romana



Ingredienti

- ❖ 4 fettine di vitello
- ❖ 4 fette di prosciutto crudo
- ❖ 4 foglie di salvia
- ❖ 30 grammi di burro
- ❖ 1/2 bicchiere di vino bianco
- ❖ sale
- ❖ pepe.

Bahan-bahan

- ❖ 4 lembar daging sapi
- ❖ 4 lembar prosciutto crudo
- ❖ 4 lembar daun sage
- ❖ 30 gr butter
- ❖ ½ gelas anggur putih
- ❖ Garam
- ❖ lada



Preparazione

- ❖ Si comincia con il battere la carne con il batticarne.
- ❖ Quindi si adagia sopra ogni fettina una fetta di prosciutto crudo ed una foglia di salvia ben lavata fermando il tutto con uno stuzzicadenti.
- ❖ In una padella si fa sciogliere il burro e si soffriggono i saltimbocca un paio di minuti per lato quindi si sfuma con del vino bianco e si lascia cuocere.
- ❖ Si aggiusta di sale e pepe e si servono bagnati del sughetto di cottura.

Cara membuat

- ❖ Mulai dengan memukul daging dengan alat pemukul daging.
- ❖ Letakkan lembaran prosciutto crudo di atas daging yang sudah dipukul, tambahkan daun sage yang sudah dibersihkan dan tusuk dengan tusuk gigi agar terkunci.
- ❖ Di wajan lelehkan butter dan tumis saltimbocca beberapa menit untuk setiap sisinya dan tambahkan anggur putih lalu biarkan menguap.
- ❖ Sesuaikan rasa dengan garam dan lada dan sajikan dengan saus di wajan.



Coda alla vaccinara



Ingredienti

- ❖ 1.5 kg coda di bue
- ❖ 50 g lardo
- ❖ 250 g sedano
- ❖ 80 g carote
- ❖ 150 g cipolle
- ❖ 2 spicchi aglio
- ❖ 1 ciuffo prezzemolo
- ❖ 120 ml vino bianco
- ❖ 30 g strutto
- ❖ 400 g pomodori pelati
- ❖ 20 g cioccolato fondente
- ❖ 3 cucchiaini olio evo
- ❖ qb Sale
- ❖ qb Pepe nero

Bahan-bahan

- ❖ 1,5 kg buntut sapi
- ❖ 50 gr lemak dari kulit babi
- ❖ 250 gr seledri
- ❖ 80 gr wortel
- ❖ 150 gr bawang bombay
- ❖ 2 siung bawang putih
- ❖ Segenggam parsley
- ❖ 120 ml anggur putih
- ❖ 30 gr lemak babi
- ❖ 400 gr tomat kupas
- ❖ 20 gr coklat hitam
- ❖ 3 sendok makan minyak zaitun evo
- ❖ Garam secukupnya
- ❖ Lada hitam secukupnya

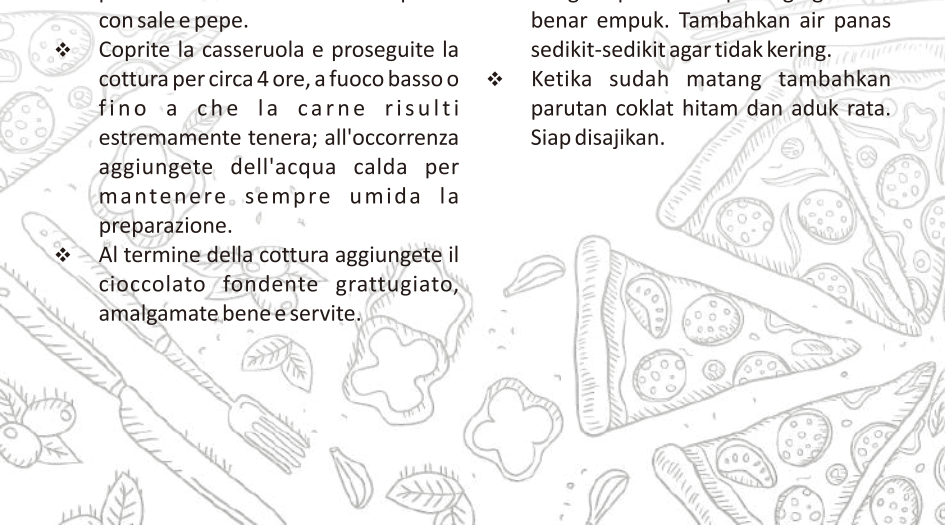


Preparazione

- ❖ Fate scaldare l'olio e lo strutto in una casseruola dai bordi alti, quindi mettete i pezzi di coda in cottura, lasciate cuocere a fuoco moderato, girate i pezzi di tanto in tanto in modo che la carne si rosoli su tutti i lati.
- ❖ Nel frattempo preparate un trito con la carota, la cipolla, il lardo, l'aglio e il prezzemolo.
- ❖ Una volta che la carne è ben rosolata sfumate con il vino bianco, fate evaporare la parte alcolica e deglassate il fondo di cottura.
- ❖ Aggiungete il trito di verdure preparato, mescolate, quindi tagliate le coste di sedano a pezzi grossolani, dopodiché uniteli alla preparazione, aggiungete i pomodori pelati precedentemente frullati e insaporite con sale e pepe.
- ❖ Coprite la casseruola e proseguite la cottura per circa 4 ore, a fuoco basso o fino a che la carne risulti estremamente tenera; all'occorrenza aggiungete dell'acqua calda per mantenere sempre umida la preparazione.
- ❖ Al termine della cottura aggiungete il cioccolato fondente grattugiato, amalgamate bene e servite.

Cara membuat

- ❖ Panaskan minyak dan lemak babi di wajan yang pinggirannya tinggi, masukkan buntut sapi, masak dengan api sedang, bolak-balik agar matang merata.
- ❖ Sementara buntut dimasak, potong kecil-kecil wortel, bawang bombay, lemak dari kulit babi, bawang putih dan parsley.
- ❖ Setelah daging sudah matang, tuang anggur putih dan biarkan alkoholnya menguap dan deglaze wajannya.
- ❖ Tambahkan potongan sayur, aduk rata. Potong seledri besar, tambahkan ke wajan dengan tomat kupas yang sudah diblender dan dibumbui garam dan lada.
- ❖ Tutup wajan dan masak selama 4 jam dengan api kecil sampai daging benar-benar empuk. Tambahkan air panas sedikit-sedikit agar tidak kering.
- ❖ Ketika sudah matang tambahkan parutan coklat hitam dan aduk rata. Siap disajikan.



Filetti di baccalà fritti alla romana



Ingredienti

- ❖ 300 g filetto di baccalà già ammollato
- ❖ 100 g di farina 0
- ❖ acqua frizzante o birra q.b.
- ❖ 2 g di lievito di birra secco
- ❖ farina per infarinare q.b.
- ❖ olio e.v.o. per friggere.

Bahan-bahan

- ❖ 300 gr filet ikan baccalà
- ❖ 100 gr tepung terigu 0
- ❖ Air putih sparkling atau bir secukupnya
- ❖ 2 gr ragi bir kering
- ❖ Tepung terigu untuk lapisan tepung secukupnya
- ❖ Minyak zaitun evo untuk menggoreng



Preparazione

- ❖ Per prima cosa occorre preparare il baccalà, spellarlo e privarlo delle spine, quindi asciugarlo per bene.
- ❖ Quindi si prepara una pastella con la farina setacciata e il lievito secco.
- ❖ Quindi si aggiunge un filo d'acqua frizzante, per addensare la pastella quindi occorre lavorarla con una forchetta finchè non si eliminino eventuali grumi.
- ❖ La pastella va coperta e lasciata riposare per un'ora.
- ❖ Nel mentre occorre tagliare il baccalà a filetti a questo punto s'immergono uno ad uno nella pastella e fritti in abbondante olio caldo.
- ❖ Una volta dorati si prelevano con la ragnatela dall'olio e li si adagia su carta assorbente di modo da eliminare l'olio in eccesso.

Cara membuat

- ❖ Pertama-tama siapkan ikan baccalà, bersihkan kulitnya dan cabut durinya lalu keringkan.
- ❖ Siapkan adonan dengan tepung yang sudah diayak dan ragi kering.
- ❖ Tambahkan sedikit air sparkling untuk adonan, lalu aduk rata dengan garpu sampai tak ada gumpalan.
- ❖ Adonan tepung ditaruh di wadah tertutup dan dibiarkan selama satu jam.
- ❖ Potong memanjang ikan baccalà lalu celupkan ke adonan tepung dan goreng dalam minyak banyak.
- ❖ Saat sudah berwarna keemasan bisa ditiriskan dan ditaruh di atas tisu penyerap minyak



Fave dei morti



Ingredienti

- ❖ 140 g di farina
- ❖ 300 g di zucchero
- ❖ 200 g di farina di mandorle
- ❖ 100 g di burro
- ❖ 2 uova
- ❖ la scorza grattugiata di 1 limone
- ❖ cannella q.b. e a piacere.

Bahan-bahan

- ❖ 140 gr tepung terigu
- ❖ 300 gr gula pasir
- ❖ 200 gr tepung almond
- ❖ 100 gr butter
- ❖ 2 butir telur
- ❖ Parutan kulit 1 buah lemon
- ❖ Kayu manis secukupnya



Preparazione

- ❖ Mischiare le polveri, ovvero farina, zucchero e farina di mandorle, quindi impastare con le uova e il burro fuso e aggiungere alla fine la scorza del limone e la cannella.
- ❖ Impastate per bene, fino ad ottenere un panetto omogeneo, ricavate dei salsicciotti e tagliate i biscotti a mo' di piccoli cerchi, il loro diametro non dovrà essere superiore ai 2 cm.
- ❖ A questo punto basterà infornare a 180° fino a doratura. Attenzione in questa fase, perché i biscottini tendono facilmente a brunirsi.

Cara membuat

- ❖ Campur tepung terigu, gula dan tepung almond, telur dan butter yang sudah dicairkan lalu tambahkan kulit lemon dan kayu manis.
- ❖ Uleni adonan sampai rata, lalu bentuk panjang seperti ular, potong bulat-bulat kecil. Diameter tidak lebih besar dari 2 cm.
- ❖ Siap dipanggang di oven bersuhu 180° hingga keemasan. Harap berhati-hati di bagian ini karena biskuit mudah gosong.





Ministry of Foreign Affairs
and International Cooperation



Embassy of Italy
Jakarta



Pizza Acrobatic Performance and Pizza Competition

18 - 20 November 2022 | 16.00 - 18.00

Featuring

Danilo Pagano & Alessandro Coluccino

Nazionale Acrobati Pizzaioli

(National Association of Acrobatic Pizza Makers)



Hosted by

Christian Giacobbe

(Founder of Bali Comedy Club)



Ground Area Piazza, Gandaria City
Gandaria City



BERTAZZONI



LA GERMANIA

KitchenArt Group



For information :

✉ eventi@itacultjkt.or.id

📞 0811 1003910





THE DHARMAWANGSA
JAKARTA



Week of the Italian Cuisine in the World
Chef Takeover with Max Mariola

Experience authentic Roman cuisine with celebrity chef Max Mariola

Italian Dinner

15 & 18 November 2022
Jakarta Restaurant | 7 p.m
IDR 950,000++

4 course set menu with wine pairing

Cooking Demo

16 & 17 November 2022
Jakarta Restaurant | 2 p.m
IDR 400,000++

Demo with portion testing and canape

For more information, please call (62-21) 725 8181 or WhatsApp (62)811 1025 999



Gandaria
City


THE DHARMAWANGSA
JAKARTA

 BERTAZZONI
 LA GERMANIA
KitchenArt Group

Basilico
ITALIAN RESTAURANT



Giovanni Pietro
DEROMA
Tradizione casaria dal 1962


FRANCI
MONTENAPOLI D'OLIVA TUSCANI


GRECI
specialità per la ristorazione



1973
MAGNO

monti

NUOVA
SIMONELLI
The coffee machines you can trust.



 OLIVA
PT. Dalmax Indonesia Services

 PT. PANDURASA KHARISMA



ANTHIMIC ITALIAN RECIPE
R
ROMANO
Gelato



THE EXTRAORDINARY

ITALIAN TASTE

PROGRAM

VII Week of the Italian Cuisine
in the World

Tuesday, 15 Nov 2022

10.00 - 22.00 | Ground Area Piazza, Gandaria City

Showcase of Italian products

**19.00 - 21.00 | Jakarta restaurant,
the Dharmawangsa Hotel**

Gala Dinner by Chef Max Mariola

Wednesday, 16 Nov 2022

10.00 - 22.00 | Ground Area Piazza, Gandaria City

Showcase of Italian products

**14.00 - 17.00 | The Courtyard,
the Dharmawangsa Hotel**

Cooking Show by Chef Max Mariola

Thursday, 17 Nov 2022

10.00 - 22.00 | Ground Area Piazza, Gandaria City

Showcase of Italian products

**14.00 - 17.00 | The Courtyard,
the Dharmawangsa Hotel**

Cooking Show by Chef Max Mariola

**15.00 | Online Webinar organized by
Italian Trade Agency**

Conviviality, Sustainability and Innovation:
The Ingredients of Italian Cuisine for the Health
of Individuals and the Protection of the Planet

Friday, 18 Nov 2022

10.00 - 22.00 | Ground Area Piazza, Gandaria City

Showcase of Italian products

**16.00—18.00 | Hosted by Christian Giacobbe
(Bali Comedy Club)**

Pizza competition and performance
by Italian National Acrobats Pizza Makers
(Nazionale Acrobati Pizzaioli)

**19.00 - 21.00 | Jakarta restaurant,
the Dharmawangsa Hotel**

Gala Dinner by Chef Max Mariola

**18.00 - 22.00 | Seventeen Skyview Resto & Lounge
Harris Hotel Gubeng Surabaya**

Pop up event "Epicurean Journey"
feat. Chef Vittorio Negri

Saturday, 19 Nov 2022

10.00 - 22.00 | Ground Area Piazza, Gandaria City

Showcase of Italian products

**16.00—18.00 | Hosted by Christian Giacobbe
(Bali Comedy Club)**

Pizza competition and performance
by Italian National Acrobats Pizza Makers
(Nazionale Acrobati Pizzaioli)

**18.00 - 22.00 | Seventeen Skyview Resto & Lounge
Harris Hotel Gubeng Surabaya**

Pop up event "Epicurean Journey"
feat. Chef Vittorio Negri

Sunday, 20 Nov 2022

10.00 - 22.00 | Ground Area Piazza, Gandaria City

Showcase of Italian products

**16.00—18.00 | Hosted by Christian Giacobbe
(Bali Comedy Club)**

Pizza competition and performance
by Italian National Acrobats Pizza Makers
(Nazionale Acrobati Pizzaioli)

For further information please contact:
The Italian Cultural Institute, Jakarta



+628111003910