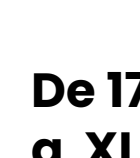




Cozinha italiana património UNESCO: territórios e fileiras de excelência

17 | 25 de outubro de 2026
#italiantaste



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



OpportunItaly
Driving business growth with Italian excellence.

De 17 a 25 de outubro de 2026, a Embaixada de Itália em Lisboa celebra a XI edição da Semana da Cozinha Italiana no Mundo, destinada a promover a cozinha italiana e os seus territórios, com uma série de iniciativas reunidas sob o tema “Cozinha italiana, património da UNESCO: territórios e fileiras de excelência”.

A XI edição da Semana da Cozinha Italiana no Mundo pretende valorizar a inscrição da cozinha italiana no património cultural imaterial da UNESCO. Este reconhecimento consagrou, a nível internacional, um modelo cultural único, assente numa profunda interligação entre territórios, comunidades e tradições. A Embaixada de Itália em Lisboa realiza a edição portuguesa da manifestação em colaboração com os seus parceiros institucionais (Câmara de Comércio Italiana para Portugal, ITA – Italian Trade Agency, Instituto Italiano de Cultura e Comites) e em diálogo com dezenas de entidades parceiras portuguesas, públicas e privadas, que acolhem a iniciativa.

ITÁLIA À MESA

Mapa da gastronomia italiana em Portugal

Itália à Mesa assume um novo formato, com uma plataforma digital ativa durante todo o ano, dedicada a dar visibilidade e valorizar os profissionais e operadores do setor gastronómico que promovem a cozinha italiana em Portugal.

O projeto pretende tornar-se um verdadeiro mapa da gastronomia italiana em Portugal, reunindo restaurantes, pizzarias, geladarias e distribuidores que contribuem para a divulgação e valorização da cultura e da tradição à mesa italiana em território português.



Itália à Mesa pretende ser mais do que uma iniciativa pontual: **uma plataforma permanente de descoberta, valorização e promoção dos protagonistas que fazem da gastronomia italiana uma presença viva, dinâmica e reconhecida em Portugal.**

PROGRAMA

De sexta-feira 16 a domingo 18 de outubro

OEIRAS

Expo Itália (Mercado Municipal de Oeiras – Largo 5 de Outubro, nº3)
Três dias de descoberta de Itália, um evento pensado para o grande público, mas também para criar novas oportunidades de contacto entre empresas italianas, consumidores, profissionais e diferentes entidades do território português.

Sexta-feira 12h00 – 22h00

Sábado 12h00 – 22h00

Domingo 11h00 – 18h30

Organização: Câmara de Comércio Italiana para Portugal.

Evento gratuito

Consulte a programação completa: [aqui](#)

Sábado, 17 de outubro

FARO

11h00 – 14h00 Baixa de Faro

Workshop di Pizza Onda Quente para adultos e crianças

Organização: Comites Portogallo e Casa degli Italiani in Algarve.

Evento pago e sujeito a limitação de lugares

Para informações e inscrições: www.comitesportogallo.eu

PORTO

16h30 – 19h00 Restaurante “Casa da Vittorio” (Rua da Boa Hora 65, 4050-099)

“Pasta Experience. Cavatelli fatti a mano con degustazione”, com o Chef Vittorio Esposito e Mariangela Tateo

Organização: Comites Portogallo

Evento pago e sujeito a limitação de lugares

Para informações e inscrições: www.comitesportogallo.eu

Segunda-feira, 19 de outubro

LISBOA

18h30 Embaixada de Itália em Lisboa (Largo Conde de Pombeiro 6, Lisboa)

“A cozinha italiana: como se preserva um património”

Prof. Massimo Montanari – Historiador da Alimentação, Universidade de Bolonha

Rita Caetano – Jornalista PÚBLICO/Fugas

Conversa em italiano com tradução simultânea

Evento gratuito com reserva obrigatória e sujeito a limitação de lugares

Para inscrições: [Bilhetes](#)

Terça-feira, 20 de outubro

LISBOA

18h30 PIENA (Rua Luciano Cordeiro, nº 2C)

Uma viagem na história da cozinha italiana. Apresentação dos livros “Tutti a tavola” e “L’idea vegetariana”, pelo Prof. Massimo Montanari, Universidade de Bolonha.

Moderar Sara Cappai, com a participação de Valentina Franchi do Restaurante Ruvída

Organização: Livraria PIENA

Conversa em italiano

Evento gratuito com reserva obrigatória e sujeito a limitação de lugares

Para inscrições: [Formulário](#)

Quarta-feira, 21 de outubro

LISBOA

18h00 Embaixada de Itália em Lisboa (Largo Conde de Pombeiro 6, Lisboa)

“From grains to table”: Seminário com a presença da Sara Barreirinhas, Monia Caramma,

Andrea Decensi, Massimo Mancini, Lúzia Travado sobre os temas da biodiversidade e da sustentabilidade e a seguir um buffet de degustação.

Moderar Mario Chessa

Seminário ideado e organizado em colaboração com a Pasta Week e em parceria com Azienda Agricola Mancini, Il Bocconcino, Casa Marrazzo e Mionetto.

Conversa em inglês

Evento gratuito com reserva obrigatória e sujeito a limitação de lugares

Para inscrições: [Bilhetes](#)

Mais informações: [LISBON PASTA WEEK](#)

Quinta-feira, 22 de outubro

LISBOA

19h30 Embaixada de Itália em Lisboa (Largo Conde de Pombeiro 6, Lisboa)

Jantar de Gala “Uma história italiana” pelo Chef estrelado Andrea Berton do Restaurante Berton. Em parceria com Eventy Lisbon.

Evento por convite

Sexta-feira, 23 de outubro

CASCAIS

19h30 – 23h00 Largo Cidade Vitória, Cascais

Jantar Solidário

Organização: Câmara Municipal de Cascais, Cascais Food Lab, Restaurante Sult e Restaurante AçaFarina.

Evento pago e sujeito a limitação de lugares

Para inscrições: info@cascaisfoodlab.pt

Sábado, 24 de outubro

LISBOA

16h00 – 17h30 The Therapist Lab Alvalade (R. José d’Esaguy 11 C)

“Il Gusto Nell’Arte”: Workshop “Pizza in famiglia: laboratório para crianças”

Organização: Comites Portogallo

Evento pago e sujeito a limitação de lugares

Para inscrições: www.comitesportogallo.eu

19h30 – 21h00 The Therapist Lab Alvalade (R. José d’Esaguy 11 C)

“GIARDINIERA”, Workshop de pickles à moda italiana e aperitivo com degustação de fermentados artesanais. Curadoria por Simona Dong de FERMENTABLE

Organização: Comites Portogallo

Evento pago e sujeito a limitação de lugares

Para inscrições: www.comitesportogallo.eu

Domingo, 25 de outubro

LISBOA

11h00 – 21h00 Praça Beato (Travessa do Grilo, 10ab, Beato)

World Pasta Day

11h00 – 12h00 Kid’s Workshop (age 6–11)

12h00 – 16h00 Pasta Tour

16h00 – 17h00 Northern Italian Pasta Workshop

17h15 – 18h15 Southern Italian Pasta Workshop

19h00 – 19h30 Awards Ceremony

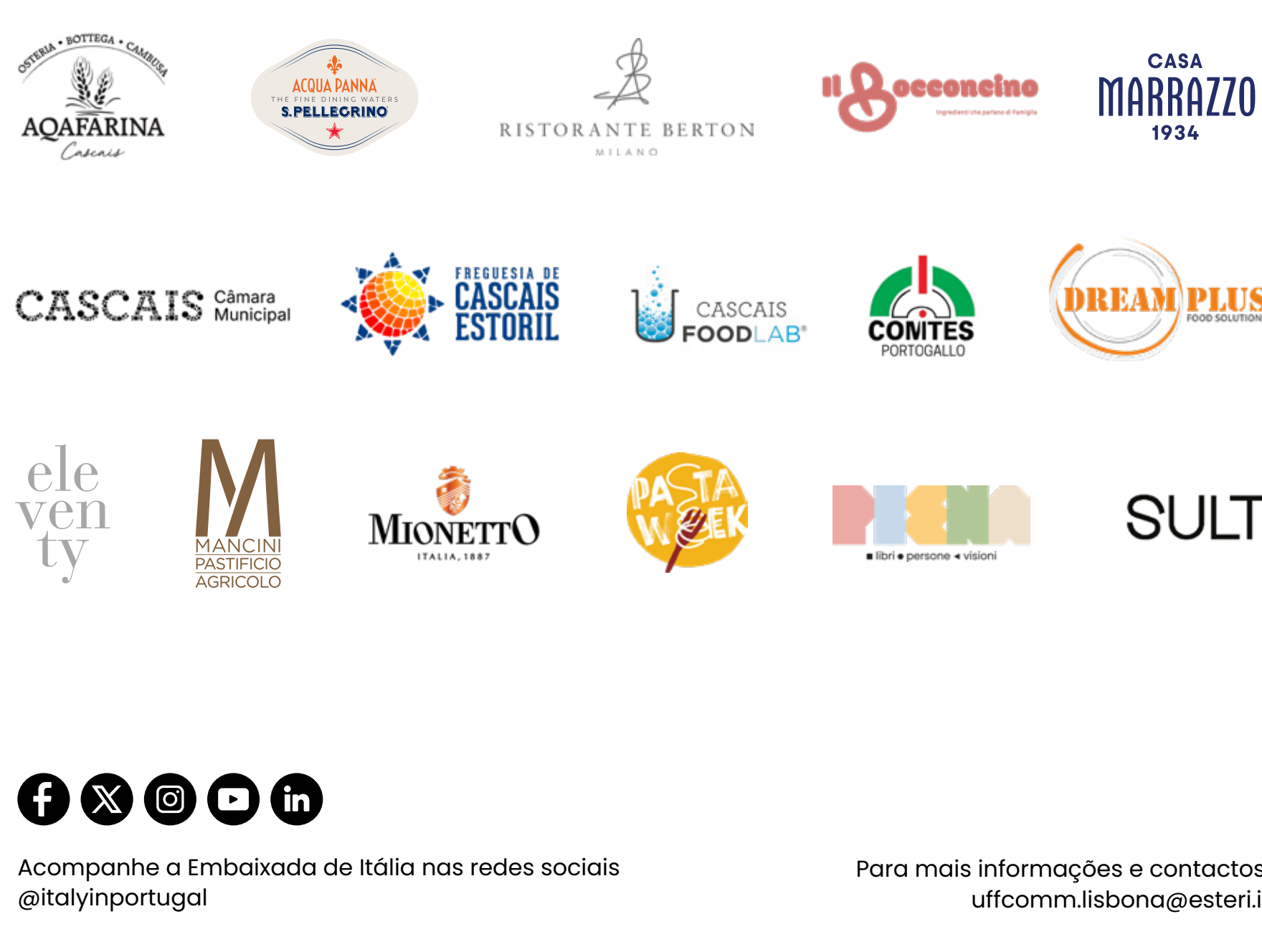
17h30 – 21h00 Pasta Tour – Evening time

Organização: Lisbon Pasta Week

Evento pago e sujeito a limitação de lugares

Para inscrições: [Bilhetes](#)

Mais informações: [LISBON PASTA WEEK](#)



Acompanhe a Embaixada de Itália nas redes sociais @italyinpportugal

Para mais informações e contactos: uffcomm.lisbona@esteri.it

