VI EDICIÓN SETTIMANA ITALIANA

OMAGGIO ALLA CULTURA E ALLA GASTRONOMIA ITALO-URUGUAIANA

Arte, danza, música y gastronomía

14 AL 21 NOVIEMBRE 2026

CIRCOLO NAPOLITANO

Siendo parte

Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

ASSOCIAZIONE LUCANA DI PAYSANDÚ

CIRCOLO NAPOLITANO SOCIETÁ ITALIANA PAYSANDÚ

CREMIG
Centro Regional de Estudios Migratorios e Investigación Genealógica

PROGRAMACIÓN

SÁBADO 14/11
APERTURA DE LAS ACTIVIDADES

21:00 hs

CENA SHOW

Gastronomía: Menú tradicional italiano diseñado y ejecutado por la Chef Ximena Callorda
Barra temática: Selección de aperitivos italianos tradicionales, Spritz, cerveza y coctelería.
Propuesta artística: animación de Franco De Los Santos y Luciana Carballo, música y baile.

MENÚ

Entrada: Crostini de ricota y queso crema con tomates confitados.
Plato principal: Polpétte al sugo con papas rusticas al romero.
Postre: Torta alusiva de Confitería “Las Familias”.

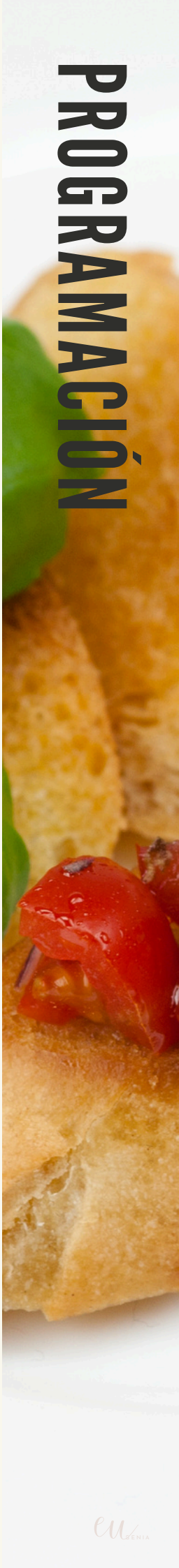
TICKET: $ 1500
(Socios: 10% de bonificación)

INCLUYE: CENA Y POSTRE.

No incluye: refresco. agua. tragos.

FORMAS DE PAGO: EFECTIVO. DÉBITO. TRANSFERENCIA.

RESERVAS: 093.967.204





MIÉRCOLES 18/11
JORNADA DE INTEGRACIÓN, CULTURA Y TESTIMONIOS

20:00 hs.

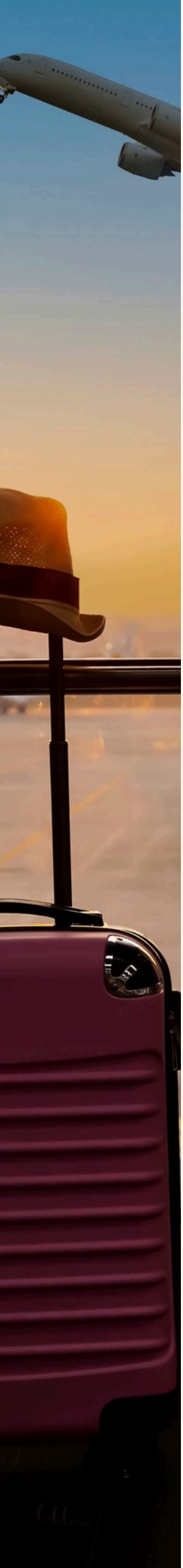
CONFERENCIA Y RECONOCIMIENTO ACADÉMICO CULTURAL

La Lic. Virginia D´Alto, socia de la Asociacón Lucana de Paysandú e integrante de CREMIG expondrá sobre su experiencia representando a Uruguay en la Residencia Textil internacional “Tessere L´Arte 2026 – Un cantiere per il futuro”, en la isla de Sant Antioco, Sardegna, incluyendo un taller de Ricamo Filé sardo y demostración del postre típico sardo las “sebadas”.

20:30 hs.

La Técnica textil y Docente Mercedes Fernández expondrá sobre su experiencia en el diseño y desarrollo de un proyecto textil de significativa importancia para Paysandú y Uruguay (actualmente en proceso), basado en el piso de mármol de Carrara del atrio de la Basílica contruida por los Maestros de obra italianos Francisco y Bernardo Poncini.

ENTRADA GRATUITA



MIÉRCOLES 18/11
JORNADA DE INTEGRACIÓN, CULTURA Y TESTIMONIOS

20:45 hs

CONVERSATORIO: «SABORES CON HISTORIA»
Conmemoración del 10mo. aniversario del primer viaje institucional a Italia: «Alla ricerca delle nostre radici» (2016).
Un espacio de encuentro e intercambio sobre la experiencia de los descendientes lucanos sanduceros en el reencuentro con sus raíces, destacando la preservación de las tradiciones, historias familiares y el patrimonio gastronómico intergeneracional.
Moderadora: Mariela González (Directora de CREMIG).

ENTRADA GRATUITA







JUEVES 19/11
GASTRONOMÍA, ARTE POPULAR Y MÚSICA EN VIVO

10:00 hs

TALLER FORMATIVO DE GASTRONOMÍA ITALIANA
Impartido por la Chef Ximena Callorda.
Estudiantes de gastronomía sin costo (presentar certificado de estudiante).
Adultos **$ 500**

INSCRIPCIÓN PREVIA: 093 967 204.

20:00 hs

APERTURA DE LA FERIA ARTESANAL SANDUCERA
Exposición y venta de productos artesanales locales en la explanada de la sede.

ENTRADA GRATUITA

20:00 hs

SERATA ITALIANA (PROPUESTA GASTRONÓMICA & COCTELERÍA)
Venta de auténtica pizza napolitana elaborada por el Maestro Pizzaiolo Darío Ferrari («Il Mago della Pizza»), acompañada por barra de Spritz, aperitivos tradicionales y cervezas.

ENTRADA GRATUITA



JUEVES 19/11
GASTRONOMÍA, ARTE POPULAR Y MÚSICA EN VIVO

21:00 hs

GALA DE DANZA Y MÚSICA EN VIVO
Presentación de destacadas delegaciones artísticas:
Grupo de Danza Contemporánea del **Centro Corpus**: muestra del espacio formativo y de salud mental dirigido por la Lic. Katerinne Reca.
Grupo de Danza Folclórica «**A Orillas del Uruguay**»: elenco integrado por estudiantes universitarios y adultos exponentes de nuestra tradición.
Grupo FUSIÓN (Intendencia de Paysandú)

ENTRADA GRATUITA

VIERNES 20/11
VELADA CULTURAL Y SERATA ITALIANA

20:00 hs

CONCIERTO: «CANTARE HA SENSO, IN CONCERTO»
Presentación coral del Coro de la Associazione Lucana di Paysandú, bajo la dirección de las profesoras Ana Chirigliano y María Rosa Pignata.

20:30 hs

SERATA ITALIANA & GASTRONOMÍA TÍPICA
Especialidades en pizza napolitana a cargo del Maestro Pizzaiolo Darío Ferrari («Il Mago della Pizza») y servicio de barra con aperitivos tradicionales italianos.

ENTRADA GRATUITA



SÁBADO 21/11
JORNADA DE CIERRE ACADÉMICA

10:00 hs

TALLER DE REPOSTERÍA ITALIANA:
«ELABORACIÓN DE TIRAMISÚ»
A cargo de la Lic. Giulia Ampollini, Presidenta del Centro Cultural Dante Alighieri de Montevideo.
INSCRIPCIONES: 093 967 204.
Estudiantes de gastronomía sin costo (presentar certificado de estudiante).
Adultos **$ 500**

12:00 hs

ALMUERZO DE CONFRATERNIDAD
Encuentro social entre docentes y estudiantes de idioma italiano de la Associazione Lucana di Paysandú.

15:00 hs

CEREMONIA ACADÉMICA DE GRADUACIÓN
Entrega de certificados académicos a los egresados de la Generación 2026 de los cursos de italiano de la Associazione Lucana di Paysandú en acuerdo con el Centro Cultural Dante Alighieri de Montevideo.

15:30 hs

TALLER MASTERCLASS DE REPOSTERÍA ITALIANA
Dictado por la Lic. Giulia Ampollini. Actividad exclusiva para estudiantes de los cursos de italiano. Sin costo para los estudiantes de lengua italiana de la Asociación Lucana.

ORGANIZAN

ASSOCIAZIONE LUCANA DI PAYSANDÚ

CIRCOLO NAPOLITANO SOCIETÁ ITALIANA PAYSANDU

APOYAN

Ambasciata d'Italia Montevideo

Settimana della Cucina Italiana nel Mondo

CENTRO CULTURAL DANTE ALIGHIERI URUGUAY

CREMIG
Centro Regional de Estudios Migratorios e Investigación Genealógica

PDU PAYSANDÚ TIERRA HEROICA

JUNTA DEPARTAMENTAL DE PAYSANDÚ

INVITAN

DECANO DE LOS DIARIOS DEL URUGUAY
EL TELEGRAFO

CANAL 4

tvrío

MÁXIMA
se siente bien

exitofm 99.7

101.3 Más FM

fm 106.9 contacto Radio al Límite

Radio Paysandú am1240 cw35

AM 1470 FELICIDAD la radio de la gente

AUSPICIAN

BODEGA LEONARDO FALCONE
DESDE 1886

chajá

UCEM
comprometidos a cuidarte

PS XIX

LOS NARANJOS

descubrí paysandú