

Organizzatore	Titolo	Inizio	Fine	Tipologia	Descrizione	Regione
Agenzia Coordinamento Territoriale Italia Argentina	VIII Festival della Gastronomia Italiana di La Plata	11/04/2026	12/04/2026	Evento	L'evento punta alla valorizzazione della dieta mediterranea . Si celebrano le radici del cibo italiano nel territorio. Natura, cibo e italianità saranno i protagonisti. Quest'anno la sfida sarà realizzare il panzerotto più grande del mondo , specialità originaria della Puglia, con l'obiettivo di entrare nel Libro dei Guinness dei Primati.	Argentina
Italiacamp EMEA FZCO	Genio, a week of Italy (Made in Italy Week 2026 - UAE)	11/04/2026	16/04/2026	Evento	L'iniziativa si svolge negli Emirati Arabi Uniti e mette in relazione imprese italiane, stakeholder emiratini, investitori, operatori economici, enti pubblici e decision-maker, con l'obiettivo di favorire scambi commerciali, partnership strategiche e opportunità di sviluppo sui mercati internazionali. Il programma comprende forum settoriali, incontri business-to-business, tavole rotonde tematiche e momenti di networking ad alto valore aggiunto, focalizzati su filiere chiave del Made in Italy quali Ospitalità, Arte, Smart Cities, Sustainability, Fintech, AI, Salute, Energia, Costruzioni, Luxury.	EAU
CMI Club delle Marche Italiane in Francia	Histoires de Made in Italy	15/04/2026		Evento	L'iniziativa prevede interventi di vertici aziendali, italiani o francesi, per presentare al pubblico francese tre storie di eccellenza del Made in Italy. Il primo appuntamento si terrà a Parigi il 26 gennaio con le testimonianze di De'Longhi, Mutti e Smeg; un secondo incontro è previsto il 15 aprile, sempre a Parigi, con la presentazione delle storie aziendali di Gewiss, Technogym e Kiko Milano.	Francia
Patrimonio Italiano	Made in Italy, un patrimonio italiano nel mondo	29/03/2026	03/04/2026	Formazione	Si celebra la creatività e l'eccellenza italiane coinvolgendo istituzioni scolastiche, istituzioni italiane all'estero e il sistema economico-culturale legato al Made in Italy. L'iniziativa si articola in una serie di incontri negli Stati Uniti che vedono una delegazione italiana di imprenditori, operatori culturali e studenti confrontarsi con le realtà locali, con l'obiettivo di promuovere il Made in Italy e favorire lo scambio culturale. Il programma comprende incontri con la filiera italiana a New York, scambi tra studenti, eventi culturali dedicati all'editoria italiana e approfondimenti sull'evoluzione del linguaggio nella canzone napoletana.	America
Fondazione Altagamma	Altagamma Made in Italy showcase in New York City	09/04/2026	11/04/2026	Evento	L'iniziativa mira a rafforzare la visibilità e il posizionamento del Made in Italy negli Stati Uniti, principale mercato globale del lusso. Dal 9 all'11 aprile 2026, oltre 60 flagship store e boutique a New York diventeranno spazi esperienziali dedicati alla valorizzazione del saper fare italiano, con artigiani all'opera, installazioni immersive e workshop. Il progetto sarà supportato da una campagna di comunicazione con attività advertising ed editoriali sui principali magazine locali e si configura come un'esperienza culturale diffusa a sostegno del patrimonio manifatturiero e creativo italiano	Estero

Riae di Fipe Confcommercio	Progetto San Leonardo - La rinascita attraverso il Cibo	14/04/2026		Evento	All'interno della prigione di High Down a Sutton nasce un centro di produzione alimentare che unisce formazione professionale, produzione artigianale e valori umani, offrendo alle persone detenute un percorso di crescita, responsabilizzazione e reinserimento sociale. Si realizzano prodotti simbolo della gastronomia italiana, come mozzarella e gelato, con ingredienti autentici e tecniche artigianali. Il valore del progetto va oltre il cibo: costruisce competenze, dignità e prospettive future, trasformando la pena in opportunità e il lavoro in strumento di libertà e inclusione. È una scuola di mestiere e un ponte tra carcere e società, capace di generare impatto positivo e dialogo culturale.	Estero
IVSI - Istituto Valorizzazione Salumi Italiani	Italian Salumi, a unique Heritage	25/03/2026		Evento	Il seminario, in collaborazione con Agenzia ICE, rappresenta un'importante occasione di approfondimento e valorizzazione del comparto dei salumi italiani. L'evento si propone di offrire una panoramica completa del settore agli operatori presenti alla Fiera Food & Hospitality mettendo in luce il suo valore economico, culturale e territoriale, nonché le strategie di tutela, promozione e sviluppo sui mercati internazionali.	Estero
Ambasciata d'Italia a Londra, ICE Agenzia Londra, Assocoral	Coralli e cammei di Torre del Greco a Londra	15/04/2026	16/04/2026	Evento	L'iniziativa intende valorizzare l'antica tradizione che rende Torre del Greco la capitale mondiale della lavorazione del corallo e del cammeo, mettendone in luce il rilievo storico, artistico, culturale e sociale. Particolare attenzione sarà riservata alla formazione e ai giovani, grazie alla partecipazione dell'Istituto Francesco Degni, unico istituto pubblico al mondo in cui si insegna questa lavorazione, con dimostrazioni dal vivo delle tecniche artigianali. Il programma prevede inoltre una sfilata di moda con gioielli interamente Made in Torre del Greco e un momento di networking tra aziende associate, operatori locali, media e stakeholder. È infine in fase di definizione un incontro educativo presso un istituto scolastico londinese.	Estero
OICE in partnership con l'Ambasciata d'Italia a Washington e Banca Mondiale	Intervento al Design Day a Washington sul tema della rigenerazione urbana e incontro bilaterale in Banca Mondiale	23/03/2026	24/03/2026	Evento	La missione si svolge a Washington (23 e 24 marzo) in occasione del Design Day, del Gala Dinner & Awards e dell'evento con gli Associati OICE alla Banca Mondiale. L'OICE presenta nell'ambito dell'evento l'agenda e l'Atlante per la rigenerazione urbana e organizza un panel con gli interventi delle società specializzate nel settore e del gruppo di Lavoro che ha curato il progetto. Nel corso del Gala and Dinner Awards a Villa Firenze l'Ambasciatore d'Italia a Washington Marco Peronaci consegnerà al Vicepresidente OICE e Presidente FIDIC Alfredo Ingletti il premio "Champion in Engineering", un riconoscimento alla carriera formalmente approvato dal MAECI e inserito nel programma culturale dell'Italian Design Day. L'evento in BM è co-organizzato con la Direzione Esecutiva Italiana presso la World Bank e prevede incontri di presentazione e networking con Global Directors e Manager dei settori individuati come prioritari.	Estero

Consolato Generale d'Italia Hong Kong	Il Maestro del Gusto	18/04/2026	19/04/2026	Evento	<p>Il Maestro del Gusto è un progetto culturale e formativo che valorizza la cucina italiana come sistema vivo di saperi, pratiche, relazioni sociali e identità territoriali. L'edizione 2026, in programma il 18–19 aprile a Hong Kong, sviluppa il format avviato nel 2024 come piattaforma di incontro tra eccellenze italiane e pubblico internazionale qualificato. L'evento coinvolge oltre 30 aziende familiari multigenerazionali provenienti da diverse regioni, affiancate da chef e professionisti della ristorazione. Il programma prevede dimostrazioni dal vivo, degustazioni guidate e seminari dedicati all'autenticità delle produzioni italiane. È prevista la partecipazione istituzionale della Regione Basilicata e il coinvolgimento di studenti di scuole di cucina e istituti di formazione di Hong Kong. L'iniziativa si realizza in collaborazione con il Consolato Generale d'Italia a Hong Kong e ICE/ITA, favorendo relazioni durature tra territori italiani e comunità locali.</p>	Esteri
Latteria Montello	Il Made in Italy nel mercato francese	2025-04-01		Altro	<p>L'iniziativa mira a rafforzare la presenza del Made in Italy agroalimentare nel mercato francese attraverso l'acquisizione di Italat France presso il mercato internazionale di Rungis, hub strategico per il canale horeca europeo. L'obiettivo è promuovere le eccellenze casearie italiane, valorizzando competenze produttive, filiera e cultura gastronomica nazionale. Il progetto coinvolge maestranze italiane e francesi, operatori horeca, distributori e giovani professionisti del settore food, favorendo scambio di know-how e occupazione qualificata. L'innovatività risiede nell'integrazione tra radicamento territoriale italiano e presidio diretto di un mercato estero chiave. La ricaduta attesa è economica e culturale: maggiore export, diffusione della tradizione lattiero-casearia italiana e rafforzamento dell'identità del Made in Italy nel contesto europeo.</p>	Esteri