



Paulistanos têm oportunidade única de experimentar pratos tradicionais e típicos da gastronomia italiana, especialmente preparados por chefs das 20 regiões da Itália

Entre os dias 17 e 23 de outubro, São Paulo vai se transformar na capital brasileira da gastronomia italiana. Neste período, durante a realização da 5ª *Settimana della Cucina Regionale Italiana*, chefs de cada uma das vinte regiões italianas vão preparar pratos tradicionais e típicos da culinária do país europeu em conjunto com chefs dos mais reconhecidos restaurantes italianos da cidade.

Mas, a *Settimana*, que será lançada oficialmente no domingo (16) durante evento para convidados no Terraço Itália, inclui ainda uma ampla programação paralela, com degustação de produtos em supermercados, palestras, debates e apresentação de filmes e documentários sobre gastronomia a serem realizados no Instituto Italiano de Cultura.

De acordo com Erica Di Giovancarlo, diretora no Brasil da Italian Trade Agency (ITA), “este é o maior movimento de um país no exterior voltado para a disseminação da gastronomia, e que não se resume simplesmente à degustação, mas tem como objetivo tornar conhecidas a origem dos pratos, sua evolução ao longo dos séculos, a forma de cozinhar e as adaptações feitas aqui no Brasil”, diz. Ela garante que “o evento é uma oportunidade para paulistanos e visitantes conhecerem a autêntica cozinha italiana”. Durante sete dias, os 20 restaurantes vão oferecer, no almoço e no jantar, oito pratos diferentes, sempre preparados com produtos importados, como azeites, massas, queijos, itens da salumeria – presunto de Parma, salames, mortadelas, entre outros - e vinhos.

A 5ª *Settimana della Cucina Regionale Italiana* é promovida pela ITA (Italia Trade Agency), Accademia Italiana della Cucina, ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), IIC (Istituto Italiano di Cultura) e Italcam (Câmara de Comércio Ítalo-brasileira), com o apoio da Embaixada da Itália e Consulado Geral da Itália em São Paulo e patrocínio do Grupo Comolatti, Polvani Tours.

Marcas participantes: Acqua Panna, Baci Perugina, Cornarea, Costa d'Oro, De Cecco, D'Orazio, Eccellenze Itália, Eugenio Bocchino, Martini, Pertinace, Wonderfud. E também os supermercados Casa Santa Luzia e Oba Hortifruti.



Settimana della Cucina Regionale Italiana oferece aos paulistanos 160 receitas típicas das 20 regiões da Itália

Evento inclui ampla programação paralela com palestras, debates e degustações de produtos italianos

A partir desta segunda-feira (17/10), São Paulo vai se transformar na capital brasileira da gastronomia da Itália durante a 5ª Settimana della Cucina Regionale Italiana. Até domingo (23), 20 chefs italianos, das vinte regiões do país europeu, estarão em São Paulo para cozinhar 160 receitas em vinte tradicionais restaurantes da capital paulista. Durante o evento – promovido pela Italian Trade Agency (ITA) em parceria com Accademia Italiana della Cucina, ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), IIC (Istituto Italiano di Cultura) e Italcam (Câmara de Comércio Ítalo-brasileira), com o apoio da Embaixada da Itália e Consulado Geral da Itália em São Paulo e patrocínio do Grupo Comolatti e Polvani Tours -, os paulistanos vão poder provar delícias típicas da Toscana, Sicília, Sardenha, Calábria, Umbria, Emília Romana, entre outras regiões (confira a lista completa, que inclui chefs e restaurantes no site <http://www.settimanacucinaitaliana.com.br/>), e participar de uma extensa programação para os amantes da gastronomia e da cultura italiana.

Entre as atividades estão debates, filmes e documentários sobre a transformação da gastronomia do país, a adaptação de receitas no Brasil e a evolução dos restaurantes na capital paulista, entre outros temas, realizados no Instituto Italiano de Cultura em São Paulo. Também haverá a degustação produtos italianos de alta qualidade nas redes de supermercado Oba Hortifruiti e na Casa Santa Luzia, como azeites, massas, embutidos, chocolates e vinhos.

O calendário de atividades da Settimana inicia-se antes de sua abertura oficial (17/10). O primeiro evento será realizado amanhã (15), às 12h, pela Le Botteghe Di Leonardo. A gelateria italiana promove o brunch aberto ao público “Pane, Amore e Fantasia: A Tavola com Leonardo” (Rua Armando Penteadó 56, Higienópolis). A marca aproveita o evento para lançar sua linha de sanduíches - cardápio de “panini italiani” – com as mais tradicionais receitas da Itália, feitos com produtos da Eccellenze Italia, entre

os quais o Presunto de Parma DOP, Culatello, Coppa e Pancetta. Também integram a degustação os queijos provolone, gorgonzola e brie da Auricchio; e a mozzarella di bufala, da La Bufalina e a Pizzeria La Leggera, com sua clássica pizzetta napolitana (Montanara), preparada com o tradicional ragu napoletano.

A sobremesa também está a cargo da gelateria: uma exclusiva seleção de sorvetes e “tiramisù”. Além de sucos 100 % naturais de “arancia rossa di Sicilia” - variedade de laranjas da Sicília com indicação geográfica protegida (IGP) - da Blissimo, a carta de bebidas tem ainda cocktails e espumantes da Martini.

Debates, palestras e filmes

Durante a Settimana, o Instituto Italiano de Cultura de São Paulo (Av. Higienópolis, 436) recebe experts da gastronomia do país para debates, apresentações e mesas redondas.

Gerardo Landulfo, delegado da Accademia Italiana della Cucina em São Paulo, e Silvana Azevedo, jornalista especializada em gastronomia, mestre pela USP em Língua, Literatura e Cultura Italianas e uma das coordenadoras e editoras da coleção Cozinhas da Itália, traçam um panorama da “A cozinha italiana em São Paulo”, que, entre outros assuntos, aborda o surgimento das cantinas e as peculiaridades dos cardápios, bem como a evolução dos restaurantes italianos em São Paulo, ao longo dos anos. O bate-papo será realizado no dia 19 de outubro, às 19h. Logo em seguida, é a vez da palestra “O azeite extra virgem de oliva italiano. Histórias e características (parte 1)”, ministrada pela jornalista sommelier, Lisomar Silva.

Grandes chefs brasileiros, como, Pier Paolo Picchi, do restaurante Picchi, e José Alencar, também proprietário do Santo Colomba, e Sauro Scarabotta, do Friccò, discutem o tema “Entre a tradição culinária italiana e a adaptação das receitas”, que vai abordar até que ponto é possível adequar receitas culinárias sem perder a identidade. O debate será realizado no dia 20 de outubro, às 19h, com mediação de Silvana Azevedo e Gerardo Landulfo, ao qual se seguirá a segunda parte da palestra “O azeite extra virgem de oliva italiano. Histórias e características”, também ministrada por Lisomar Silva.

Além das palestras e debates, o Instituto exhibe filmes e documentários ligados à gastronomia da Itália. No dia 19, às 15h30, o público poderá conferir Pasta nera, de Alessandro Piva, e, às 16h30, La cena, de Ettore Scola. Já no dia 20, às 15h30, os interessados poderão assistir à Ricchezza. La tavola italiana, de Claudio Viola; e, às

16h30, Francesca e Nunziata, de Lina Wertmuller. O acesso é livre e as vagas são limitadas.

“É notável a paixão dos brasileiros pela gastronomia italiana, que se confunde com a sua própria, mas é importante que eles conheçam também sua origem, evolução e como ela foi adaptada por aqui”, pontua Erica Di Giovancarolo, diretora do ITA para o Brasil.

Durante a Settimana, haverá degustações em 20 lojas da rede Oba Hortifruti e na Casa Santa Luzia, ambos reconhecidos pela ampla variedade de produtos italianos, como embutidos da Eccellenze Italia., queijos, azeite Costa d’Oro, massas da De Cecco, vinhos e chocolate da Baci Perugina.

Jantares e degustações

Na terça-feira (18), às 19h, o restaurante Piselli Sud, do Shopping Iguatemi (Avenida Faria Lima, 2.232), realiza uma degustação de vinhos da região de Langhe, acompanhado de um jantar temático da região de Piemonte

Entre os dias 17 e 22, a De Cecco promove um Festival Gastronômico no restaurante All Seasons (Alameda Santos, 85), comandado pelo chef Vittorio Serritelli. A iniciativa comemora os 30 anos da marca e vai oferecer jantares harmonizados com vinhos da Sicília. As refeições são acompanhadas de música ao vivo – piano, violão e voz e um grupo de Jazz.

No calendário, ainda estão previstos cinco jantares para 30 pessoas com harmonizações de vinhos:

Data	Restaurante	Vinho
17/out	Terraço Itália	La Peschiera
18/out	Spadaccino	Cantine Bassoli
18/out	Piselli	Demaria Bartolomeo
19/out	Terraço Itália	La Campigiana
20/out	Pasquale	Demaria Bartolomeo

CARDÁPIOS

5ª Settimana della Cucina Regionale Italiana

17 a 23 de outubro

Aguzzo Cucina e Vino

Região: Molise

Chef convidado: Stefania Di Pasquo

Chef da casa: Alessandro Oliveira

Rua Simão Álvares, 325 - Pinheiros

(11) 3083 7363

Horário de funcionamento:

Segunda a sexta: 12h às 15h [só almoço]

Sábado, domingos e feriados: 12h às 16h. [só almoço]

Terça a quinta: 19h às 23h [jantar]

Sexta e sábado e feriados nesses dias: 19h às 00h [jantar]

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Sformatino di zucchine su crema di pecorino e fiore di zucca frito (*Tortinha de abobrinhas sobre creme de pecorino e flor de abóbora frita*) ou **Cozze e patate** (*Mexilhões com batatas*)

Primo Piatto/Primeiro prato: Gnocchi di spinaci con caciocavallo stagionato e zafferano (*Nhoques de espinafre, com queijo caciocavallo curado e açafrão*) ou **Spaghetti quadrato con baccalà e timo** (*Espaguete quadrado com bacalhau e tomilho*)

Secondo piatto/Segundo prato: Agnello agli agrumi con crema leggera all'arancia (*Costelinha de cordeiro empanada ao sabor de cítricos, com maionese light de laranja*) ou **Polpo grigliato e insalatina di sedano** (*Polvo grelhado e saladinha de salsaão*)

Dolce/Sobremesa: Ricordando l'ostia (*Doce típico de Agnone em versão moderna, preparado com nozes, mel, chocolate e laranja cristalizada*) ou **Millefoglie di pizzelle con amarene** (*Mil folhas crocantes alternadas com creme e geleia de cereja amarena*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 80,00
- Jantar (menu completo/4 pratos): R\$ 130,00
- Bebidas e serviços não incluídos

Attimo

Região: Trentino-Alto Adige

Chef convidado: Matteo Metullio

Chef da casa: Paulo Kotzent

Rua Diogo Jácome, 341, Vila Nova Conceição
(11) 5054-9999

Horário de funcionamento:

Segunda a Quinta: 12h às 15h e das 19h30 às 23h30

Sexta: 12h às 15h e das 19h30 às 00h

Sábado: 12h às 16h e das 19h até 00h

Domingo: 12h30 às 17h00. [só almoço]

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Uova, speck e patate (*Creme de batata, speck crocante e ovo cozido à baixa temperatura*) ou **Battuta di manzo, crema di nocciole, miele al limone e pane crocante** (*Carne bovina cortada na ponta da faca, creme de avelãs, mel ao limão e pão crocante*)

Primo piatto/Primeiro prato: Risotto al burro nocciole, aceto di lamponi e ragù di maialino (*Risoto na manteiga dourada, vinagre de framboesas e ragu de leitãozinho*) ou **Gnocchi di patate, zuppa di cipolle e petto di quaglie** (*Nhoques de batatas, creme de cebolas e peito de codorna*)

Secondo piatto/Segundo prato: Controfiletto d'agnello, sedano rapa, radicchio e arance (*Carré de cordeiro, aipo bola, radicchio e laranjas*) ou **Filetto di trota, olio alla vaniglia, spinacini e purè di rapa rossa** (*Filé de truta cozida no vapor, azeite ao sabor de baunilha, espinafre e purê de beterraba*)

Dolce/Sobremesa: Pure de mela gialla, sfoglia caramellata e gelato alla cannella (*Creme de maçãs amarelas, massa folhada caramelada e sorvete de canela*) ou **Biscotto al cacao, cremoso al cioccolato bianco e sorbetto all'albicocca** (*Biscoito ao cacau, creme de chocolate branco e sorbet de damasco*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 99,39**
- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 139,39**
- Bebidas e serviço não incluídos

Buttina

Região: Lazio

Chef convidado: Marco Gallotta

Chef da casa: Filomena Chiarella

Rua João Moura, 976 - Pinheiros

(11) 3083 5991 / (11) 3088 6840

Horário de funcionamento:

Terça a quinta: 12h às 14h30 e das 19h30 à 23h

Sexta: 12h às 14h30 e das 19h30 à 00h

Sábado: 13h às 17h e das 19h30 até 00h.

Domingo: 13h às 17h. [só almoço]

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Suppli al telefono (*Bolinho com risotto de carne, tomate fresco e mussarela derretida*) ou **Insalata di bollito di vitella, patate, fagioli bianchi e salsa verde** (*Salada com carne de vitela cozida, batatas, feijão branco e molho verde*)

Primo piatto/Primeiro prato: Spaghetti all'amatriciana (*Espaguete típico da cidade de Amatrice, com guanciale e molho de tomate*) ou **Tonnarelli cacio e pepe** (*Massa artesanal com queijo pecorino e pimenta do reino*)

Secondo piatto/Segundo prato: Saltimbocca alla romana (*Escalope de vitela com presunto cru e sálvia, servida com batatas ao forno*) ou **Costolette di abbacchio alla scottadito** (*Costeletas de cordeiro grelhadas com azeite e alecrim, servidas com brócolis gratinados*).

Dolce/Sobremesa: Semifreddo al croccante di mandorle (*Doce gelado com amêndoas crocantes*) ou **Cremoso di ricotta con salsa di visciole e frolla sbriciolata** (*Ricota cremosa com calda de cerejas e massa esfarelada*).

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 82,00**
- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 118,00**
- Bebidas e serviço não incluídos

Casa Santo Antônio

Região: Calabria

Chef convidado: Giordano De Stefano

Chef da casa: Sandro Aires

Av João Carlos da Silva Borges, 764 – Granja Julieta
(11) 4328 6205

Horário de funcionamento:

Terça a sexta: 12h às 15h e das 19h às 23h.

Sábado: 12h às 16h e das 19h a 00h.

Domingo das 12h às 17h

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Tortino di pesce con mazzancolle, pane profumato al basilico (*Tortinha de peixe com camarão, pão ao sabor de manjeriçã*) ou **Selezione di verdure sott'olio, salumi e formaggi** (*Seleção de verduras no azeite, frios e queijos calabreses*)

Primo piatto/Primeiro prato: Lagana con broccoli e gamberi al profumo di limone (*Massa artesanal com brócolis e camarões ao perfume de limão*) ou **Rigatoni con porcini, pecorino e gocce di “nduja”** (*Massa de grano duro com funghi porcini e creme de linguiça picante*)

Secondo piatto/Segundo prato: Cubi di tonno rosso su crema di melanzane affumicate e pomodorino marinato agli agrumi (*Cubos de atum sobre creme de berinjela defumada e tomate marinado ao sabor de cítricos*) ou **Stracotto di manzo alle erbe di montagna con patate “ambacchiuse”** (*Carne cozida com ervas da montanha, com batatas fritas no azeite e orégano*)

Dolce/Sobremesa: Sgonfiotto al biondo tardivo con salsa al cioccolato piccante (*Pastel de laranja com calda de chocolate picante*) ou **Semifreddo di mandorle e cioccolato bianco con salsa di liquirizia** (*Torta gelada de amêndoas e chocolate branco com calda de alcaçuz*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 89,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 135,00**

- Bebidas e serviço não incluídos

Friccò Ristorante

Região: Valle d'Aosta

Chef convidado: Paolo Bertholier

Chef da casa: Sauro Scarabotta

Rua Cubatão, 831 – Paraíso

(11) 5084-0415

(11) 5084-0480

Horário de funcionamento:

Terça a Sexta: 12h às 15h [almoço]

Quinta a sábado: 19h30 às 23h [jantar]

Sábado: 12h00 às 16h30 e das 19h30 às 23h

Domingo: 12h00 às 16h30. [só almoço]

Cardápio

Antipasto/Entrada: “Lo salignon” Crema di ricotta con zucchine marinate, pomodori passiti e pane al miele (*Crema de ricota com abobrinhas marinadas, tomates secos e pão com mel*) ou **“Damadzo” Funghi fritti in crosta di noci, crema di prezzemolo e polenta grigliata** (*Cogumelos frescos fritos em crosta de nozes, creme de salsa e polenta grelhada*)

Primo Piatto/Primeiro prato: “Lo riz de Cogne” Risotto carnaroli con spinacini, trota salmonata e formaggio fontina (*Risoto de arroz carnaroli típico da cidade de Cogne, com espinafre, truta salmonada e queijo fontinha*) ou **“Seuppa do mariadzo”**

Zuppa di cavolo con pancetta e mele, cotta e gratinata al forno (*Sopa de couve com pancetta e maçãs, cozida e gratinada no forno*)

Secondo piatto/Segundo prato: “Ragout do villadzo” Agnello cotto lentamente, salsa di bacche di ginepro, cipollotti e prugne stufate (*Cordeiro cozido lentamente com molho de zimbro, cebolas e ameixas*) ou **“La carbonade” Carne di manzo al vino ridotto con patate imburrate e verdure** (*Tiras de carne cozidas com redução de vinho tinto e especiarias, com batatas na manteiga e legumes*)

Dolce/Sobremesa: “Todzo bleu” Formaggio Bleu d’Aosta con composta di fichi e peperoni rossi (*Queijo azul das montanhas com compota de figos e pimentões vermelhos*) ou **“Voyadzo en saveur” Morbido di cioccolato servito tiepido, frutti caramellati alla grappa** (*Torta de chocolate servida morna, frutas carameladas com grappa*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 80,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 120,00**

- Bebidas e serviços não incluídos

Maremonti

Região: Lombardia

Chef Convidado: Max Masuelli

Chef da casa: Guilherme Schulze

Rua Padre João Manuel, 1160 – Jardim Paulista

(11) 3085-1160

Horário de funcionamento:

Segunda a Quinta: 11h45 às 15h30 e das 18h até 00h

Sexta: 11h45 às 15h30 e das 18h até 01h

Sábados: 11h45 até 01h

Domingos: 11h45 até 00h

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Polenta, rosso d'uovo e taleggio (*Polenta, gema de ovo e queijo taleggio*) ou **Fagottino di ricotta, crema di peperone rosso e provolone dolce** (*Pacotinho de ricota, creme de pimentão vermelho e provolone doce*)

Primo Piatto/Primeiro prato: Risotto alla milanese, pistilli di zafferano (*Risoto de açafreão, receita campeã de Milão*) ou **Ravioli di zucca** (*Massa recheada com abóbora, amaretti e mostarda de marmelo, na manteiga e sálvia*)

Secondo piatto/Segundo prato: Ossobuco alla milanese (*Ossobuco cozido e banhado com caldo cremoso de vegetais, servido com purê de batatas*) ou **Costoletta alla milanese** (*Costeleta de vitelo empanada, servida com salada de folhas mistas*)

Dolce/Sobremesa: Crema di mascarpone lodigiano (*Creme com queijo mascarpone de Lodi*) ou **Torta paesana con gelato alla crema** (*Torta de chocolate com amaretti e pinolis e sorvete de creme*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 85,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 120,00**

- Bebidas e serviços não incluídos

Osteria del Pettiroso

Região: Basilicata

Chef convidado: Giuseppe Pocchiari

Chef da casa: Marco Renzetti

Al. Lorena, 2155– Jardins

(11) 3062-5338

Horário de funcionamento:

Terça a quinta das 12h às 15h e das 19h às 23h00

Sexta: das 12h às 15 e das 19h às 23h30

Sábado: 12h às 16h30 e das 19h até 23h30.

Domingo: 12h00 às 16h30.

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Coppa e soppressata piccante con crema di ricotta e granella di noci (*Copa e salame picante com mousse de ricota e grãos de nozes*) ou **Soffiato di baccalà con vellutata di ceci e peperoni cruschi** (*Soufflé de bacalhau com creme de grão de bico e pimentões secos*)

Primo Piatto/Primeiro prato: Zuppa del pastore (*Sopa de legumes e cereais com torradas e azeite extravirgem cru*) ou **Cavatelli con primosale, pistacchio di Stignano e pomodorini** (*Massa artesanal com pecorino fresco, pistache de Stignano e tomates cereja*)

Secondo piatto/Segundo prato: Cappello di prete con fonduta di caciocavallo (*Paleta de carne bovina cozida em baixa temperatura, com fonduta de queijo caciocavallo*) ou **Baccalà cotto in umido con peperoni cruschi e crostoni di pane** (*Bacalhau cozido com molho de tomates, servido com pimentões secos e fatias de pão*)

Dolce/Sobremesa: Crema di ricotta e cioccolato con briciole alle mandorle, fichi secchi e gelatina all´Amaro Lucano (*Mousse de ricota e chocolate com crocante de amêndoas, figos secos e gelatina ao sabor de licor de ervas*) ou **Sfoglie di pasta fritte con crema al marroncino del Vulture e salsa agli agrumi** (*Tiras de massa fritas com creme de castanhas do Monte Vulture e calda de cítricos*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 85,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 130,00**

- Bebidas e serviços não incluídos

Pasquale Cantina

Região: Veneto

Chef convidado: Domenico Longo

Chef da casa: Pasquale Nigro

Rua Girassol, 66 – Vila Madalena

(11) 3081-0333

Horário de funcionamento:

Segunda: das 18h às 00h00

Terça a Sábado: 12h até 00h.

Domingo: das 12h às 17h30

Cardápio

Antipasto/Entrada: “Folpetti” in umido alla Busera (*Polvo cozido com molho de tomate levemente apimentado*) ou **Insalata di gallina in saor con verdure e frutta secca** (*Salada com galinha caipira ao sabor agridoce, legumes e fruta seca*)

Primo Piatto/Primeiro prato: Risotto al prosecco con branzino, ‘bisi’ e rosmarino (*Risoto ao prosecco com robalo, ervilhas e alecrim*) ou **Bigoli al ragù d’anatra** (*Massa artesanal com molho de carne de pato*)

Secondo piatto/Segundo prato: Costolette di maialino con radicchio grigliato e patate arrosto (*Costelinhas de leitão com radicchio grelhado e batatas assadas*) ou **Baccalà alla vicentina con polenta abbrustolita** (*Bacalhau de Vicenza, cozido com molho branco e servido com polenta grelhada*)

Dolce/Sobremesa: Crema alla veneziana con limone, amaretti e gelato alla vaniglia (*Bolinhos fritos de creme com limão, biscoito amaretti e sorvete de baunilha*) ou **Zabaione con crostoli e panna montata** (*Doce aerado com massa crocante e creme chantilly*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 72,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 96,00**

- Bebidas e serviços não incluídos

Picchi

Região: Marche

Chef convidado: Barbara Settembri

Chef da casa: Pier Paolo Picchi

Rua Oscar Freire, 533 - Jardins

3065-5560

Horário de funcionamento:

Terça a Sexta: 12h às 15h e das 19h à 00h

Sábado: 12h às 16h e das 17h às 00h

Domingo: 12h a 17h.

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Olive ascolane (*Azeitonas recheadas de carne, empanadas e fritas, com saladinha de folhas mistas*) ou **Piccolo brodetto all'anconetana** (*Seleção de pescados com caldo típico da cidade de Ancona*)

Primo piatto/Primeiro prato: Tortelli di ciauscolo e patate con fonduta di formaggio (*Massa recheada de salame cremoso e batatas com fonduta de queijo*) ou **Vincisgrassi** (*Lasanha ao forno com ragù de carnes mistas*)

Secondo piatto/Segundo prato: Petto d'anatra con scalogni glassati e fichi (*Peito de pato com cebolas glaceadas e figos*) ou **Filetto di maiale al vino cotto con verdure croccanti** (*Filé de carne suína ao vinho cozido com legumes crocantes*)

Dolce/Sobremesa: Zuppa inglese (*Pavê de creme e chocolate banhado com licor alchermes*) ou **Frittelle di polenta** (*Bolinhos de polenta frita com sorvete artesanal de maçã*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 90,00**
- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 180,00**
- Bebidas e serviços não incluídos

Piselli

Região: Piemonte

Chef convidado: Roberto Marchello

Chef da casa: Adenilton Santos

Rua Padre João Manuel, 1253 – Jardim Paulista
(11)3081-6043

Horário de funcionamento:

Segunda a Quarta: 12h às 16h e das 19h à 00h

Quinta 12h às 16h e das 19h à 1h

Sexta: 12h até 1h direto sem intervalo

Sábado: 12h até 1h direto sem intervalo

Domingo e feriado: 12h até 23:30h direto sem intervalo

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Cipolla caramellata con fonduta di formaggio e briciole di salsiccia (*Cebola caramelada com fonduta de queijo e pedacinhos de linguiça*) ou **Crostatina di peperoni con acciughe, olive e tonno di coniglio** (*Massa folhada com pimentões, aliche, azeitonas e conserva de coelho*)

Primo piatto/Primeiro prato: Risotto carnaroli mantecato alla zucca con acini d'uva caramellati (*Risoto de abóbora com uvas carameladas*) ou **Tagliolini di pasta fresca con ragù di guancetta di vitello e funghi** (*Massa fresca com ragu de bochechinha de vitelo e cogumelos*)

Secondo piatto/Segundo prato: Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con polentina morbida (*Bochecha de vitelo cozida em baixa temperatura com polenta cremosa*) ou **Agnello alla "Tre Re" con cremoso di patate e spinaci** (*Cordeiro ao forno com creme de batatas e espinafre, receita da centenária casa de Castellamonte*)

Dolce/Sobremesa: Terrina di pesche al moscato con salsa agli amaretti (*Terrine de pêssigo ao vinho moscato e calda de amaretti*) ou **Budino di mele renette con crema inglese aromatizzata alla grappa e croccante al cioccolato** (*Pudim de maçã com creme inglês aromatizado com grappa e crocante de chocolate*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 85,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$120,00**

- Bebidas e serviço não incluídos

Ristorantino

Região: Abruzzo

Chef convidado: Gabriele Marrangoni

Chef da casa: Henrique Schoendorfer

Rua Dr. Melo Alves, 674 – Cerqueira Cesar - São Paulo – SP - CEP 01417-010

(11) 3063 - 0977

Horário de funcionamento:

Segunda a Quinta: 12h às 15h e das 19h às 00h

Sexta: 12h às 15h e das 19h às 01h

Sábado: 13h às 17h e das 19h até 01h

Domingo: 12h às 17h

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Polpette di ricotta arrostita, crema fredda di pomodoro e basilico fritto (*Mini almôndegas de ricota, creme frio de tomates e manjericão frito*) ou **Insalata di mare tiepida alla Giuliese** (*Frutos do mar cozidos no vapor com molho típico da cidade de Giulianova, com cebola roxa marinada e tomate confit*)

Primo piatto/Primeiro prato: Maltagliati all' uovo con ragù di agnello (*Massa fresca cortada de forma irregular com ragu de carne de cordeiro cortada na ponta da faca e lascas de queijo pecorino*) ou **Maccheroni alla chitarra con baccalà** (*Massa longa e fina como cordas da guitarra com pedaços de bacalhau e alho poró, finalizado com pó de pimentão doce da cidade de Altino*)

Secondo piatto/Segundo prato: Baccalà all'Aquilana (*Filés de bacalhau empanados e aromatizados com açafrão, servido com verduras temperadas com azeite extravirgem Tortiglione*) ou **Agnello cace e ove** (*Paleta de cordeiro com molho de queijo, ovos, limão e noz moscada, com batatas gratinadas e funghi*)

Dolce/Sobremesa: Pera al vino Montepulciano d'Abruzzo (*Pera cozida com vinho tinto, creme de ricota com açafrão de Navelli e amêndoas tostadas*) ou **Pizzadolce al bicchiere** (*Pão de ló recheado com creme, chocolate e amêndoas*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 85,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 135,00**

- Bebidas e serviços não incluídos

Santo Colomba

Região: Ligúria

Chef convidado: Giacomo Campodonico

Chef da casa: José Alencar

Alameda Lorena, 1157 – Jardim Paulista

(11) 3061-3588

Horário de funcionamento:

Segunda a sábado das 12h às 15h e das 19h às 23h30

Domingo das 12h às 16h

Cardápio:

Antipasto/Entrada: *Verdure ripiene* (Abobrinha, tomate e mini berinjela com recheio de queijos, ovos e orégano) ou *Baccalà mantecato* (Brandacujun) (Brandade de bacalhau com batata, salsinha e azeite de oliva)

Primo Piatto/Primeiro prato: *Gnocchi al pesto* (Nhoques com manjeriço amassado com azeite, alho, pinoli e queijos pecorino e parmesão) ou *Taglierini al “tocco” di funghi porcini* (Massa artesal servida com molho de tomates e cogumelos secos)

Secondo piatto/Segundo prato: *Dentice alla ligure* (Filé de pargo assado com azeitonas pretas, pinoli e batatas) ou *Agnello con carciofi* (Paleta de cordeiro cozida com ervas aromáticas e vinho branco, com alcachofras salteadas na panela)

Dolce/Sobremesa: *Sacripantina* (Estratos de pão de ló embevecidos com licor de amaretti, intercalados com creme e chocolate) ou *Frittelle di pere* (Pera empanadas e fritas com sorvete artesanal de canela)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 95,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 130,00**

- Bebidas e serviços não incluídos

Sensi Gastronomia

Região: Friuli-Venezia Giulia

Chef convidado: Federico Mariutti

Chef da casa: Manuel Coelho

Rua Gabriele D'Annunzio, 1.345 – Campo Belo
(11) 2478 5099

Horário de funcionamento:

Terça a Quinta: 12h às 15h e das 19h às 23h

Sexta: 12h às 15h e das 19h até 00h

Sábado: 12h às 17h e das 19h até 00h

Domingo: 12h00 às 17h00. [só almoço]

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Sformatino soffice di zucca con fonduta di Montasio stravecchio (*Tortinha macia de abóbora com fonduta de queijo Montasio extra curado*) ou **“Toč in braide”** (*Polenta cremosa com queijo derretido e linguiça crocante*)

Primo Piatto/Primeiro prato: Risotto allo zafferano friulano e San Daniele croccante (*Risoto de açafraão com crocante de presunto cru de San Daniele*) ou **Gnocchi di zucca, burro, salvia e ricotta affumicata** (*Nhoques de abóbora na manteiga e sálvia, com ricota defumada*)

Secondo piatto/Segundo prato: Gulash di manzo alla triestina con polenta (*Guisado de carne bovina cozida lentamente com páprica e cebola, servido com polenta*) ou **Costine di maiale con le verze stufate** (*Costelinhas de porco com couve lombarda cozida*)

Dolce/Sobremesa: Gubana con grappa (*Torta de nozes, passas e pinolis ao perfume de grappa*) ou **Strudel di mele con salsa ai frutti di bosco** (*Strudel de maçãs com calda de frutas do bosque*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 82,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 98,00**

- Bebidas e serviços não incluídos

Spadaccino

Região: Emilia-Romagna

Chef convidado: Stefania Lombardi

Chef da casa: Paula Lazzarini

Rua Mourato Coelho, 1267 – Vila Madalena
(11) 3032-8605

Horário de funcionamento:

Terça a quinta: 12h às 15h e das 19h às 23h

Sexta das 12h às 15h e das 19h a 00h

Sábado das 9h a 00h

Domingo das 9h até 18h

Excepcionalmente no dia 17/10 (segunda-feira), estará aberto, nos horários das 12h às 15h e das 19h às 23h.

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Gnocco fritto con i salumi (*Pastel de vento com seleção de presunto, pancetta, coppa e salame*) ou **Asparagi e uovo** (*Aspargos frescos com conserva de ovos*)

Primo Piatto/Primeiro prato: Crespelle di ricotta e crudo (*Crepes de ricota com presunto cru de Parma*) ou **Strozzapreti e funghi freschi** (*Massa artesanal ao molho de cogumelos frescos*)

Secondo piatto/Segundo prato: Millefoglie di maialino (*Leitão assado à moda da Emilia Romagna, cortado em fatias entremeadas de legumes*) ou **Terrina di selvaggina** (*Terrine de javali, carne suína e frutas secas, servida com salada da estação*)

Dolce/Sobremesa: Torta in cantina (*Torta de amêndoas torradas com chocolate, cacau e licor alchermes*) ou **Riccioli di tagliatelle con spuma di crema inglese** (*Tagliatelle doces, amêndoas picadas e limão, servida com espuma de creme inglês*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 80,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 115,00**

- Bebidas e serviços não incluídos

Supra di Mauro Maia

Região: Puglia

Chef convidado: Stefano di Gennaro

Chef da casa: Mauro Maia

Rua Leopoldo de Couto Magalhães, 681 – Itaim
(11) 3071-4473 ou (11) 3167-5666

Horário de funcionamento:

Segunda a Quinta: 12h às 15h e das 19h a 23h

Sexta: 12h às 15h e das 19h até 23h30

Sábado: 12h às 16h30 e das 19h às 23h30

Domingos e feriados: 12h00 às 16h30

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Capocollo di Martina Franca, burrata, insalata verde (*A famosa copa da cidade de Martina Franca, burrata e saladinha verde*) ou **Calamari in umido su una zuppetta di pomodoro e basilico** (*Lulas recheadas com pedacinhos do próprio molusco e ervas frescas*)
sobre caldo de tomate e manjeriço

Primo piatto/Primeiro prato: Orecchiette con cime di rape e briciole di pane (*Massa artesanal cozida com folhas de nabo, servida com farelo de pão crocante, azeite extravirgem, aliche e pimenta vermelha*) ou **Tubetti, cozze e gamberi** (*Massa seca em formato de pequenos tubos com mexilhões e camarões rosa em molho de tomates frescos e dill*)

Secondo piatto/Segundo prato: Orata con crema di fave bianche e bietole (*Dourada com creme de favas brancas e acelga*) ou **Capretto al forno con crema di patate e cipolla agrodolce** (*Cabrito ao forno com creme de batatas e cebola agri-doce*)

Dolce/Sobremesa: Macedonia di frutta e verdure con gelato al fiordilatte mantecanto al vin cotto (*Salada de frutas e verduras com sorvete de nata marmorizado com vinho tinto cozido*) ou **Crostata di ricotta e limone con crema inglese** (*Torta de ricota fresca e limão siciliano com creme inglês*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 99,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 140,00**

- Bebidas e serviços não incluídos

Terraço Itália

Região: Toscana

Chef convidado: Antonio Morelli

Chef da casa: Pasquale Mancini

Av. Ipiranga, 344 - 41º andar - Centro

2189 2929

Segunda a Quinta: 12h às 16h e das 19h às 00h00

Sexta e Sábado: 12h às 16h e das 19h à 01h

Domingos e feriados: 12h às 16h e das 19h às 00h00

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Piccolo cacciucco alla livornese (*Pescados cozidos e servidos em saboroso caldo típico de Livorno*) ou **Tortino di verdure con fonduta di pecorino** (*Tortinha de verduras com fonduta de queijo pecorino*)

Primo piatto/Primeiro prato: Risotto nero con carciofini croccanti (*Risoto de lulas em sua tinta com alcachofrinhas crocantes*) ou **Pappardelle al sugo di coniglio** (*Massa fresca cortada em tiras largas com molho de carne de coelho*)

Secondo piatto/Segundo prato: Gamberi con lardo di Colonnata (*Camarões envoltos no delicado toucinho da Colonnata, coração de alcachofras salteados na panela*) ou **Cinghiale in dolceforte** (*Carne de javali cozida em molho agri-doce, servida com purê de batatas*)

Dolce/Sobremesa: Panna cotta ai frutti di bosco e salsa al cioccolato (*Panacota com frutas de bosque e calda de chocolate*) ou **Torta di riso con gelato fiordilatte e amarena** (*Torta de arroz com sorvete artesanal de nata e amarena*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 126,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 198,00**

- Bebidas e serviços não incluídos

Trattoria Fasano

Região: Umbria

Chef convidado: Samuele Bovini

Chef da casa: José Branco

Rua Iguatemi s/n° (entre R. Joaquim Floriano e Av. Horácio Lafer) / Para correspondência: AV BRIGADEIRO FARIA LIMA, 3477, ITAIM BIBI – SUBCOND SUL – LOJA 2

(11) 3167-3322

Horário de funcionamento:

Segunda: 12h às 15h e 19h à 00h

Terça a quinta: 12h às 15h e 19h à 00h

Sexta: 12h às 16h e 19h à 01h

Sábado: 12h às 16h e 19h à 01h

Domingo: 12h às 16h

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Petto di faraona tartufato con amarene su letto di misticanza e verdure marinate (*Peito de galinha d'angola com trufas negras e cerejas amarela com salada de folhas e legumes marinados*) ou **Millefoglie di fojata, mantecato di verza e salsicce, fonduta di pecorino** (*Massa folhada com couve, linguiça e fondue de queijo pecorino*)

Primo piatto/Primeiro prato: Zuppa di lenticchie con sfoglia di pane croccante al profumo di bosco (*Sopa de lentilhas com crocante de pão ao perfume de ervas*) ou **Tortelli di ricotta e zucchine con zafferano d'Arna e fiori di zucca** (*Tortelli de ricota e abobrinha ao molho de açafrão e flor de abóbora*)

Secondo piatto/Segundo prato: Trancio di baccalà scottato alla perugina (*Posta de bacalhau selado no azeite e assado com pinolis, uvas passas e azeitonas verdes*) ou **Pancia di vitellone laccata al miele con purea di patate alle erbette** (*Peito de vitelo ao mel, sálvia e alecrim com purê de batatas e ervas aromáticas*)

Dolce/Sobremesa: Crescionda spoletina con dadolata di frutta e crema al lime (*Torta de chocolate e amaretti típica de Spoleto, com misto de frutas frescas*) ou **Rocciata di Assisi con spuma al Vinsanto** (*Rocambole de frutas secas e maça de Assis e creme ao vinsanto*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 145,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 198,00**

-Bebidas e serviços não incluídos

Tre Bicchieri

Região: Sicilia

Chef convidado: Pinnucia Di Nardo

Chef da casa: Rodrigo Queiroz

Rua General Mena Barreto, 765 – Itaim

(11) 3885-4004

Horário de funcionamento:

Segunda a Quinta: 12h as 15h e das 19h a 23h

Sexta: 12h às 16h e das 19h até 00h30

Sábado: 12h às 16h30 e das 19h até 00h30

Domingo: 12h às 17h

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Arancino di couscous su crema di pomodoro al profumo di basilico (*Bolinho de cuscuz com legumes e queijo cremoso sobre molho de tomates ao perfume de manjeriço*) ou **Parmigiana di melanzane clássica** (*Fatias de berinjela intercaladas com molho, queijo fresco e parmesão gratinado*)

Primo piatto/Primeiro prato: Risotto di barbabietole e salsiccia su crema di formaggio (*Risoto de beterraba e lingüiça com creme de queijo*) ou **Involtini di spaghetti con melanzane e ricotta al forno** (*Enroladinhos de espaguete com berinjela e ricota ao forno*)

Secondo piatto/Segundo prato: Spalla d'agnello farcita con i pistacchi di Bronte e patate al forno (*Paleta de cordeiro recheada com pistaches de Bronte e batatas ao forno*) ou **Maialino cotto a bassa temperatura servito su crema di patate viola, mela e rabarbaro caramellati** (*Leitãozinho cozido em baixa temperatura servido sobre creme de batatas roxa, maçã e ruibarbo caramelados*)

Dolce/Sobremesa: Tortino di pistacchi di Bronte su crema vaniglia (*Pudim de pistaches de Bronte com creme de baunilha*) ou **Cannoli di ricota** (*Massa crocante recheado com ricota e frutas cristalizadas*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 85,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 130,00**

- Bebidas e serviços não incluídos

Vinarium

Região: Campania

Chef convidado: Domenico Sepe

Chef da casa: Ciro Sabella

Alameda Lorena, 1214 – Jardim Paulista

3062 0597

Horário de funcionamento:

Terça a sexta: 12h às 15h e das 19h à 23h30

Sábado: 12h às 16h e das 19h até 00h

Domingos e feriados: 12h às 17h. [só almoço]

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Crema di ceci con gamberi rosa scottati e spinaci all'aglio e olio (*Creme de grão de bico com camarões rosa selados e espinafre ao alho e óleo*) **ou** **Mozzarella di bufala in carrozza, salsa di pomodori freschi al basilico e acciughe** (*Mussarela de búfala frita sobre pesto de tomates frescos com manjericão e aliche*)

Primo Piatto/Primeiro prato: Paccheri mantecati al sugo di polipo, pane tostato e olive (*Massa seca curta com molho de polvo, pão tostado e azeitonas*) **ou** **Sartù di riso con ragù di costata di bue, piselli, mozzarella di bufala e polpettine napoletane** (*Bolo de arroz com ragu de costela bovina, ervilhas, mussarela de búfala e mini almôndegas napolitanas*)

Secondo piatto/Segundo prato: Branzino in crosta di patate e guazzetto all'acqua pazza (*Robalo em crosta de batatas e molho com tomates frescos, azeitonas, alcaparras e salsinha*) **ou** **Cosciotto di capretto alla beneventana cucinato a bassa temperatura con patate nocciola e purea di zucca** (*Perna de cabrito à moda de Benevento cozido em baixa temperatura com batatinhas e purê de abóbora*)

Dolce/Sobremesa: Classica torta caprese con salsa al limoncello (*Torta tradicional da ilha de Capri com chocolate e amêndoas, com calda à base de limoncello*) **ou** **Babà al rum con crema allo zabaione e salsa ai mirtilli** (*Massa de pão de ló embevecida em calda de rum e chocolate, ao creme zabaione e calda de mirtilos*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 85,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 115,00**

- Bebidas e serviços não incluídos

Vinheria Percussi

Região: Sardenha

Chef convidado: Achille Pinna

Chef da casa: Silvia Percussi

Rua Cônego Eugênio Leite, 523 – Pinheiros

(11) 3088-4920

Horário de funcionamento:

Terça a Quinta: 12h as 15h e das 19h as 23h

Sexta: 12h as 15h e das 19h até 00h

Sábado: 12h as 16h30 e das 19h até 00h

Domingo: 12h as 16h30

Cardápio:

Antipasto/Entrada: Millefoglie di carasau, ortaggi e bottarga (*Torre de folhas de pão sardo, verduras da horta e ovas secas de tainha*) ou **Insalatina di aragosta alla catalana** (*Salada de cauda de lagosta com tomates e cebolas*)

Primo piatto/Primeiro prato: Ravioli sardi al pomodoro e basilico (*Massa recheada com ricota de ovelha ao molho de tomate e manjeriço, com queijo pecorino ralado*) ou **Fregula ai frutti di mare** (*Massa típica servida com molho de frutos do mar*)

Secondo piatto/Segundo prato: Agnello alle erbe con salsa al Cannonau (*Paleta de cordeiro ao sabor de ervas aromáticas e vinho tinto*) ou **Tagliata di tonno in crosta di pane nero** (*Escalopes de atum em crosta de pão integral*)

Dolce/Sobremesa: Semifreddo al torroncino (*Gelado de torrão com calda de chocolate e laranja*) ou **Ricotta dolce in cialda croccante** (*Sobremesa à base de ricota fresca com tuille crocante*)

Preço por pessoa:

- Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): **R\$ 99,00**

- Jantar (menu completo/4 pratos): **R\$ 139,00**

- Bebidas e serviços não incluídos



ITALIAN TRADE AGENCY

Criada em 1926 e com sede em Roma, a Italian Trade Agency (ITA) é uma agência do governo Italiano que tem o objetivo de promover o intercâmbio comercial e tecnológico entre a Itália e os demais países, especialmente para empresas de pequeno e médio portes de diversos setores.

Por meio de uma rede de 77 escritórios espalhados por todo o mundo, instalados em embaixadas e consulados – um dos quais em São Paulo -, a instituição fornece informações de caráter econômico, legal, fiscal e mercadológico. Além disso, identifica parceiros e oportunidades de negócio; presta serviços de consultoria personalizados e realiza ações promocionais, entre as quais participação em exposições internacionais, organização de missões de empresários e jornalistas estrangeiros à Itália, bem como de italianos ao exterior; gestão de cursos e palestras e desenvolvimento de campanhas publicitárias em veículos econômicos e dirigidos.

Para realizar essa série de ações, a agência atua em parceria com governos de diversas regiões da Itália, câmaras de comércio, indústria, artesanato e agricultura, organizações empresariais e outras entidades públicas e privadas italianas e estrangeiras. “O objetivo central é sempre oferecer a melhor estratégia para a pulverização de empresas da Itália no cenário internacional e alavancar os negócios”, explica Erica Di Giovancarlo, diretora da ITA para o Brasil.

No comando do escritório brasileiro desde novembro de 2015, Erica vislumbra grandes possibilidades de negócio entre os dois países. “Em 2016, vamos organizar e/ou participar de aproximadamente 100 ações. São feiras, congressos, seminários e eventos nas áreas de gastronomia, vinho, calçados, maquinário da indústria de vidro, de madeira, meio ambiente, têxtil e muitos outros”, explica ela. “É consenso entre autoridades e empresários italianos a total confiança na recuperação da economia

brasileira em médio prazo e precisamos manter as relações comerciais fortalecidas até lá”, completa a diretora.

www.ice.it * www.icesanpaolo.com.br

ERICA DI GIOVANCARLO

DIRETORA DA ITALIAN TRADE AGENCY (ITA) PARA O BRASIL

À frente da Italian Trade Agency no Brasil desde novembro de 2015, a executiva conhece como poucos a rotina da instituição ao redor do mundo. Seu ingresso na organização - antigo Instituto Nazionale per il Commercio Estero (ICE) – foi em 1992. A partir do ano 2000, dirigiu equipes nos departamentos pessoal, administrativo e promocional do escritório central em Roma. Antes de chegar ao Brasil, Erica passou por Mumbai e Nova Délhi, na Índia. Formou-se em Economia e Comércio na Università La Sapienza, na capital italiana.

Antes do ingressar na Italian Trade Agency, atuou no Studio Commerciale e Tributario Turchetti e Associati Piazza della Rocca. Erica sempre teve o esporte em seu DNA. Praticou diversas modalidades esportivas, entre as quais a ginástica artística. Mas, foi com a vela e o esqui que mais se identificou, tendo disputado competições oficiais e sido instrutora. Essa prática ajudou-a a fortalecer habilidades imprescindíveis para o sucesso no mundo corporativo, como a concentração e a capacidade de motivar equipes, características que considera fundamentais para a direção de qualquer trabalho.

VOICE COMUNICAÇÃO INSTITUCIONAL

Direção de Planejamento: Norma Alcântara

Direção de Atendimento: Ana Regina Bicudo

Direção de Conteúdos: Beth Guaraldo

Atendimentos: Lívia Melo e Mel Dantas

livia@voice.com.br; mel@voice.com.br

Telefones: 11 3816-1230 | 3092-1230

