



Pelo 6º ano consecutivo, São Paulo sedia, entre 23 e 29 de outubro, a Settimana Della Cucina Regionale Italiana

A 6ª edição da Settimana Della Cucina Regionale Italiana já tem data marcada: entre os dias 23 e 29 de outubro, em São Paulo. Neste período, 20 chefs italianos vão preparar, juntamente com profissionais brasileiros de 20 restaurantes, pratos característicos de todas as regiões da Itália.

Do Veneto vem **Massimo Rech**, que vai cozinhar no restaurante Aguzzo; **Gabriele Marrangoni**, da região de Abruzzo, apresentará seu cardápio no restaurante Attimo; **Max Masuelli**, da Lombardia, fica no Buttina; **Giacomo Campodonico**, da Liguria, vai trabalhar na Casa Santo Antonio; **Barbara Settembri**, da região de Marche, passará a semana no Friccò; **Alessandro Lestini**, da Umbria, vai preparar suas criações no restaurante Maremonti; **Nicola Popolizio**, da região de Basilicata, trabalhara no restaurante Pasquale; **Massimo Talia**, de Molise, vai elaborar pratos na Osteria del Pettiroso; **Matteo Metullio**, da região de Trentino-Alto Adige, fica no Picchi; **Stefano Di Gennaro**, de Puglia, apresenta suas receitas no restaurante Piselli; e **Paolo Bertholier**, da região de Valle D'Aosta, passa a semana no restaurante Ristorantino.

Participam, também, **Angelo D'Amico** (Campania) no restaurante Santo Colombo; **Romeo de Angelis** (Toscana) no restaurante Sensi; **Francesco Brunetti** (Lazio) no Spadaccino; **Achille Pinna** (Sardegna) no restaurante Supra; **Maurizio Morini** (Emilia-Romagna) no Terraço Itália; **Alessandro Iorio** (Piemonte) na Trattoria Fasano; **Federico Mariutti** (Friuli-Venezia Giulia) no Tre Bicchieri; **Giordano De Stefano** (Calabria) no restaurante Vinarium; e **Pinuccia Di Nardo** (Sicilia) na Vinheria Percussi.

O evento, promovido pioneiramente no Brasil pela Italian Trade Agency (ITA) e o Ministério de Relações Exteriores da Itália, tem como objetivo difundir a cultura italiana no Brasil por meio da gastronomia. O sucesso da Settimana no País levou a organização a realizar pela primeira vez, no ano passado, no Japão, China, Rússia, Emirados e Estados Unidos esse grande movimento

gastronômico. Em novembro deste ano, será promovido em todos os países com representação diplomática da Itália.

“Com essa nova edição, queremos mostrar que a riqueza da cozinha italiana vai além do preparo de pizzas e massas, incluindo também a qualidade e a diversidade dos ingredientes e a excelência, inovação e design de equipamentos e da indústria alimentícia”, explica Erica Di Giovancarolo, diretora da ITA para o Brasil.

Dos 20 chefs que participaram da Settimana de 2016, onze voltam a São Paulo. É o caso de Matteo Metullio - o mais jovem chef italiano a receber a estrela Michelin -, Giordano De Stefano, Gabriele Marrangoni, Max Masuelli, Giacomo Campodonico, Barbara Settembri, Stefano Di Gennaro, Paolo Bertholier, Achille Pinna, Federico Mariutti e Pinuccia Di Nardo.

No menu de cada restaurante, o chef italiano vai propor oito pratos que devem sempre respeitar a tradição gastronômica da região apresentada: duas entradas; duas massas ou risotos; duas carnes ou peixes; e duas sobremesas. Os visitantes poderão escolher uma das opções de cada item. Erica reforça a importância dos chefs brasileiros na Settimana: “Eles poderão sugerir receitas que já fazem parte do cardápio e indicar aquelas que mais agradam ao público”. Os menus terão preços entre R\$ 80 a R\$ 235, dependendo do horário – almoço ou jantar – e do local escolhido.

Sobre a ITA – Italian Trade Agency – www.ice-sanpaolo.com.br

A agência do Governo Italiano com a missão de promover o intercâmbio comercial e tecnológico entre a Itália e os demais países, sobretudo no que tange as empresas de pequeno e médio porte, trabalho que realiza ininterruptamente, há quase um século. Por meio de uma rede 77 escritórios espalhados pelo mundo, garante apoio abrangente às empresas italianas que desejem atuar no exterior, fornecendo-lhes informações econômicas, legais, fiscais e mercadológicas, bem como identificando parceiros e oportunidades de negócios e realizando um acurado plano de ações promocionais, que incluem os Pavilhões Oficiais Italianos em exposições internacionais, a organização de missões de empresários e jornalistas estrangeiros à Itália, bem como de italianos ao exterior, a gestão de cursos e palestras e o desenvolvimento de campanhas publicitárias em veículos econômicos e dirigidos.

VOICE COMUNICAÇÃO INSTITUCIONAL

Direção Geral: Ana Regina Bicudo

Atendimento: Mel Dantas e Marcus Vinicius da Araujo

mel@voice.com.br

mvinicius@voice.com.br

Telefone: 11 3742-4865 | 3092-1230