



## 3<sup>a</sup> SETTIMANA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

### Press Release

Gina von Hertwig  
Comunicações

## PREMIADOS CHEFS ITALIANOS VÊM A SP PARA A 3ª SEMANA DA COZINHA REGIONAL ITALIANA

#### O EVENTO EM NÚMEROS:

# 11

Chefs da Itália

# 08

Entidades italianas no  
Brasil envolvidas

# 20

Restaurantes em São Paulo

# 04

Agências de Comunicação

# 30

Eventos colaterais

# 46

Banners com logo do evento

# 1.100

Menus impressos com logotipo dos  
restaurantes e código QR.

# 2.000

Stickers com o logo do evento

\*Temos fotos em alta

De 18 a 25/10, São Paulo sedia a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Durante o período, 20 renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus homenageando as diferentes regiões do país por preços fechados. São 160 receitas, absolutamente fiéis aos locais de origem (aprovadas por órgãos da Itália), selecionadas especialmente para a ocasião.

Este ano, contaremos com a vinda de até nove chefs italianos - como os premiados Pasquale Palamaro (Campania - do restaurante Indaco, 1 estrela Michelin), Alessandro Capalbo (Piemonte - restaurante La Ciau del Tornavento, 1 estrela Michelin) e Giovanni Guarneri (Sicilia - do restaurante Don Camillo, 2 garfos Guia Gambero Rosso 2014) - que cozinharão a 4 mãos junto com os chefs brasileiros em seus estabelecimentos. Também estão programadas palestras e degustações de produtos italianos.

A culinária da Itália é caracterizada pela qualidade dos ingredientes e variedade de receitas, que apresentam particularidades em cada uma das regiões. O evento é uma ótima oportunidade para o público conhecer melhor cada uma delas. Confira abaixo os participantes e as respectivas representações.

Os menus serão oferecidos no almoço e jantar – podendo variar de acordo com o horário – e os preços acompanham os perfis das casas.

A Semana da Cozinha Regional Italiana é promovida pelo ITA (Italia Trade Agency), ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners), IIC (Istituto Italiano di Cultura), Accademia Italiana della Cucina, ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo) e Italcam (Câmara de Comércio Ítalo-brasileira), com o apoio da Embaixada da Itália e Consulado Geral de São Paulo.



## 3<sup>a</sup> SETTIMANA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

# 4.000

Chaveiros do logotipo

# 200

Mapas de Vinhos Italianos

# 450

Stands para mesas com logotipo  
e código em QRCode

# 1.500

Brochuras sobre as 20 Regiões da Itália

# 1.500

Mapas da Itália

# 2.000

Booklets com calendário dos eventos

# 01

Cobertura fotográfica completa

# 01

Filme sobre o evento

## Press Release

Gina von Hertwig  
Comunicações

### RESTAURANTES/REGIÕES

- AGUZZO: SICILIA
- BUTTINA: BASILICATA
- CASA SANTO ANTÔNIO: VENETO
- CIRCOLO ITALIANO: VALLE D' AOSTA
- FRICCÒ: UMBRIA
- LA MADONNINA: LOMBARDIA
- LA QUOTTIDIANA: FRIULI VENEZIA GIULIA
- MAREMONTI: CAMPANIA
- OSTERIA DEL PETTIROSSO: LAZIO
- PASQUALE: PUGLIA
- PISELLI: PIEMONTE
- POMODORI: CALABRIA
- POSITANO: TRENTO ALTO ADIGE
- SANTO COLOMBA: SARDEGNA
- SENSI: MOLISE
- SPADACCINO: EMILIA ROMAGNA
- SUPRA DI MAURO MAIA: MARCHE
- TRE BICCHIERI: TOSCANA
- VINHERIA PERCUSSI: ABRUZZO
- ZENA CAFFÈ: LIGURIA



### 3<sup>a</sup> SETTIMANA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

## Curricula Chef Settimana della cucina regionale Italiana

### Alessandro Capalbo – Chef Piemonte

Reustaurante La Ciaù del Tornavento (Piazza Baracco, 7 Treiso Cuneo – tel. 00 39 0173-63833 3)

Desde 1996, o restaurante é reconhecido com uma estrela no Guia Michelin. Alessandro é considerado braço direito de Maurilio Garola, chef e fundador do local, do qual adquiriu o mesmo estilo, criando inovações que transformam pratos clássicos do Piemonte em verdadeiras obras de arte.

### Alessandro Lestini – Chef Umbria

O Chef Alessandro Lestini da Região Umbria, nascido em 1981, tem sua cozinha pautada pela paixão e pela inovação aplicada a boa comida. Sua atitude e habilidades permitiram-lhe trabalhar em muitos hotéis e restaurantes de alto nível. Sua experiência o tornou especialista e palestrante em tecnologia de vácuo utilizado na culinária.

Sua formação foi enriquecida por experiências no exterior, em exposições e cursos de especialização. Participou também de várias competições e concursos, se tornando chef revelação do centro sul da Itália.

Desde 2010 é professor da Universidade de sabores de Perugia

### Bruno Libralon – Chef e diretor area internacional do ICIF

Bruno Libralon, nascido em San Giorgio delle Pertiche na região do Veneto em 19 / 11/1945, reside no Piemonte e possui mais de 40 anos de experiência como Restaurateur. É o Chef dos restaurantes Antica Zecca e Jet Hotel Caselle Torinese.

Desde 1991 faz parte do I.C.I.F, sendo seu Presidente até 1998 e seu Gerente Geral e Representante Legal de 2005 à 2009. É atualmente, o Diretor Internacional do I.C.I.F para as diversas escolas do mundo.

Suas atividades são promover a gastronomia e as regiões vinícolas da Itália, onde colabora com várias organizações, incluindo as Regiões do Piemonte e da Lombardia e Instituições como a ITA - Italian Trade Agency, MiSE - Ministerio para o Desenvolvimento Economico da Itália e o Ministério do Trabalho.

Prêmios recebidos em 45 anos de carreira:

- 1976 Medalha de ouro “no Concurso Nacional de Abano Terme
- 1977 Medalha d ‘oro cidade de Turim
- 1977 O primeiro prêmio E.P.T. Turim
- 1979 “Chef d ‘Oro” pela originalidade
- 1986 “Cap d ‘oro”
- 1988 Primeira competição Prêmio Olio Extra Vergine d’Oliva organizado em Vinitaly, Verona
- Cordon Bleu de France
- Nastro verde d ‘Europa
- Discípulo de Auguste Escoffier
- Irmão da Chaine de Rotisseur
- 1989-1991 Vice-presidente da Federação Italiana de Chefs
- 1987-1993 Presidente da Associação de Chefs de Turim
- 1998-1993 Presidente dos Chefes da Região do Piemonte
- 2005 Tastevin d’argento
- 2006 Folha de ouro da Vinha Nebbiolo para a valorização do Barolo
- 2008 Cavaleiro da Confraria dos Distillers
- 2008 Airone d’argento para a valorização do arroz no mundo.

Reconhecimentos:

- 1984 Cavaleiro da República Italiana



### 3<sup>a</sup> SETTIMANA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

- 1988 Cavaleiro Oficial
- 2006 Bacharel em Ciências da Comunicação pela Universidade de Caxias do Sul, Brasil.

#### **Giancarlo Greco - Especialista em azeites**

O Giancarlo Greco, neto do fundador do Oleificio IGreco, colabora com os outros membros da Família na administração da Empresa, que é produtora de Vinhos e Azeites de qualidade.

Os azeites de sua produção ganharam inúmeros reconhecimentos internacionais entre os quais podemos citar os Premios SOL D'ORO 2008, SIRENA D'ORO 2008, LOS ANGELES INTERNATIONAL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL COMPETITION 2008 entre muitos outros.

Vejam [www.IGreco.eu](http://www.IGreco.eu)

É formado Mestre Oleário e é atualmente Presidente do Consórcio de Tutela e Valorização do azeite extra-virgem DOP Bruzio da Calábria.

O Consórcio, com suas atividades, promove o desenvolvimento de um importantíssimo setor para a economia agro-alimentar da Região Calábria, historicamente ligada às oliveiras e ao azeite. O Consórcio não se limita simplesmente a seguir a produção de azeites e a tutelar o azeite Extra-virgem DOP Bruzio, mas está empenhado em outros setores estratégicos para a divulgação e o conhecimento deste produto de grande qualidade, através da história, das tradições, da gastronomia, numa palavra da cultura de sua terra de origem.

#### **Giancarlo Lercara – Sommelier ICIF**

Formado em 1979, na parte de serviço de Sala e Bar no Instituto Profissional Hoteleiro do Estado “G. Colombatto” de Torino. Após vários estágios durante o período escolar, iniciou sua carreira profissional no Restaurante “Chantecler” do famoso Hotel Negresco de Nice, na França no mesmo ano.

Em seguida, trabalhou por sete anos em restaurantes premiados da cidade de Torino, em particular nos famosos “Vecchia Lanterna” e “Del Cambio”. Em 1986, recebeu a Habilitação Profissional de Sommelier junto à AIS - Associazione Italiana Sommelier. De 1988 a 1997, criou duas sociedades, administrando pessoalmente dois restaurantes e uma cervejaria. Em 1989, tornou-se Campeão Sommelier da Itália no concurso organizado pela AIS. No mesmo ano, tornou-se também Relator Habilitado pela AIS e Comissário Externo para os exames de qualificação no Instituto “G. Colombatto” de Torino. Em 1997, tornou-se Docente no Instituto “Les Meridiens” de Torino.

Desde 1998 é Sommelier Instrutor junto ao ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners onde tem também o cargo de Maître- Instrutor.

Gerencia didaticamente a Enoteca Nacional do Instituto e participa a inúmeras manifestações, tanto na Itália como no exterior, sempre que o ICIF esteja presente.

#### **Giovanni Guarneri – Chef Sicilia**

Restaurante Don Camillo (via Maestranza, 96 – Siracusa – tel.: 00 39 0931-67133)

Graças ao talento e a paixão de Guarneri, o seu restaurante de quase trinta anos foi sempre considerado o número 1 da cidade de Siracusa e um dos melhores de toda a Sicilia. É indicado com “due forchette” (dois garfos) no Guia Gambero Rosso 2014. Chef e sommelier, Guarneri ensina em escolas de formação profissional na Itália e ministrou cursos no Japão e nos Estados Unidos.



### 3<sup>a</sup> SETTIMANA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

#### **Mario Rizzi – Chef e Especialista em embutidos**

Nascido em Bra (CN) em 1956.

Durante sua longa carreira, sempre como chef de importantes restaurantes do Piemonte, entre os quais destacamos o Ristorante “Il Castello di Grinzane” na Enoteca Regionale Grinzane Cavour, o Ristorante “il Muscatel Cinzano de Santa Vittoria d’Alba e “Il Castello dei Solaro” – Villa Solaro, foi também proprietário de uma “Gastronomia” piemontesa onde sua especialidade era fatiar embutidos e presuntos à mão., uma antiga qualificação que está aos poucos desaparecendo entre os mais jovens.

Participou de vários eventos internacionais, entre os quais citamos a organização de um Jantar de Gala na Embaixada Italiana em Washington, em 2008.

#### **Massimiliano Aina – Maitre Chocolatier Baci Perugina**

Nasceu em Novara em 1973

1988 - 1992: Graduado pela escola profissional de confeitaria e doceria “JB Beccari” de Torino.

2001 – Especialização em confeitaria e doceria

2004 – Especialização em chocolates pelo Instituto “Etoile” de Sottomarina (Veneza)

Ministra cursos de formação

Demonstrações e serviços de consultoria para empresas (Nestlé)

Experiência profissional em várias confeitarias da Região de Milão (Lombardia)

Controller de qualidade de produtos na GDO

Confiteiro na doceria de sua família, fundada em 1975

#### **Pasquale Palamaro – Chef Campania**

Restaurante Indaco do hotel L’Albergo di Regina Isabella (Piazza Santa Restituta, 1 – Ischia – tel. 00 39 081-994322)

A cozinha moderna e criativa de Pasquale Palamaro é baseada na riqueza de produtos de mar e terra encontrados em Ischia, ilha do Golfo de Nápoles. Das verduras colhidas na horta do próprio restaurante à apresentação dos pratos, tudo tem a mão do chef do restaurante Indaco, premiado com 1 estrela no Guia Michelin Italia 2014.

#### **Mais informações com Gina von Hertwig**

**Tel:** (11)5044-0550 – **Cel:** (11)99648-0128

**E-mail:** ginavh@ginacomunicacoes.com.br

**Site:** www.ginacomunicacoes.com.br