

“Sapori e Saperi della Vera Cucina Italiana”

Renomados Chefs apresentam cooking shows dos sabores e saberes da verdadeira culinária italiana, na Food Hospitality World, de 16 a 18 de março

Marco Renzetti, da Osteria Pettirosso, Sauro Scarabotta, do Friccò, e José Alencar, do Santo Colomba, apresentam a culinária premium italiana com receitas originais e pratos com ingredientes tradicionais

Com programação gratuita e aberta ao público profissional, o ICE – Agência para a internacionalização das empresas italianas/Departamento para a Promoção de Intercâmbios da Embaixada da Itália traz para a Food Hospitality World | Feira Profissional de Alimentação e Hospitalidade, uma ampla programação de cooking shows, degustações e workshops voltados para atualização profissional, durante os três dias de realização da feira, de 16 a 18 de março de 2015, das 13h às 20h, no São Paulo Expo Exhibition & Convention Center, em São Paulo.

O evento, que tem o objetivo de promover a troca de informações e apresentar ao mercado alguns dos produtos italianos mais tradicionais e utilizados na culinária como as massas, cereais, molhos e compotas, azeites de oliva extra virgem e os reconhecidos vinhos, vai oferecer ao profissional visitante a oportunidade única de estar em contato com renomados Chefs da atualidade, em aulas práticas e didáticas, coordenadas pelo também Chef Mario Mangone.

Na programação de cooking shows: Marco Renzetti, da Osteria Pettirosso, Sauro Scarabotta, do Friccò, e José Alencar, do Santo Colomba, apresentarão uma culinária premium com receitas originais e pratos preparados com ingredientes tradicionais italianos, com destaque para as massas e risotos, que serão harmonizados com vinhos de diversas regiões da Itália, por Arthur Azevedo, diretor executivo da ABS - Associação Brasileira de Sommeliers. As inscrições para os cooking shows, degustações e workshop de vinhos serão realizadas no dia e local dos eventos **(rua C47/rua D46).**

Programação

Dia 16 de março, segunda- feira

14h: Pasta

Chef Marco Renzetti

16h: Degustação de Azeite Extra Virgem

Paola Tedeschi – ICIF

18h: Antipasti

Chef Luciano Pollarini

Dia 17 de março, terça-feira

14h: Antipasti

Chef Luciano Pollarini

16h: Degustação Vinho

Arthur Azevedo

18h: Pasta

Chef Sauro Scarabotta

Dia 18 de março, quarta-feira

14h: Antipasti

Chef Luciano Pollarini

16h: Pasta

Chef José Alencar

Chef Marco Renzetti, da Osteria Pettiroso
www.pettiroso.com.br

Mais do que fazer parte da rotina de Marco Renzetti, a cozinha é algo que está em sua essência desde quando ele era muito jovem. Italiano nascido em Roma, Marco vem de uma família na qual se



sobressaía o gosto pela arte de cozinhar, além das frequentes visitas a restaurantes de alto nível, sendo estas as memórias que, anos mais tarde, influenciariam decisivamente na elaboração dos seus pratos.

Em meio ao curso de Ciências Biológicas, Marco decidiu interromper o percurso acadêmico para se dedicar ao que verdadeiramente o motivava. O convite feito pelo tio, chamando-o para integrar a sua equipe de funcionários no restaurante recém-aberto na capital peruana, foi a sua primeira oportunidade como profissional do universo gastronômico.

Aos 22 anos de idade teve a oportunidade de abrir seu próprio restaurante, nascendo em 1998, o primeiro Pettiroso, inaugurado em La Paz. Depois de dois meses da inauguração, Marco conheceria a paulistana Erika Andrade, companheira cuja participação foi imprescindível para o sucesso do Pettiroso e com a qual está casado desde 2001. O primeiro Pettiroso atendeu ao público ao longo de sete anos, até que, em 2005, Marco viu a possibilidade de expandi-lo para São Paulo.

O Pettiroso oferece a cumplicidade do casal e a participação de Erika se destaca mais uma vez, pois é por meio do seu apurado paladar que os pratos propostos pelo marido se aperfeiçoam, antes de chegar à mesa dos seus inúmeros clientes. Por tudo isso é que, hoje, mais do que um chef conhecido pelos apreciadores da autêntica cozinha italiana, Marco Renzetti é reconhecido na sua especialidade, diferencial e valorização das suas raízes.

Chef Sauro Scarabotta, do Friccò www.fricco.com.br



Nascido em 1965, na cidadezinha medieval italiana de Gubbio, com pouco mais de 30 mil habitantes, localizada na região da Úmbria, o chef se formou pela Escola de Hotelaria de Assis. Na Itália, trabalhou no renomado restaurante Locanda dell'Angelo e levou a gastronomia típica de seu país para grandes redes de hotéis, como Sheraton e Hyatt, na Alemanha, Japão, Chile e Argentina. Em 1994, aceitou o convite de Giancarlo Bolla para vir ao Brasil e trabalhar em seus restaurantes. Começou no La Tambouille, seguiu para O Leopoldo, de onde saiu para chefiar a cozinha do Bar des Arts, entrando de vez para o cenário

gastronômico da cidade de São Paulo.

Desejando comandar o seu próprio restaurante, em 1997, Sauro partiu para a carreira solo, abrindo, ao lado de sua esposa Rita, o Friccò. Autêntico e talentoso, o chef se auto-intitula um "vegetariófilo", um amante dos vegetais, e apresenta o melhor da cozinha italiana em receitas saborosas e originais, com destaque para suas massas artesanais e pratos preparados com ingredientes frescos e produtos da estação.

Chef José Alencar, do Santo Colomba
www.santocolomba.com.br

O Santo Colomba, que funciona na tradicional Alameda Lorena, nos Jardins, tem como chefe o talentoso José Alencar de Souza. Marca registrada da casa são os clássicos e típicos pratos italianos, servidos em um ambiente que traz o mobiliário quase secular do bar de uma extinta sede do Jockey Club do Rio de Janeiro.



Chef Mario Mangone - Federazione Italiana Cuochi www.ficbrasile.com.br



Desde sua infância no ramo gastronômico, onde segue sua tradicional família de imigrantes italianos que atuam neste segmento a mais de 60 anos, teve como diversão as cozinhas dos restaurantes da família. Kursou ciências econômicas na PUC SP, porém sua verdadeira paixão foi trazer do fundo da alma a alegria e o prazer para executar seus pratos. Costuma dizer que não existem receitas, mas sim o momento e estado de espírito com que se executam os pratos, com ingredientes escolhidos e de boa qualidade: a receita está na mão daquele que a executa. Atua na área da cozinha mediterrânea com predominância da italiana. É membro da FIC (Federazione Italiana Cuochi).

Arthur Azevedo - Diretor Executivo ABS São Paulo - www.abs-sp.com.br

Arthur é diretor de cursos da ABS-SP, consultor de vinhos, editor do website Artwine (www.artwine.com.br), consultor da TAM Linhas Aéreas, membro de diversas confrarias internacionais, jornalista especializado em vinhos.



Organização:

ICE – Agência para a internacionalização das empresas italianas/Departamento para a Promoção de Intercâmbios da Embaixada da Itália: Órgão do Governo Italiano (www.ice-sanpaolo.com.br) que **promove o intercâmbio comercial e tecnológico entre a Itália e os demais países**, sobretudo no que tange às empresas de pequeno e médio porte, seus consórcios de exportação e suas associações. Por meio de uma ampla rede de escritórios espalhados pelo mundo, quase sempre instalados nas Embaixadas e Consulados dos principais centros econômicos, **o ICE garante apoio abrangente às empresas italianas que desejam atuar no exterior**, fornecendo-lhes informações econômicas, legais e mercadológicas, **prestando serviços de consultoria e realizando um intenso plano de ações promocionais**, que incluem a realização de Pavilhões Oficiais Italianos em exposições internacionais, a organização de missões de empresários e jornalistas estrangeiros à Itália, bem como de italianos ao exterior, a realização de cursos e palestras e o desenvolvimento de campanhas publicitárias.

Accese ao nosso site: www.ice-sanpaolo.com.br

Curta a nossa pagina Facebook: pt-br.facebook.com/ICEBrasil

ICIF Brasil www.icifbrasil.com.br

O ICIF é uma instituição italiana voltada para a divulgação da Gastronomia e dos produtos agroalimentares italianos no exterior. Para isso, conta com o apoio da Comunidade Europeia, da Região Piemonte, onde está sediado, da Região Lombardia e do Ministério do Comércio Exterior Italiano. Conta também com o apoio de muitas empresas italianas de primeira linha. Sua sede é um castelo do ano 1000, localizado em Costigliole d' Asti, que foi inteiramente reestruturado para hospedar a escola.



Sobre a Food Hospitality World

Organizada pela **Fiera Milano**, a **Food Hospitality World | Feira Profissional de Alimentação e Hospitalidade** abre anualmente o calendário brasileiro de feiras voltadas para esse mercado, já que é realizada no mês de março, logo após o término da alta temporada.

A **Food Hospitality World** é resultado da fusão entre as feiras **TUTTOFOOD | Exposição Internacional de Alimentação e Agricultura** e a **HOST | Salão Internacional de Hospitalidade**, eventos bienais de grande sucesso, que acontecem em Milão, na Itália, reconhecidos como as mais tradicionais feiras dos setores de bares, restaurantes e hotelaria do mundo. O modelo de negócio chegou ao Brasil em março de 2013, com o lançamento da primeira edição da FHW. Além do Brasil, a feira é também realizada em outros três importantes mercados - Índia, China e África do Sul - resultando em uma plataforma de *networking* global para o setor.

Voltado para o B2B, em 2015 o evento espera receber mais de oito mil profissionais dos setores de hotelaria e hospitalidade, bares, restaurantes, distribuidores de food service, franquias de alimentação e importadores. Simultaneamente à FHW 2015 acontece também a 57ª edição do **CONOTEL | Congresso Nacional de Hotéis**, realizado em parceria com a ABIH - Associação Brasileira da Indústria de Hotéis.

Mais informações: www.ice-sanpaolo.com.br - www.fhwbrasil.com.br

Serviço

3ª FOOD HOSPITALITY WORLD | Feira Profissional de Alimentação e Hospitalidade
57º CONOTEL | Congresso Nacional de Hotéis

De 16 a 18 de março de 2015

Local: São Paulo Expo Exhibition & Convention Center

Rodovia dos Imigrantes, Km 1,5 – São Paulo – SP – Brasil

- Transporte Gratuito - Estação do Metrô Jabaquara - Saída de Vans na Rua Nelson Fernandes, 400

Informações CONOTEL: Goon Consultoria de Eventos, 11 98209 6036 ivonete@ivonetebombo.com

Fiera Milano Press Office Brasil
RM Press | Comunicação Estratégica





Silvia Colaianni
+55 11 2950-4820
silvia.colaianni@rmpress.com.br

