

CICLO DE PALESTRAS COMANDADAS POR NUTRICIONISTAS E CHEFS MOSTRA CULTURA E GASTRONOMIA ITALIANA DURANTE A 32ª FISPAL

Único país presente ao evento, Itália reuniu especialistas para falar sobre a tradição e os hábitos alimentares do país e treze empresas que aproveitaram para mostrar seus produtos, como a salumeria, queijos, azeites, entre outros.

Mais do que expor produtos e marcas, a Itália mostra na 32ª edição da Fispal Food Services, em São Paulo, a riqueza de sua gastronomia, expressão máxima da cultura do país, único presente ao evento. Até o final do dia de hoje (17), a Italian Trade Agency (ITA), agência responsável pela internacionalização de empresas italianas, reúne duas nutricionistas, sete chefs e produtos de alta qualidade de treze empresas, além de promover ciclo de doze palestras - *The Extraordinary Italian Taste* -, comandadas por Sabrina Basciani e Fiorella Cerami que mostraram o jeito italiano de se alimentar.

Nestes quatro dias do evento – em três apresentações diárias – as nutricionistas, que vieram ao Brasil especialmente para o evento, contaram para cerca de 450 visitantes curiosidades, dicas e segredos do preparo de massas, pizzas, pratos mediterrâneos, chocolates, sorvetes e a melhor forma de consumi-los para manter uma alimentação saudável. Todas as palestras foram seguidas de degustações preparadas ao vivo pelos chefs Giacomo Campodonico, Rosario Minucci, Paula Lazzarini, Filomena Chiarella entre outros.

Segundo Erica Di Giovancarolo, diretora do ITA para o Brasil, o objetivo na Fispal desse ano foi difundir e agregar valor à cultura do país. “A culinária italiana é muito presente na mesa brasileira. Trazer duas especialistas e chefs para ‘ensinar’ a fazer receitas e consumir massas e pizzas de maneira saudável são uma maneira de reafirmar a ligação que existe entre os Brasil e Itália”, disse.

Dicas de nutricionista

Na palestra *Os segredos da cozinha italiana: a correta combinação dos alimentos e os métodos de cozimento*, Sabrina explicou, por exemplo, que não devemos comer amidos - massas, batatas e pães - juntamente com grandes quantidades de proteína, como ovos e carnes vermelhas ou brancas, um hábito comum dos brasileiros. “A digestão desta má combinação pode levar até seis horas, causando fadiga, sonolência e mal-estar”, observou. A salada, por ser leve e saudável, com fibras, vitaminas e sais minerais, pode ser combinada com

ambos os pratos. “Digerir a carne vermelha fica mais fácil quando consumida com frutas ácidas, como o abacaxi”.

Sobre a Italian Trade Agency

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

Agência para a internacionalização das empresas italianas / Departamento para a promoção de intercâmbios da Embaixada da Itália

Instituição governamental que promove a internacionalização das empresas italianas e seus consórcios de exportação. Fornece ampla gama de serviços, como a identificação de possíveis parcerias, organização de encontros de negócios e realização de missões de empresários brasileiros à Itália. Também coordena pavilhões e feiras internacionais, além de promover fóruns e seminários com a presença de especialistas. Tem sede em Roma e atua internacionalmente por meio de uma ampla rede de escritórios ligados às embaixadas e consulados italianos.

VOICE COMUNICAÇÃO INSTITUCIONAL

Direção de Planejamento: Norma Alcântara

Direção de Atendimento: Ana Regina Bicudo

Direção de Conteúdos: Beth Guaraldo

Atendimentos: Daniella Costa – daniella@voice.com.br Livia Melo -

livia@voice.com.br

Telefone: 11 3816-1230