

GASTRONOMIA ITALIANA É DESTAQUE NA 32ª FISPAL

Com degustações comandadas por grandes chefs e palestras de nutricionistas sobre a Dieta Mediterrânea, país europeu traz suas massas, queijos, vinhos, salumeria, chocolate e sorvetes até 17 de junho em São Paulo

Quando se pensa na Itália logo vem à cabeça a rica gastronomia que modificou os hábitos alimentares de todo o mundo, especialmente no Brasil, devido ao intenso movimento migratório ocorrido no período de 1870 e 1920. Até o dia 17 de junho, os visitantes do “Made in Italy Show” da Fispal Food Service - Feira Internacional de Produtos e Serviços para a Alimentação Fora do Lar vão degustar massas, pães, pizzas, queijos, embutidos e outras delícias do cardápio preparados por renomados chefs. Também vai ser possível conhecer os segredos da Dieta Mediterrânea, baseada na Pirâmide Alimentar, e a preocupação dos italianos com uma vida saudável nas três palestras diárias ministradas pelas nutricionistas Fiorella Cerami e Sabrina Basciani, vindas da Itália, especialmente para o evento. O Pavilhão Vermelho é organizado pela Italian Trade Agency (ITA).

Durante a feira, produtos de treze empresas italianas de diferentes segmentos da gastronomia poderão ser apreciados pelos visitantes. São elas: **Perugina, F.lli DE Cecco, Frantoio Oleario D’Oleario Srl, Eccellenze Italia, Illy, Rossopomodoro, Azienda Agricola Eugenio Bocchino, Azienda Agricola Cornarea, Cantina Vignaioli Elvio Pertinace, C-trade Gourmet, Le Botteghe di Leonardo, La Bufalina, Worderfud**

“A Itália é muito presente na cultura brasileira, principalmente na gastronomia. Trazer produtos e receitas originalmente italianas para a Fispal só reafirma o intercâmbio entre as duas culturas”, explica Erica Di Giovancarlo, diretora da Italian Trade Agency (ITA) para o Brasil”

A cada dia serão três apresentações (às 14h30, 16h30 e 18h30) sobre diversos aspectos, produtos e ingredientes da culinária italiana, seguidas de degustações. Sempre ao fim do último bloco, o público pode experimentar gelatos italianos da La Bottega di Leonardo.

No primeiro dia da Fispal, das 14h30 às 15h15, Fiorella e Sabrina apresentam “*A dieta italiana: comer bem e viver saudável*” e o chef Giacomo

Campodonico, que veio diretamente da Itália, promove a degustação da verdadeira pasta ao Pomodoro até às 16h15. O segundo bloco, das 16h30 às 18h15 aguça os paladares num bate-papo sobre o carro chefe da culinária italiana, em *“A massa: a rainha da dieta italiana”* e a degustação de pratos mediterrâneos harmonizados com vinhos. Fechando o dia, às 18h30, é a vez de Rosario Minucci, chef pizzaiolo do restaurante Rossopomodoro, trazer para a mesa a deliciosa Pizza Napolitana. Antes será realizada a palestra *“O pão e a pizza na dieta italiana: o prazer com simplicidade”*.

No dia 15/6, às 14h30, haverá a palestra *“Azeite de Oliva: o condimento para a vida”*, seguida de uma degustação de bruschettas preparadas pela chef Paula Lazzarini, que comanda o restaurante Spadaccino. As receitas serão feitas com a tradicional linha de azeites extra virgem *Frantoio D’orazio*. Entre 16h30 e 18h15, é a vez do chef Pasquale, do Terraço Itália, e a nutricionista levarem ao público as delícias e curiosidades dos embutidos italianos com a palestra *“Salumeria Italiana: o prazer da transgressão”* e a apreciação de variados pratos. Já às 18h30, a apresentação *“O presunto italiano: nutrição com sabor”* revela os segredos de um dos ingredientes mais conhecidos em todo o mundo e degustação de prosciutto e salumeria italiana, da Eccellenze Italia.

O terceiro dia da Fispal no Pavilhão organizado pela ITA começa às 14h30, com a palestra *“Os queijos da tradição italiana: seu lugar na mesa saudável”* e em seguida ocorre a degustação de três tipos tradicionais da iguaria: *Auricchio, Grana Padano e Latticini Bufalina*. Entre 16h30 e 18h15, é a vez de *“Os segredos da cozinha italiana: os métodos de cozimento”*. Na ocasião, a chef Filomena Chiarella, do restaurante Buttina, traz o melhor dos pratos mediterrâneos. A última apresentação do dia é dedicada aos fãs de vinhos. A última palestra será realizada a partir das 18h30 com a palestra *“A saúde na taça”* e degustação de variadas safras.

Os sabores doces fecham a participação italiana no evento – caso do café, chocolate e os sorvetes italianos que, assim como as massas e a salumeria, são referência gastronômica. Serão três apresentações sempre com o mesmo tema *“Do lado do prazer”*. Às 14h30, será a vez do café com detalhes sobre o expresso italiano e degustação do tradicional *Illy*. Às 16h30, além de palestra, o público terá a oportunidade de experimentar as delícias de um mestre chocolateiro da

Baci Perugina. Encerrando a programação, às 18h30, os sorvetes entram em cena, também com degustação de sabores de La Bottega di Leonardo.

As palestras serão feitas por Fiorella Cerami, graduada em nutrição e com formação em Homeopatia, Fisioterapia e Alimentação Natural na Itália e no exterior. E Sabrina Basciani, endocrinologista há 23 anos e especialista em ciências da alimentação.

Serviço

Made in Italy Show na FISPAL FOOD SERVICE 2016

Rua H/I - Estande 175/ 176

FISPAL FOOD SERVICE - 14 a 17 de junho, das 13h às 21h

Pavilhão Expo Center Norte, São Paulo -SP

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