



## ENTRE OS DIAS 22 E 28 DE OUTUBRO, SÃO PAULO IRÁ SEDIAR A 7ª EDIÇÃO DA SETTIMANA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA

*Criada em 2012, no Brasil, ganhou repercussão internacional e deu origem ao evento realizado atualmente em todos os países com representação diplomática da Itália*

A cidade de São Paulo, considerada uma das principais capitais gastronômicas do mundo e a cidade mais italiana fora da Itália, sediará de 22 a 28 de outubro a 7ª edição da **Settimana della Cucina Regionale Italiana**. Vinte importantes e renomados chefs italianos, um de cada região da Itália, chegam ao Brasil e, durante uma semana, assumem a cozinha de vinte restaurantes italianos de São Paulo. Em parceria com os chefs dos restaurantes que os hospedarão, prepararão receitas tradicionais e serão os protagonistas deste intercâmbio cultural e gastronômico.

Por sete dias, os clientes poderão provar um menu exclusivo de três etapas no almoço e quatro no jantar. Para cada casa participante, o chef italiano irá propor pratos que respeitam a tradição gastronômica da respectiva região, seguindo o ritual nas mesas de seu país, com entrada (*antipasto*), massas ou risotos (*primo piatto*), carnes ou peixes (*secondo piatto*) e sobremesa (*dolce*). Ao todo, serão 160 receitas elaboradas com os melhores produtos italianos, entre queijos, embutidos e azeites, combinados com legumes, verduras e frutas selecionados, além de carnes e pescados de todas as origens. Todos os restaurantes participantes, o perfil de cada chef italiano e os pratos elaborados estão disponíveis no site do evento: **settimanacucinaitaliana.com.br**.

O evento, que tem o objetivo de difundir a cultura italiana no Brasil por meio da gastronomia, foi idealizado pela Accademia Italiana della Cucina e pelo Instituto Italiano de Cultura de São Paulo. É promovido pelo Consulado Geral da Itália em São Paulo, em conjunto com a ITA – Italian Trade Agency, e conta com o apoio de diversas instituições e importantes empresas italianas de alimentos e bebidas.

Com caráter pioneiro, a **Settimana della Cucina Regionale Italiana** foi lançada oficialmente no Brasil em 2012, com doze restaurantes representando doze regiões italianas. O grande sucesso alcançado pelo evento fez com que o Ministério Italiano de Relações Exteriores o levasse para todos os países em que a Itália possui representação diplomática, com a particularidade que a Settimana de São Paulo é a única que conta com a participação de um chef de cada região.

O momento para a realização da **7ª Settimana della Cucina Regionale Italiana** não poderia ser melhor, já que 2018 foi considerado o **Anno del Cibo Italiano**, ou seja, o ano do modo italiano de se alimentar, graças a uma iniciativa do Ministério Italiano das Políticas Agrícolas Alimentares, Florestais e do Turismo e do Ministério Italiano para os Bens e as Atividades Culturais.

“A enogastronomia é um dos elementos que melhor caracterizam a identidade cultural italiana. É o resultado de séculos de tradição na produção de ingredientes e na criação de aromas e sabores, que começam com procedimentos artesanais inventados e aperfeiçoados pelos antigos

romanos e chegam aos dias de hoje por meio da capacidade inventiva de milhões de famílias italianas que, utilizando ingredientes disponíveis na própria região e em diversas épocas do ano, fazem do momento da preparação da comida uma verdadeira liturgia, simples e ao mesmo tempo crucial na vida das pessoas. Esta caracterização regional foi levada em conta na idealização da Settimana, resume o Cônsul Geral Filippo La Rosa.

#### **Chefs convidados e restaurantes participantes**

A divisão de restaurantes e regiões é determinada por sorteio, o que fortalece o intercâmbio entre os profissionais e também inspira os pratos que passam a fazer parte do cardápio de cada casa.

O convite aos chefs italianos começa por aqueles que estiveram presentes em edições anteriores. Do time de 2018, sete estão novamente em São Paulo: **Paolo Bertholier** (Valle d'Aosta) que desta vez está no **Buttina**; **Maurizio Morini** (Emilia-Romagna) no **Due Cuochi**; **Achille Pinna** (Sardegna) no **Maremonti**, **Andrea Picotti** (Piemonte) no **Piselli**; **Barbara Settembri** (Marche) no **Spadaccino**; **Pinuccia Di Nardo** (Sicilia) no **Supra**; **Massimo Talia** (Molise) na **Trattoria Fasano**.

Entre os que participam pela primeira vez, estão nomes consagrados e promessas da nova geração: **Alessio Marrangoni** (Abruzzo) no **Attimo Per Quattro**; **Claudio Rocchi** (Lazio) na **Casa Santo Antônio**; **Massimiliano Mandozzi** (Lombardia) no **Friccò**; **Paolo Masieri** (Liguria) na **Osteria del Pettiroso**; **Angelo Fiorisi** (Basilicata) no **Pasquale**; **Duccio Pistolesi** (Toscana) no **Picchi**; **Gaetano Morese** (Campania) no **Ristorantino**; **Manuel Marchetti** (Friuli-Venezia Giulia) no **Santo Colomba**; **Antonio Bufi** (Puglia) no **Sensi**; **Mara Zanetti Martin** (Veneto) para o **Terraço Itália**; **Luca Abbruzzino** (Calabria) no **Tre Bicchieri**; **Mario Di Nuzzo** (Trentino-Alto Adige) no **Vinarium**; **Andrea Fugnanesi** (Umbria) na **Vinheria Percussi**.

#### Informações:

Renée Beralde 11 99866 2306 | [renee@standpress.com](mailto:renee@standpress.com)

Manuela Alves 11 6907 9996 | [comunicacao@standpress.com](mailto:comunicacao@standpress.com)

Paula Queiroz 11 99187 5046 | [assessoria@standpress.com](mailto:assessoria@standpress.com)

Malu Neves 11 98491 4477 | [malu@standpress.com](mailto:malu@standpress.com)

**STAND  
PRESS**

T 55 11 99529-8212

Rua Barão de Capanema, 343, Conj.06

São Paulo, SP, Brasil

[www.standpress.com](http://www.standpress.com)