



ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS

UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

Settimana della Cucina Italiana in Brasile

San Paolo, 13-20 ottobre 2013

EVENTO. L'INIZIATIVA FINO AL 20 OTTOBRE

L'Icif alla settimana italiana in Brasile



IL TIRAMISÙ È SERVITO

Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle. L'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il Made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro. È proprio a San Paolo che fino al 20 ottobre si svolge la seconda edizione della "Settimana della Cultura Italiana in Brasile", evento organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile.

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia

più conosciuto nel mondo. L'ICIF ha recentemente rafforzato la sua presenza in Brasile con l'inaugurazione del nuovo Centro Formativo Paula Souza di San Paolo, che si affianca alla Scuola di Flores da Cunha, nello Stato di Rio Grande do Sul, operativa ormai da anni.

Nel corso della "Settimana della Cucina Regionale Italiana", 20 tra i migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana, accuratamente selezionati da ICIF, proporranno altrettanti menù di tutte le Regioni d'Italia. L'ICIF ha curato con attenzione la scelta dei menù proposti, esaltando i piatti tipici e i prodotti di eccellenza del territorio regionale italiano.

Cinque Chef partiranno dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile: dalla Puglia lo Chef Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, dalla Liguria gli Chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia, dal Piemonte lo Chef Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocarda, dalla Sicilia lo Chef Giovanni Guameri del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa ed infine dalla Campania lo Chef Giuseppe Imperatore della Pizzeria Farinella.

Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 17:31:32 di Giovedì 10 Ottobre 2013 - 30321 articoli presenti nell'archivio

BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO
PUBBLICITÀ SITEMAP CONTATTI POLICY CERCA IN ARCHIVIO:  Per parole chi

EVENTI > MANIFESTAZIONI

Settimana della cultura italiana in [] I nostri piatti regionali a San Paolo

Icif porta la cucina italiana alla "Settimana della cultura italiana in Brasile". 20 tra i migliori ristoranti di San Paolo serviranno per l'occasione dei menu speciali con piatti tipici regionali italiani



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare.

Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro. È proprio a San Paolo che dal 13 al 20 ottobre si svolge la seconda edizione della "Settimana della cultura italiana in Brasile", evento organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato italiano insieme all'istituto italiano di Cultura e alla Camera di Commercio italiana in Brasile.

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'Icif, l'Istituto di cucina ed enologia delle regioni d'Italia più conosciuto nel mondo. L'Icif ha recentemente rafforzato la sua presenza in Brasile con l'inaugurazione del nuovo centro formativo Paula Souza di San Paolo, che si affianca alla scuola di Flores da Cunha, nello Stato di Rio Grande do Sul, operativa ormai da anni.

Settimana della
italiana", 20 tra i
San Paolo
italiana,
zionati da Icif,
anti menu di tutte
Icif ha curato con
dei menu
piatti tipici e i
del territorio



o dall'Italia in
resenti presso
alla Puglia lo
rdi, del
ni, dalla Liguria gli chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del
forte di Imperia, dal Piemonte lo chef Andrea Picotti del ristorante
ilia lo chef Giovanni Guarneri del ristorante Don Camillo di Ortigia-
Campania lo chef Giuseppe Imperatore della pizzeria Farinella.

Il viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie del nostro paese attraverserà San Paolo dove ciascun ristorante proporrà il menu tematico di una regione: si potranno apprezzare piatti tipici, rari da trovare fuori dai confini italiani, come i "risi e bisì" della cucina veneta, o i "canerdeli in brodo" del Trentino Alto Adige, lo "strudel di mele" del Friuli; specialità come l'"ossobuco di vitello con risotto alla milanese" o le "trenette al pesto" della Liguria, i "ravioli del plin" o gli "asparagi con fonduta e tartufo" tipici del Piemonte.



A rappresentare il sud, tra gli altri piatti, ci saranno le "orecchiette con rucola e pomodoro" precedute dai tipici "stuzzichini alla pugliese" o il "pesce spada con cùcsusu" siciliano, così come le dolci "calzengicchie" o "calzoncelli di Natale" tipici della Basilicata; nel menu della cucina campana si troverà la classica "Pizza Margherita" e non potevano mancare i "saltimbocca alla romana" o gli "arrosticini" dell'Abruzzo.

L'Icif è da sempre attento alla promozione dei prodotti italiani di eccellenza, sia attraverso la formazione di chef professionisti, che potranno riconoscere e cercare il vero made in Italy nel mondo, che attraverso la partecipazione ad eventi mirati alla diffusione dei prodotti tipici ed autentici dell'enogastronomia delle regioni d'Italia.

OSTUNIPOCKET

Da Ostuni al Brasile: l'acquasale conquista San Paolo

E chi l'avrebbe detto che l'acquasale avrebbe fatto tutta questa strada.

[Tratto da un articolo pubblicato sul *Nuovo Quotidiano di Puglia - Ediz. Brindisi*]



Sebastiano Lombardi, cuoco originario di Andria e da tre anni ai fornelli stellati del **Ristorante Cielo del Relais La Sommità** di Ostuni, è stato scelto per rappresentare le delizie pugliesi in occasione della **"Settimana della Cultura Italiana in Brasile"**

dal 13 al 20 Ottobre. L'evento, alla sua seconda edizione, è organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile. Tra i cinque chef italiani invitati a rappresentare i piatti regionali, uno di questi proviene dal tacco.

Sebastiano Lombardi, cuoco del ristorante situato sulle alture del centro storico della città bianca, nella valigia pronta a volare alle volte del Brasile ha un tripudio di sapori che cede lo spazio solo alla voglia di imparare e conoscere le altre culture. Farina di grano arso, stampi per pasticcotti leccesi, olio della cultivar leccina, pasta Benedetto Cavaliere e Del Duca, pomodoro regina, capocollo di Martina Franca e fichi secchi di San Michele Salentino. Questi alcuni degli ingredienti che porterà con sé: "Parto con l'idea di far conoscere i piatti della nostra tradizione e allo stesso tempo imparare e provare le altre culture. Nella mia cucina non esistono segreti, né tantomeno stravolgerei i piatti di altre nazionalità. Provare altre culture fa bene a tutti".

L'interesse tra il Brasile e l'Italia è reciproco. Il filo conduttore è l'*italian lifestyle* molto apprezzato all'estero soprattutto quando si parla di cucina made in Italy. La settimana della cultura italiana in Brasile potrebbe stendere le basi per presentare i piatti pugliesi anche in occasione dei **Mondiali in Brasile**. "La considero un'occasione e se tutto va per il meglio - afferma Chef Lombardi - a Giugno 2014 i nostri piatti locali saranno presentati durante i mondiali di calcio in Brasile".

In partenza verso la Settimana della cucina italiana oltre a Lombardi vi sono altri quattro colleghi provenienti da altre regioni italiane. I cinque andranno ad affiancare venti tra i migliori ristoratori di San Paolo specializzati in cucina italiana, accuratamente selezionati dall'ICIF, l'Istituto di cucina ed enologia delle regioni d'Italia più conosciuto nel mondo.

ITALY FOOD 24.it

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Sono le 17:32:07 di Giovedì 10 / 10 / 2013 Italy Food 24 è un Magazine Online di Web Italia Network 24

[Home](#) [News](#) [Regioni](#) [Eventi](#) [Gusto](#) [QualItaly24](#) [Rubriche](#) [Greentour](#)

In Brasile si celebra la cucina delle regioni d'Italia.

BY ITALY FOOD 24 - 10/10/2013



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il Made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.

E' proprio a San Paolo che dal 13 al 20 ottobre si svolge la seconda edizione della "Settimana della Cultura Italiana in Brasile", evento organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile.

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo. L'ICIF ha recentemente rafforzato la sua presenza in Brasile con l'inaugurazione del nuovo Centro Formativo Paula Souza di San Paolo, che si affianca alla Scuola di Flores da Cunha, nello Stato di Rio Grande do Sul, operativa ormai da anni.

Nel corso della "Settimana della Cucina Regionale Italiana", 20 tra i migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana, accuratamente selezionati da ICIF, proporranno altrettanti menù di tutte le Regioni d'Italia. L'ICIF ha curato con attenzione la scelta dei menu proposti, esaltando i piatti tipici e i prodotti di eccellenza del territorio regionale italiano.

Cinque Chef partiranno dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile: dalla Puglia lo Chef Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, dalla Liguria gli Chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia, dal Piemonte lo Chef Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocarda, dalla Sicilia lo Chef Giovanni Guarneri del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa ed infine dalla Campania lo Chef Giuseppe Imperatore della Pizzeria Farinella.

Il viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie del nostro paese attraverserà San Paolo dove ciascun Ristorante proporrà il menù tematico di una regione: si potranno apprezzare piatti tipici, rari da trovare fuori dai confini italiani, come i "risi e bisi" della cucina veneta, o i "canerdeli in brodo" del Trentino Alto Adige, lo "strudel di mele" del Friuli; specialità come "l'ossobuco di vitello con risotto alla milanese" o le "trenette al pesto" della Liguria, i "ravioli del plin" o gli "asparagi con fonduta e tartufo" tipici del Piemonte. A rappresentare il sud, tra gli altri piatti, ci saranno le "orecchiette con rucola e pomodoro" precedute dai tipici "stuzzichini alla pugliese" o il "pesce spada con cùscusu" siciliano, così come le dolci "calzengicchie" o "calzoncelli di Natale" tipici della Basilicata; nel menù della cucina campana si troverà la classica "Pizza Margherita" e non potevano mancare i "saltimbocca alla romana" o gli "arrosticini" dell'Abruzzo.

L'ICIF è da sempre attento alla promozione dei prodotti italiani di eccellenza, sia attraverso la formazione di Chef professionisti, che potranno riconoscere e cercare il vero Made in Italy nel mondo, che attraverso la partecipazione ad eventi mirati alla diffusione dei prodotti tipici ed autentici dell'enogastronomia delle Regioni d'Italia.



LIBERO 24x7

Torino Roma Milano Napoli Firenze Genova Bari Palermo Bologna Venezia Altre città ▾

Cronaca Economia Politica Spettacoli e Cultura Sport Scienza e Tecnologia

TORINO -Dal 13 al 20 ottobre ICIF porta la cucina regionale italiana nei migliori ristoranti di San Paolo

VercelliOggi.it |  1 | 4 ore fa

Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: giuseppe imperatore ristorante don camillo

Organizzazioni: regioni camera

Prodotti: natale

Luoghi: brasilie piemonte

Tags: chef ristorante



IL TUO BILANCIO FAMILIARE È UN

Home > Cucina > Ultime notizie Cucina Italiana

Cucina Italiana

 Mi piace

31

 Tweet

News

Foto

Video

Ordina le news per: Pertinenza | Data

ICIF porta la cucina delle regioni d'Italia alla "Settimana della Cultura Italiana in Brasile"

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della **cucina regionale** Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed **Enologia** delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo. L'ICIF ha recentemente rafforzato la sua presenza in Brasile con l'inaugurazione del nuovo Centro Formativo Paula Souza di San Paolo, che si affianca alla Scuola di Flores da Cunha,...

Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi


10 Ottobre 2013 - 08:43

MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 88 volte

ICIF porta la cucina delle regioni d'Italia alla "Settimana della Cultura Italiana in Brasile"

Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il Made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

E' proprio a San Paolo che dal 13 al 20 ottobre si svolge la seconda edizione della "Settimana della Cultura Italiana in Brasile", evento organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile.

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo. L'ICIF ha recentemente

rafforzato la sua presenza in Brasile con l'inaugurazione del nuovo Centro Formativo Paula Souza di San Paolo, che si affianca alla Scuola di Flores da Cunha, nello Stato di Rio Grande do Sul, operativa ormai da anni.

Nei corso della "Settimana della Cucina Regionale Italiana", 20 tra i migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana, accuratamente selezionati da ICIF, proporranno altrettanti menù di tutte le Regioni d'Italia. L'ICIF ha curato con attenzione la scelta dei menu proposti, esaltando i piatti tipici e i prodotti di eccellenza del territorio regionale italiano.

Cinque Chef partiranno dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile: dalla Puglia lo Chef Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, dalla Liguria gli Chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia, dal Piemonte lo Chef Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocarda, dalla Sicilia lo Chef Giovanni Guarneri del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa ed infine dalla Campania lo Chef Giuseppe Imperatore della Pizzeria Farinella.

Il viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie del nostro paese attraverserà San Paolo dove ciascun Ristorante proporrà il menù tematico di una regione: si potranno apprezzare piatti tipici, rari da trovare fuori dai confini italiani, come i "risi e bisi" della cucina veneta, o i "canerdeli in brodo" del Trentino Alto Adige, lo "strudel di mele" del Friuli; specialità come "l'ossobuco di vitello con risotto alla milanese" o le "trenette al pesto" della Liguria, i "ravioli del pin" o gli "asparagi con fonduta e tartufo" tipici del Piemonte. A rappresentare il sud, tra gli altri piatti, ci saranno le "orecchiette con rucola e pomodoro" precedute dai tipici "stuzzichini alla pugliese" o il "pesce spada con cùscusu" siciliano, così come le dolci "calzengicchie" o "calzoncelli di Natale" tipici della Basilicata; nel menù della cucina campana si troverà la classica "Pizza Margherita" e non potevano mancare i "saltimbocca alla romana" o gli "arrosticini" dell'Abruzzo.

L'ICIF è da sempre attento alla promozione dei prodotti italiani di eccellenza, sia attraverso la formazione di Chef professionisti, che potranno riconoscere e cercare il vero Made in Italy nel mondo, che attraverso la partecipazione ad eventi mirati alla diffusione dei prodotti tipici ed autentici dell'enogastronomia delle Regioni d'Italia.



am apuliamagazine

Sebastiano Lombardi rappresenta la Puglia alla "Settimana della Cultura Italiana in Brasile"

Redazione | 15 ottobre 2013



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco. Dal 13 al 20 ottobre a San Paolo ritorna la Settimana della Cultura Italiana in Brasile – evento, giunto alla sua seconda edizione, organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile -, al cui interno si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo.

Cinque Chef sono partiti dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile. A rappresentare la Puglia quest'anno è lo Chef andriese Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, che condurrà i commensali in un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie tipiche pugliesi.

A testimoniare i sapori e gli odori della cucina pugliese, tra gli altri piatti, ci saranno le orecchiette con rucola e pomodoro precedute dai tipici stuzzichini alla pugliese, Pasta con la mollica, Braciola con insalata verde e Gelato alla crema con vino cotto.

Il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il Made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.

Anche la Puglia, brand riconosciuto in tutto il mondo, conquista il Brasile grazie alla presenza di Sebastiano Lombardi, che – giunto nel 2010 nella parte più alta della meravigliosa città bianca di Ostuni – diventa Chef del ristorante Cielo del Relais La Sommità, ottenendo nel novembre 2011 l'ambito riconoscimento della Stella Michelin. Supportato da collaboratori selezionati con grande cura, il ristorante Cielo rientra anche nelle guide ai ristoranti d'Italia de L'Espresso e del Gambero Rosso.

Nato ad Andria nel 1976, lo Chef originario di Andria ha attraversato le diverse strade del gusto, che lo vedono dapprima in una cucina d'albergo nazionale, poi in alcuni tra i migliori ristoranti italiani al fianco di grandi nomi come Carlo Persia, Giorgio Pini, Antonio Guida e Nino Di Costanzo. Sempre animato da una insaziabile voglia di imparare e di conoscere gli angoli più segreti del gusto, grazie ai suoi mentori inizia a muovere i primi passi nella cucina Gourmet che anno dopo anno acquisisce un significato molto più ampio e personale. Gourmet diventa espressione della passione, dell'amore e del sapere della propria memoria culinaria tradizionale, riletta con originalità e creatività. Ha convinto i critici con l'elegante equilibrio fra innovazione e tradizione, basato sulla ricerca e sull'utilizzo delle materie prime locali, sull'attenzione alla qualità e ai sapori primari e genuini della terra, sui dettagli delle presentazioni, sulla finezza degli accostamenti dei sapori e dei colori. Sebastiano Lombardi trasforma infatti la cucina in un laboratorio del gusto dove dietro al raffinato gioco estetico di ciascun piatto si assiste al trionfo dei sapori tipici pugliesi – come la farina di grano arso della sua città natia – , scelti con cura maniacale per rinnovare ogni giorno il forte legame tra passato e presente.



settimane fa è stato presentato il nuovo libro del Santo Padre "Memoria e identità", con il sottotitolo significativo "Conversazioni a civiltà". Il papa, in un'opera in profondità filosofica, di inquisiti e di salvezza, che opera nella verità, e in coscienza nelle vicende del secolo da

Musica

Home | Archivio | Appuntamenti | Rubriche | Vettrine | Redazioni | Collaboratori | Links | Contatti
Redazione di Bari Cerca nel sito Data Ok

Andria - LO CHEF SEBASTIANO LOMBARDI RAPPRESENTA LA PUGLIA ALLA 'SETTIMANA DELLA CULTURA ITALIANA IN BRASILE'

15/10/2013

LO CHEF SEBASTIANO LOMBARDI RAPPRESENTA LA PUGLIA ALLA 'SETTIMANA DELLA CULTURA ITALIANA IN BRASILE'

18-20 OTTOBRE 2013
SAN PAOLO
BRASILE



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande Interesse reciproco. Dal 13 al 20 ottobre a San Paolo ritorna la Settimana della Cultura Italiana in Brasile – evento, giunto alla sua seconda edizione, organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile -, al cui interno si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo.

Cinque Chef sono partiti dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile. A rappresentare la Puglia quest'anno è lo Chef andriese Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, che condurrà i commensali in un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie tipiche pugliesi.

A testimoniare i sapori e gli odori della cucina pugliese, tra gli altri piatti, ci saranno le orecchiette con rucola e pomodoro precedute dai tipici stuzzichini alla pugliese, Pasta con la mollica, Braciola con insalata verde e Gelato alla crema con vino cotto.

la Repubblica **BARI.it**

Incontro di sapori e culture, in Brasile si mangia pugliese

 0  Tweet  0  60   Email



Sarà lui a San Paolo a rappresentare la Puglia fino al 20 ottobre per la Settimana della cultura italiana in Brasile, evento giunto alla sua seconda edizione, organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto italiano di cultura e alla Camera di commercio italiana in Brasile - al cui interno si inserisce la "Settimana della cucina regionale italiana" (affidato all'Icif, l'Istituto di cucina ed enologia delle regioni d'Italia più conosciuto nel mondo). È lo chef andriese Sebastiano Lombardi, del ristorante Cielo di Ostuni, che condurrà i commensali in un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie tipiche pugliesi. A testimoniare i sapori e gli odori della cucina pugliese, tra gli altri piatti, ci saranno le orecchiette con rucola e pomodoro precedute dai tipici stuzzichini alla pugliese, pasta con la mollica, braciola con insalata verde e gelato alla crema con vino cotto *di ALESSIA DE PASCALE*

ANDRIAVIVA.IT

HOME NOTIZIE RUBRICHE SPORT iREPORT AGENDA METEO ALMANACCO

INDICE NOTIZIE ARCHIVIO VITA DI CITTÀ TERRITORIO BANDI E CONCORSI CRONACA POLITICA ENTI LOCALI ASSOCIAZIONI RELIGIONI

AndriaViva > Notizie > Territorio > Uno chef andriese rappresenta la Puglia in Brasile

TERRITORIO PUGLIA

Uno chef andriese rappresenta la Puglia in Brasile

Sebastiano Lombardi impegnato nella Settimana della Cultura Italiana a San Paolo

REDAZIONE ANDRIAVIVA
Martedì 15 Ottobre 2013 ore 12.41

Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco. Dal 13 al 20 ottobre a San Paolo ritorna la Settimana della Cultura Italiana in Brasile, evento giunto alla sua seconda edizione, organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile, al cui interno si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo.

Cinque chef sono partiti dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile. A rappresentare la Puglia quest'anno è lo chef andriese Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, che condurrà i commensali in un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie tipiche pugliesi. A testimoniare i sapori e gli odori della cucina pugliese, tra gli altri piatti, ci saranno le orecchiette con rucola e pomodoro precedute dai tipici stuzzichini alla pugliese, pasta con la mollica, braciola con insalata verde e Gelato alla crema con vino cotto.

Sebastiano Lombardi, giunto nel 2010 nella parte più alta della meravigliosa città bianca di Ostuni, diventa chef del ristorante Cielo del Relais La Sommità, ottenendo nel novembre 2011 l'ambito riconoscimento della Stella Michelin. Supportato da collaboratori selezionati con grande cura, il ristorante Cielo rientra anche nelle guide ai ristoranti d'Italia de L'Espresso e del Gambero Rosso. Lombardi ha convinto i critici con l'elegante equilibrio fra innovazione e tradizione, basato sulla ricerca e sull'utilizzo delle materie prime locali, sull'attenzione alla qualità e ai sapori primari e genuini della terra, sui dettagli delle presentazioni, sulla finezza degli accostamenti dei sapori e dei colori.

Brasil Jericoacoara Pousada
Brasile.EvolutiontravelAdv.com/Surf
Ideale Vacanza per Windsurf e Mare Volo+Soggiorno Prezzo Finito €1468



VIRGILIO
Ostuni

Cerca in città

🏠 **NOTIZIE** | EVENTI | CINEMA | ELENCO TELEFONICO | OFFERTE | PUBBLICITÀ

Cronaca | Politica | Attualità | Economia | Cultura e Spettacolo | Sport | Scienza

Notizie > Cultura e Spettacolo ... > [Lo chef andriese Sebastiano Lombardi](#) ...

Lo chef andriese Sebastiano Lombardi rappresenta la Puglia alla 'Settimana della Cultura Italiana in Brasile'

CULTURA E SPETTACOLO | I love Canosa - 15 Ott 2013 17:52

OkNO |  Consiglia |  Tweet |  +1 |  Commenta



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco. Dal 13 al 20 ottobre a San Paolo ritorna la Settimana della Cultura Italiana in Brasile * evento, giunto alla sua

[+ LEGGI TUTTO - VAI ALL'ARTICOLO ORIGINALE](#)

affaritaliani.it

IL PRIMO QUOTIDIANO
fondatore e direttore [Angelo](#)

HOME | POLITICA | ECONOMIA | CRONACHE | CULTURE

ESTERI | FATTI & CONTI | MILANOITALIA | ROMAITALIA | EMILIA R. | **PUGLIA** | CAMPANIA | REGIONI | SPORT | ME

AIRADIO | METEO | OROSCOPO | GIOCHI | RUBRICHE | FORUM | FOTO-VIDEO | MOBILE | SHOPPING | CASA | V

VUOI RISPARMIARE CON IL FOTOVOLTAICO? Ricevi 3 Preventivi Gratis

Mi piace Place a 10 persone. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici. Condividi su Tweet

PUGLIAITALIA

Chef Sebastiano Lombardi Sapori di Puglia in Brasile

Domenica, 20 ottobre 2013 - 03:40:00



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco. A San Paolo ritorna la Settimana della Cultura Italiana in Brasile, evento giunto alla sua seconda edizione, organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano, insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile, al cui interno si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana": anche quest'anno affidata all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo.

Cinque Chef sono partiti dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile. A rappresentare la Puglia quest'anno è lo **Chef andriese Sebastiano Lombardi**, del Ristorante Cielo di Ostuni, che condurrà i commensali in un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie tipiche pugliesi.

A testimoniare i sapori e gli odori della cucina pugliese, tra gli altri piatti, ci saranno le orecchiette con rucola e pomodoro precedute dai tipici stuzzichini alla pugliese, Pasta con la mollica, Braciola con insalata verde e Gelato alla crema con vino cotto.

Il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il **Made in Italy**, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.



Anche la Puglia, brand riconosciuto in tutto il mondo, conquista il Brasile grazie alla presenza di Sebastiano Lombardi, che - giunto nel 2010 nella parte più alta della meravigliosa città bianca di Ostuni - diventa Chef del ristorante **Cielo del Relais La Sommità**, ottenendo nel novembre 2011 l'ambito riconoscimento della Stella Michelin. Supportato da collaboratori selezionati con grande cura, il ristorante Cielo rientra anche nelle guide ai ristoranti d'Italia de L'Espresso e del Gambero Rosso.

informa
CIBO
IL QUOTIDIANO
PER CHI AMA
IL BUON GUSTO



HOME

MISSION

REDAZIONE

CONTATTACI

PUBBLICITA'

Prodotti: [Aceto](#) | [Carne e Salumi](#) | [Cioccolato](#) | [Formaggio](#) | [Olio](#) | [Pasta](#) | [Vino](#)

NEWSLETTER

sei in: [home](#) >> [Sommaro](#) >> **FOCUS**

 Mi piace

0

 Invia

0

 +1

0

 Tweet



 SHARE







Postato da: Redazione il: 28/10/2013

La cucina delle Regioni d'Italia conquista San Paolo del Brasile

Grande successo degli chef italiani selezionati da ICIF

Ancora una volta i sapori della nostra cucina e il carisma dei nostri chef hanno saputo affascinare il mondo. "Proseguire su questa strada è ciò che ci proponiamo di fare – conclude Piero Sassone, Presidente ICIF – poiché è indispensabile che i veri sapori della cucina italiana vengano interpretati al meglio in ogni parte del mondo, senza varianti, né contraffazioni"



territorio, proponendole al grande pubblico sulle tavole dei ristoranti di San Paolo in un'occasione così sentita come la "Settimana della Cultura Italiana".

Torino 28 ottobre 2013. A conclusione della seconda edizione della "Settimana della Cucina Regionale Italiana in Brasile", coordinata da ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo, abbiamo raccolto i commenti a caldo dei cinque chef che hanno affiancato i colleghi dei 20 migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana per aiutarli a conoscere ed interpretare al meglio i piatti tipici e i prodotti di eccellenza di tutto il territorio italiano, regione per regione.

Al loro rientro in Italia gli chef hanno voluto salutare e ringraziare ICIF, che ha curato l'organizzazione dell'evento in modo impeccabile, dando loro l'opportunità di esprimersi "oltre confine" e di far conoscere ai loro colleghi in Brasile le autentiche ricette della cucina del loro

Appena rientrato in Piemonte lo chef **Andrea Picotti** del Ristorante D'la Picocarda di Barge ci dice: "E' stata un'iniziativa coinvolgente e davvero interessante per noi chef italiani, ma anche per gli chef ed i clienti brasiliani che hanno potuto conoscere ed apprezzare la vera cucina piemontese, e non solo, con pranzi, cene, degustazioni e lezioni di cucina".

"La partecipazione a questo evento - dicono gli Chef **Oswaldo Martini** e **Rosa Sartorelli** del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia – è stata un'esperienza straordinaria sia dal punto di vista umano che da quello professionale. Abbiamo cercato di avvicinare gli chef locali alla vera cucina ligure, aiutandoli ad affinare i piatti che preparano. Il nostro sforzo è stato anche quello di orientarli a scegliere la materia prima più adatta per la preparazione delle ricette liguri, compatibilmente con la disponibilità dei prodotti sul mercato".

Lo Chef **Giuseppe Imperatore** di Napoli della Pizzeria Farinella, che ha portato in Brasile il sapore autentico della classica Pizza Margherita, dice: "E' stato tutto perfetto; sarò sempre disponibile per le iniziative organizzate da ICIF, sia in Italia che all'estero".

"E' stata per me un'esperienza meravigliosa – è il commento di Sebastiano Lombardi, chef pugliese del Ristorante Cielo di Ostuni - e soprattutto spero di aver contribuito, anche se per poco tempo, a far vedere alcune preparazioni e utilizzo di materie prime per la cucina pugliese. Grazie ancora di tutto, spero di poter far parte ancora della cordata ICIF e di collaborare con le meravigliose persone dello staff".

Dalla Sicilia lo Chef **Giovanni Guarneri** del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa racconta: "L'accoglienza da parte dello staff ICIF in Brasile è stata davvero eccezionale, ed è stato un vero piacere lavorare in piena sintonia con i colleghi di San Paolo ai quali ho cercato di trasferire tutte le nozioni e i piccoli segreti per interpretare al meglio la cucina siciliana. Iniziative di questo genere – prosegue – sono un toccasana per l'immagine dell'Italia nel mondo".

Dello stesso avviso sono anche tutti coloro che, a San Paolo, hanno avuto modo di conoscere da vicino i gusti dell'Italia. Ancora una volta i sapori della nostra cucina e il carisma dei nostri chef hanno saputo affascinare il mondo.

"Proseguire su questa strada è ciò che ci proponiamo di fare – conclude **Piero Sassone**, Presidente ICIF – poiché è indispensabile che i veri sapori della cucina italiana vengano interpretati al meglio in ogni parte del mondo, senza varianti, né contraffazioni".



sei in: [home](#) >> [Sommar](#)io >> [Naturalmente News](#)

 Mi piace 0

 Invi 0

 Tweet

 SHARE



Postato da: Redazione il: 03/05/2013

10 giovani chef inglesi dei ristoranti Carluccio's a "scuola" all'ICIF

Corso di perfezionamento tenuto da chef stellati Michelin piemontesi

Gli chef inglesi della prestigiosa catena di ristoranti si trovano in questi giorni a Costigliole d'Asti per il Corso di perfezionamento presso l'Istituto di Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia. Venerdì 10 maggio il Saggio Finale



Costigliole d'Asti maggio 2013. Dallo scorso 29 aprile e fino al 10 maggio, l'ICIF - Istituto di Cucina, Cultura ed Enologia delle Regioni d'Italia - ospita l'annuale Corso di perfezionamento in cucina italiana, che dal 2004 la catena di 45 ristoranti inglesi della catena "Carluccio's" organizza a Costigliole d'Asti per un selezionato numero di propri chef.

Sotto la guida del Capo Chef **Malcom Foog** e della Responsabile dell'Ufficio Manager Director Signora **Aileen Moodi**, 10 giovani chef inglesi, responsabili di altrettanti ristoranti "Carluccio's", sono guidati dagli istruttori dell'ICIF e da chef stellati Michelin piemontesi nella conoscenza della cucina italiana e nella preparazione di ricette che coniugano la tradizione piemontese e regionale italiana con gli aspetti innovativi e moderno-creativi apportati dall'esperienza e dal valore degli istruttori "stellati", in un percorso didattico teorico-pratico che utilizza materie prime d'eccellenza, rigorosamente italiane.

Gli chef che si alternano nella Cucina dell'ICIF sono: Emanuel Marengo del nuovo ristorante "Guido" a Tenuta Villa Contessa Rosa presso la Tenuta Fontanafredda di Serralunga d'Alba (CN), Walter Ferretto de "Il Cascinale Nuovo" di Isola d'Asti (AT), Franco Giacomino de "La Betulla" di San Bernardino di Trana (TO), Damiano Nigro di "Villa d'Amelia" di Benevello (CN), Luca Zecchin di "Guido Da Costigliole" presso il Relais San Maurizio a Santo Stefano Belbo (CN), Gian Luigi Giachino e Alessandro Giachino di "Cascina Martini" di Corteranzo di Murisengo (AL), affiancati da esperti, quali il salumiere Gianni Neco di Nizza Monferrato e Marco Fasoli dell'Azienda Olearia Fontanara. Il programma prevede inoltre una visita alla "Grangia Reale" in Valcasotto (CN), produttrice dell'eccellenza casearia di **Beppino Occe**lli, e un'escursione in Emilia, per la visita ad un'azienda produttrice del **Culatello di Zibello** e del **Parmigiano Reggiano**, e all'acetaia "La Ca' dal Non", produttrice di **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**.

Venerdì 10 maggio il Saggio Finale: gli chef di "Carluccio's" si esprimeranno in prima persona presentando un menù tipico stagionale italiano, che sarà da loro autonomamente creato nella Cucina dell'ICIF ed offerto agli chef stellati che hanno effettuato le lezioni al gruppo, a giornalisti del settore, alle aziende che hanno messo a disposizione le materie prime alimentari ed i vini, e ad autorità locali, comunali e provinciali, che giudicheranno il livello del loro apprendimento, concludendo con la consegna degli attestati di partecipazione al Corso di perfezionamento ICIF in Cucina Italiana 2013.

Nati nel 1991 con l'apertura del primo "Carluccio's Caffè" a Londra su iniziativa di **Antonio Carluccio** e della moglie **Priscilla Carluccio**, nativa di Costigliole d'Asti, i Carluccio's Restaurants sono un simbolo dell'enogastronomia e dell'enologia italiana di qualità, proposta con l'utilizzo di materie prime italiane e con ricette autentiche, a prezzi accessibili, supportati da un servizio eccellente, imperniato sull'Italian Style of Life.

Oggi la Catena è presente con 45 ristoranti a Londra, Manchester, Cardiff, Leicester, Stratford-upon-Avon, Windsor and Oxford, ed è quotata alla Borsa di Londra.

Antonio Carluccio continua la propria azione di **alfiere e testimonial dell'enologia e della cucina italiana regionale**, conducendo un seguitissimo programma TV e attraverso l'edizione di numerosi libri dedicati al Bel Paese.

[Il sito ICIF](#)





informa
CIBO
IL QUOTIDIANO
PER CHI AMA
IL BUON GUSTO

HOME

MISSION

REDAZIONE

CONTATTACI

PUBBLICITA'

Prodotti: [Aceto](#) | [Carne e Salumi](#) | [Cioccolato](#) | [Formaggio](#) | [Olio](#) | [Pasta](#) | [Vino](#)

NEWSLETTER [Indirizzo En](#)

sei in: [home](#) >> [Sommar](#)io >> [Eventi e Manifestazioni](#)

 Mi piace 0

 Tweet 1

 SHARE

Postato da: Redazione il: 28/06/2013

"Sapori di Cinema" lo propone l'ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners

Cene e Cinema sotto le Stelle a Costigliole d'Asti

La grande cucina protagonista sullo schermo e sulla tavola. L'ICIF da oltre vent'anni è impegnata in tutto il mondo nella promozione dei prodotti enogastronomici italiani, tramite la formazione sulla Cucina e l'Enologia italiana di professionisti che operano nella ristorazione all'estero



L'ICIF – Italian Culinary Institute for Foreigners – in collaborazione con il **Comune di Costigliole d'Asti** ripropone "Sapori di Cinema": 4 sere di mezza estate dedicate a 4 menu ispirati ad altrettanti film a carattere gastronomico.

Un appuntamento imperdibile per tutti gli appassionati di cucina e di cinema, un piacevole pretesto per vivere lo splendido Castello medioevale di Costigliole d'Asti, che spalancherà le proprie porte per ospitare gli intervenuti nel cortile, allestito per l'occasione da sala cinematografica sotto le stelle.

Per 4 venerdì consecutivi, dal 5 al 26 luglio 2013 la cultura del cibo sarà ospite tra le dolci colline delle Langhe e del Monferrato. Ogni serata comincerà alle 20:30 con una cena presso la Sala Ristorante ICIF, con portate ispirate al film che verrà proiettato quella sera, alle 21:45 inizierà la proiezione.

Questi i titoli in cartellone: "Chef", "Ratatouille", "La Parte degli Angeli" e "La Cuoca del Presidente".



SAPORIDICINEMA
LA GRANDE CUCINA PROTAGONISTA SULLO SCHERMO

Per prenotazioni
ICIF: 0141 962171_772 o icif@icif.com
Comune di Costigliole d'Asti: 0141 962211

Le prenotazioni dovranno pervenire entro 2 giorni dalla data di proiezione.
In caso di maltempo la serata verrà annullata.

ITALY FOOD 24.it

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Sono le 12:34:22 di Lunedì 28 / 10 / 2013 Italy Food 24 è un Magazine Online di Web Italia Network 24

[Home](#) - [Eventi](#) - [Gusto](#) - [QualItaly24](#) - [Rubriche](#) - [Greentour](#) - [Salute](#)



28/10/2013



La Cucina Italiana conquista San Paolo del Brasile.

Al loro rientro in Italia gli chef hanno voluto salutare e



22/10/2013



sitemap

```
<?xml version="1.0"
encoding="utf-8"?> <urlset
xmlns="http://www.sitemaps.or
<!--Url Extract: 2041--> <url>
```



10/10/2013



In Brasile si celebra la cucina delle regioni d'Italia.

E' proprio a San Paolo che dal 13 al 20 ottobre si svolge la



25/09/2013



Master breve di cucina italiana dedicato al Brasile.

Molti di questi studenti sono in possesso di una formazione



12/09/2013



ICIF alla Fiera Internazionale di Salonicco.

La partecipazione italiana all'evento suscita da sempre



29/06/2013



L'Italian Culinary Institute for Foreigners si rinnova.

Ieri, giovedì 27 giugno, presso l'Enoteca del Castello di Costigliole d'Asti, sala

La Cucina Italiana conquista San Paolo del Brasile.

BY ITALY FOOD 24 - 28/10/2013



Grande successo degli chef italiani selezionati da ICIF a conclusione della seconda edizione della "Settimana della Cucina Regionale Italiana in Brasile", coordinata da ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo, abbiamo raccolto i commenti a caldo dei cinque chef che hanno affiancato i colleghi dei 20 migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana per aiutarli a conoscere ed interpretare al meglio i piatti tipici e i prodotti di eccellenza di tutto il territorio italiano, regione per regione. Al loro rientro in Italia gli chef hanno

voluto salutare e ringraziare ICIF, che ha curato l'organizzazione dell'evento in modo impeccabile, dando loro l'opportunità di esprimersi "oltre confine" e di far conoscere ai loro colleghi in Brasile le autentiche ricette della cucina del loro territorio, proponendole al grande pubblico sulle tavole dei ristoranti di San Paolo in un'occasione così sentita come la "Settimana della Cultura Italiana". Appena rientrato in Piemonte lo chef Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocarda di Barge ci dice: "E' stata un'iniziativa coinvolgente e davvero interessante per noi chef italiani, ma anche per gli chef ed i clienti brasiliani che hanno potuto conoscere ed apprezzare la vera cucina piemontese, e non solo, con pranzi, cene, degustazioni e lezioni di cucina". "La partecipazione a questo evento - dicono gli Chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia - è stata un'esperienza straordinaria sia dal punto di vista umano che da quello professionale. Abbiamo cercato di avvicinare gli chef locali alla vera cucina ligure, aiutandoli ad affinare i piatti che preparano. Il nostro sforzo è stato anche quello di orientarli a scegliere la materia prima più adatta per la preparazione delle ricette liguri, compatibilmente con la disponibilità dei prodotti sul mercato".

Lo Chef Giuseppe Imperatore di Napoli della Pizzeria Farinella, che ha portato in Brasile il sapore autentico della classica Pizza Margherita, dice: "E' stato tutto perfetto; sarò sempre disponibile per le iniziative organizzate da ICIF, sia in Italia che all'estero." "E' stata per me un'esperienza meravigliosa - è il commento di Sebastiano Lombardi, chef pugliese del Ristorante Cielo di Ostuni - e soprattutto spero di aver contribuito, anche se per poco tempo, a far vedere alcune preparazioni e utilizzo di materie prime per la cucina pugliese. Grazie ancora di tutto, spero di poter far parte ancora della cordata ICIF e di collaborare con le meravigliose persone dello staff." Dalla Sicilia lo Chef Giovanni Guarneri del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa racconta: "L'accoglienza da parte dello staff ICIF in Brasile è stata davvero eccezionale, ed è stato un vero piacere lavorare in piena sintonia con i colleghi di San Paolo ai quali ho cercato di trasferire tutte le nozioni e i piccoli segreti per interpretare al meglio la cucina siciliana. Iniziative di questo genere - prosegue - sono un toccasana per l'immagine dell'Italia nel mondo." Dello stesso avviso sono anche tutti coloro che, a San Paolo, hanno avuto modo di conoscere da vicino i gusti dell'Italia. Ancora una volta i sapori della nostra cucina e il carisma dei nostri chef hanno saputo affascinare il mondo. "Proseguire su questa strada è ciò che ci proponiamo di fare - conclude Piero Sassone, Presidente ICIF - poiché è indispensabile che i veri sapori della cucina italiana vengano interpretati al meglio in ogni parte del mondo, senza varianti, né contraffazioni."

Chef italiani selezionati dall'Icif, successo in Brasile

Gazzetta d'Asti |  1 | 5 ore fa

A conclusione della seconda edizione della "Settimana della Cucina Regionale Italiana in Brasile", coordinata da ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel ...

[Leggi la notizia](#)

Persone: [presidente ristorante don camillo](#)

Organizzazioni: [icif istituto](#)

Luoghi: [brasile imperia](#)

Tags: [chef cucina](#)



Lo chef andriese Sebastiano Lombardi rappresenta la Puglia alla 'Settimana della Cultura Italiana in Brasile'



... anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo. Cinque **Chef** sono partiti dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso ...

I love Canosa - 15-10-2013

Persone: [sebastiano lombardi](#)
[gourmet](#)

Organizzazioni: [cultura italiana](#)
[consolato](#)

Luoghi: [brasile puglia](#)

Tags: [chef cucina](#)

TORINO -Dal 13 al 20 ottobre ICIF porta la cucina regionale italiana nei migliori ristoranti di San Paolo



L'ICIF è da sempre attento alla promozione dei prodotti italiani di eccellenza, sia attraverso la formazione di **Chef** professionisti, che potranno riconoscere e cercare il vero Made in Italy nel mondo,...

VercelliOggi.it - 10-10-2013

Persone: [giuseppe imperatore](#)
[ristorante don camillo](#)

Organizzazioni: [regioni camera](#)
[Prodotti: natale](#)

Luoghi: [brasile piemonte](#)

Tags: [chef ristorante](#)

Istituto Icif di Costigliole d'Asti diffonde la cucina monferrina alla fiera di Salonicco in Grecia



Nella foto da sinistra il presidente Icif, Piero Sardo con gli **chef** nel padiglione Italia

AtNews - 12-9-2013

Persone: [presidente](#)
[ferruccio dardanello](#)

Organizzazioni: [confcommercio](#)
[padiglione](#)

Prodotti: [fiera mondiali di calcio](#)

Luoghi: [salonicco cuneo](#)

Tags: [serie eventi](#)

ome » Primo Piano » eventi » Chef italiani selezionati dall'Icif, successo in Brasile

Chef italiani selezionati dall'Icif, successo in Brasile

Publicato il 28 ottobre 2013



A conclusione della **seconda edizione della "Settimana della Cucina Regionale Italiana in Brasile"**, coordinata da ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo, abbiamo raccolto i commenti a caldo dei cinque chef che hanno affiancato i colleghi dei 20 migliori ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana per aiutarli a conoscere ed interpretare al meglio i piatti tipici e i prodotti di eccellenza di tutto il territorio italiano, regione per

regione.

Al loro rientro in Italia gli chef hanno voluto salutare e ringraziare ICIF, che ha curato l'organizzazione dell'evento in modo impeccabile, dando loro l'opportunità di esprimersi "oltre confine" e di far conoscere ai loro colleghi in Brasile le autentiche ricette della cucina del loro territorio, proponendole al grande pubblico sulle tavole dei ristoranti di San Paolo in un'occasione così sentita come la "Settimana della Cultura Italiana".

Appena rientrati in Piemonte lo chef **Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocardia di Barge** ci dice: "E' stata un'iniziativa coinvolgente e davvero interessante per noi chef italiani, ma anche per gli chef ed i clienti brasiliani che hanno potuto conoscere ed apprezzare la vera cucina piemontese, e non solo, con pranzi, cene, degustazioni e lezioni di cucina".

"La partecipazione a questo evento – dicono gli chef **Oswaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia** – è stata un'esperienza straordinaria sia dal punto di vista umano che da quello professionale. Abbiamo cercato di avvicinare gli chef locali alla vera cucina ligure, aiutandoli ad affinare i piatti che preparano. Il nostro sforzo è stato anche quello di orientarli a scegliere la materia prima più adatta per la preparazione delle ricette liguri, compatibilmente con la disponibilità dei prodotti sul mercato".

Lo chef **Giuseppe Imperatore di Napoli della Pizzeria Farinella**, che ha portato in Brasile il sapore autentico della classica Pizza Margherita, dice: "E' stato tutto perfetto; sarò sempre disponibile per le iniziative organizzate da ICIF, sia in Italia che all'estero".

"E' stata per me un'esperienza meravigliosa – è il commento di **Sebastiano Lombardi, chef pugliese del Ristorante Cielo di Ostuni** – e soprattutto spero di aver contribuito, anche se per poco tempo, a far vedere alcune preparazioni e utilizzo di materie prime per la cucina pugliese. Grazie ancora di tutto, spero di poter far parte ancora della cordata ICIF ed i collaborare con le meravigliose persone dello staff".

Dalla Sicilia lo chef **Giovanni Guarneri del Ristorante Don Camillo di Ortigia Siracusa** racconta: "L'accoglienza da parte dello staff ICIF in Brasile è stata davvero eccezionale, ed è stato un vero piacere lavorare in piena sintonia con i colleghi di San Paolo ai quali ho cercato di trasferire tutte le nozioni e i piccoli segreti per interpretare al meglio la cucina siciliana. Iniziative di questo genere – prosegue – sono un toccasana per l'immagine dell'Italia nel mondo".

Dello stesso avviso sono anche tutti coloro che, a San Paolo, hanno avuto modo di conoscere da vicino i gusti dell'Italia. Ancora una volta i sapori della nostra cucina e il carisma dei nostri chef hanno saputo affascinare il mondo.

"Proseguire su questa strada è ciò che ci proponiamo di fare – conclude **Piero Sassone**, Presidente ICIF – poiché è indispensabile che i veri sapori della cucina italiana vengano interpretati al meglio in ogni parte del mondo, senza varianti, né contraffazioni."



TORINO -Dal 13 al 20 ottobre ICIF porta la cucina regionale italiana nei migliori ristoranti di San Paolo



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'*italian lifestyle*; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il *Made in Italy*, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.



agnolotti del pin

Scarica il pdf con le schede: 

E' proprio a San Paolo che dal 13 al 20 ottobre si svolge la seconda edizione della "Settimana della Cultura Italiana in Brasile", evento organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile.

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo.

L'ICIF ha recentemente rafforzato la sua presenza in Brasile con l'inaugurazione del nuovo Centro Formativo Paula Souza di San Paolo, che si affianca alla Scuola di Flores da Cunha, nello Stato di Rio Grande do Sul, operativa ormai da anni.

Nel corso della "Settimana della Cucina Regionale Italiana", 20 tra i migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana, accuratamente selezionati da ICIF, proporranno altrettanti menù di tutte le Regioni d'Italia. L'ICIF ha curato con attenzione la scelta dei menu proposti, esaltando i piatti tipici e i prodotti di eccellenza del territorio regionale italiano.

Cinque Chef partiranno dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile: dalla Puglia lo Chef Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, dalla Liguria gli Chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia, dal Piemonte lo Chef Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocarda, dalla Sicilia lo Chef Giovanni Guameri del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa ed infine dalla Campania lo Chef Giuseppe Imperatore della Pizzeria Farinella.

Il viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie del nostro paese attraverserà San Paolo dove ciascun Ristorante proporrà il menù tematico di una regione: si potranno apprezzare piatti tipici, rari da trovare fuori dai confini italiani, come i *"risi e bisi"* della cucina veneta, o i *"canerdeli in brodo"* del Trentino Alto Adige, lo *"strudel di mele"* del Friuli; specialità come *"l'ossobuco di vitello con risotto alla milanese"* o le *"trenette al pesto"* della Liguria, i *"ravioli del pin"* o gli *"asparagi con fonduta e tartufo"* tipici del Piemonte. A rappresentare il sud, tra gli altri piatti, ci saranno le *"orecchiette con rucola e pomodoro"* precedute dai tipici *"stuzzichini alla pugliese"* o il *"pesce spada con cuscusu"* siciliano, così come le dolci *"calzengicchie"* o "calzoncelli di Natale" tipici della Basilicata; nel menù della cucina campana si troverà la classica *"Pizza Margherita"* e non potevano mancare i *"saltimbocca alla romana"* o gli *"arrosticini"* dell'Abruzzo.

L'ICIF è da sempre attento alla promozione dei prodotti italiani di eccellenza, sia attraverso la formazione di Chef professionisti, che potranno riconoscere e cercare il vero Made in Italy nel mondo, che attraverso la partecipazione ad eventi mirati alla diffusione dei prodotti tipici ed autentici dell'enogastronomia delle Regioni d'Italia.

In allegato i menu dei Ristoranti.



WebMagazine Diretto da Roberto Gatti

WineTaste

WEBMAGAZINE
Enogastronomico

ROBERTO GATTI
Biografia

CORSI
Video e Tutori

HOME > COMUNICATI STAMPA

13
OTT

Roberto Gatti
in: Comunicati Stampa

ICIF PORTA LA CUCINA DELLE REGIONI D'ITALIA ALLA "SETTIMANA DELLA CULTURA ITALIANA IN BRASILE"

Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco: il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il Made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.

E' proprio a San Paolo che dal 13 al 20 ottobre si svolge la seconda edizione della "Settimana della Cultura Italiana in Brasile", evento organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio Italiana in Brasile.

All'interno del programma di iniziative si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più conosciuto nel mondo. L'ICIF ha recentemente rafforzato la sua presenza in Brasile con l'inaugurazione del nuovo Centro Formativo Paula Souza di San Paolo, che si affianca alla Scuola di Flores da Cunha, nello Stato di Rio Grande do Sul, operativa ormai da anni.



Nel corso della “Settimana della Cucina Regionale Italiana”, 20 tra i migliori Ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana, accuratamente selezionati da ICIF, proporranno altrettanti menù di tutte le Regioni d'Italia. L'ICIF ha curato con attenzione la scelta dei menu proposti, esaltando i piatti tipici e i prodotti di eccellenza del territorio regionale italiano.

Cinque Chef partiranno dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile: dalla Puglia lo Chef Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, dalla Liguria gli Chef Osvaldo Martini e Rosa Sartorelli del Ristorante Chez Braccioforte di Imperia, dal Piemonte lo Chef Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocardia, dalla Sicilia lo Chef Giovanni Guarneri del Ristorante Don Camillo di Ortigia-Siracusa ed infine dalla Campania lo Chef Giuseppe Imperatore della Pizzeria Farinella.

Il viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie del nostro paese attraverserà San Paolo dove ciascun Ristorante proporrà il menù tematico di una regione: si potranno apprezzare piatti tipici, rari da trovare fuori dai confini italiani, come i “risi e bisì” della cucina veneta, o i “canerdeli in brodo” del Trentino Alto Adige, lo “strudel di mele” del Friuli; specialità come “l'ossobuco di vitello con risotto alla milanese” o le “trenette al pesto” della Liguria, i “ravioli del plin” o gli “asparagi con fonduta e tartufo” tipici del Piemonte. A rappresentare il sud, tra gli altri piatti, ci saranno le “orecchiette con rucola e pomodoro” precedute dai tipici “stuzzichini alla pugliese” o il “pesce spada con cùscusu” siciliano, così come le dolci “calzengicchie” o “calzoncelli di Natale” tipici della Basilicata; nel menù della cucina campana si troverà la classica “Pizza Margherita” e non potevano mancare i “saltimbocca alla romana” o gli “arrosticini” dell'Abruzzo.



L'ICIF è da sempre attento alla promozione dei prodotti italiani di eccellenza, sia attraverso la formazione di Chef professionisti, che potranno riconoscere e cercare il vero Made in Italy nel mondo, che attraverso la partecipazione ad eventi mirati alla diffusione dei prodotti tipici ed autentici dell'enogastronomia delle Regioni d'Italia.

In allegato i menu dei Ristoranti.

UFFICIO STAMPA ICIF E-mail: c.gandini@cioss.it o ufficio.stampa@icif.com –
Mobile: +39 389 1460413

enerdì 28 ottobre 2013

Iniziative e Progetti » Andria

15/10/2013 - 09:44

Brasile, lo Chef andriese Lombardi rappresenterà la Puglia a San Paolo

Mi piace 1 +1 0 Tweet 1 Condividi su Facebook 3



Italia e Brasile negli ultimi anni si guardano con grande interesse reciproco. Dal 13 al 20 ottobre a San Paolo ritorna la Settimana della Cultura Italiana in Brasile - evento, giunto alla sua seconda edizione, organizzato e promosso dall'Ambasciata e dal Consolato Italiano insieme all'Istituto Italiano di Cultura e alla Camera di Commercio

Italiana in Brasile -, al cui interno si inserisce la "Settimana della Cucina Regionale Italiana" il cui coordinamento, anche quest'anno, è affidato all'ICIF, l'Istituto di Cucina ed Enologia delle Regioni d'Italia più noto al mondo.

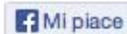
Cinque Chef sono partiti dall'Italia in appoggio ai colleghi presenti presso i Ristoranti in Brasile. A rappresentare la Puglia quest'anno è lo Chef andriese Sebastiano Lombardi, del Ristorante Cielo di Ostuni, che condurrà i commensali in un viaggio alla scoperta delle tradizioni culinarie tipiche pugliesi.

oggi | bat.it

IL GIORNALE DELLA SESTA PROVINCIA



0



1

A testimoniare i sapori e gli odori della cucina pugliese, tra gli altri piatti, ci saranno le orecchiette con rucola e pomodoro precedute dai tipici stuzzichini alla pugliese, Pasta con la mollica, Braciola con insalata verde e Gelato alla crema con vino cotto.

Il Brasile, che oggi rappresenta una realtà economica in forte sviluppo, vede nell'Italia un modello da seguire per ciò che riguarda l'italian lifestyle; l'Italia vede nel Brasile un mercato che, con i suoi 190 milioni di consumatori e la sua forte propensione ad apprezzare il Made in Italy, offre opportunità commerciali non trascurabili in ogni settore merceologico, con particolare attenzione al comparto agroalimentare. Il progressivo aumento del potere d'acquisto dei consumatori ha portato la popolazione brasiliana a modificare il proprio stile di vita, avvicinandolo sempre di più al nostro.

Anche la Puglia, brand riconosciuto in tutto il mondo, conquista il Brasile grazie alla presenza di Sebastiano Lombardi, che - giunto nel 2010 nella parte più alta della meravigliosa città bianca di Ostuni - diventa Chef del ristorante Cielo del Relais La Sommità, ottenendo nel novembre 2011 l'ambito riconoscimento della Stella Michelin. Supportato da collaboratori selezionati con grande cura, il ristorante Cielo rientra anche nelle guide ai ristoranti d'Italia de L'Espresso e del Gambero Rosso.

Sebastiano ha convinto i critici con l'elegante equilibrio fra innovazione e tradizione, basato sulla ricerca e sull'utilizzo delle materie prime locali, sull'attenzione alla qualità e ai sapori primari e genuini della terra, sui dettagli delle presentazioni, sulla finezza degli accostamenti dei sapori e dei colori. Lo Chef andriese trasforma infatti la cucina in un laboratorio del gusto dove dietro al raffinato gioco estetico di ciascun piatto si assiste al trionfo dei sapori tipici pugliesi - come la farina di grano arso della sua città natia - , scelti con cura maniacale per rinnovare ogni giorno il forte legame tra passato e presente.

Luca Losito



[Home](#) [Appuntamenti](#) [Turismo](#) [Gastronomia](#) [Vino](#) [Rassegna stampa](#)

Publicato il **11 novembre 2013**

[← Precedente](#)

Uno chef piemontese da Barge a San Paolo del Brasile

[Like](#) 1 [Tweet](#) 1 [G+](#) 0 [Share](#)

E' stato lo chef Andrea Picotti del Ristorante D'la Picocarda di Barge a rappresentare, a metà ottobre, il Piemonte durante la Settimana della cucina regionale italiana in Brasile, un evento curato di ICIF, l'Istituto di cucina, cultura ed enologia delle regioni d'Italia.

Insieme ad altri cinque chef italiani ha affiancato i colleghi dei 20 migliori ristoranti di San Paolo specializzati in cucina italiana per aiutarli a conoscere e interpretare al meglio i piatti tipici e i prodotti di eccellenza di tutto il territorio italiano, regione per regione.

«E' stata un'iniziativa coinvolgente e davvero interessante per noi chef italiani – ha spiegato Andrea Picotti – ma anche per gli chef ed i clienti brasiliani che hanno potuto conoscere ed apprezzare la vera cucina piemontese (e non solo) con pranzi, cene, degustazioni e lezioni di cucina».



— Andrea Picotti



› Um rolê pela cozinha italiana

Vinte endereços apresentam receitas regionais do país peninsular

Deste domingo (13) até o próximo (20), o Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF) promove a **Segunda Semana da Cozinha Regional Italiana**. Participam do evento vinte endereços, cada um apresentando especialidades de uma única área do país. Além disso, há a presença de cinco chefs vindos de lá. Sebastiano Lombardi, do restaurante Cielo, detentor de uma estrela no *Guia Michelin* na cidade de Ostuni, ficará baseado na cantina Pasquale (Rua Girassol, 66, Vila Madalena, ☎ 3081-0333), onde vai preparar receitas da Puglia. Outros convidados são Andrea Picotti, do D'La Picocarda, do Barge, no Piemonte, cuja base será o Piselli (Rua Padre João Ma-

nuel, 1253, Jardim Paulista, ☎ 3081-6043), Giuseppe Imperatore, da pizzaria napolitana Farinella, que terá como sede a Maremonti (Rua Padre João Manuel, 1160, Jardim Paulista, ☎ 3088-1160). Rodarão diversas casas o siciliano Giovanni Guameri, do Don Camillo, em Siracusa, e Rosanna Sartorelli, titular do Chez Braccioforte, em Imperia, no litoral da Ligúria. Todos os lugares oferecem menus em quatro etapas que custam de R\$ 45,00 a R\$ 130,00.

A.L.

@ Confira a programação completa em vejasaopaulo.com/restaurantes



ICIF

ITALIAN CULINARY INSTITUTE
FOR FOREIGNERS

UNA STORIA ITALIANA NEL MONDO

Testate brasiliane



GULODICES

A BOTA POR INTEIRO

FESTIVAL TRAZ CHEFS ITALIANOS AO BRASIL PARA MOSTRAR O QUE SE COME EM CADA REGIÃO DO PAÍS

Os comensais brasileiros conhecem bem as cozinhas da Toscana, da Emilia Romagna e até da Sicília. Num país marcado gastronômica pela diferenciação da cozinha das suas regiões, convenhamos, é muito pouco. Deslize que podemos começar a corrigir durante a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana, que acontecerá, em São Paulo, de 13 a 20 de outubro. No período, 20 restaurantes da capital paulista receberão chefs italianos, como os craques Salvatore Tassa, do Le Colline Ciociare, em Acuto, e Patrizia Di Benedetto, do Bye Bye Blues, em Palermo, que apresentarão cardápios especiais para homenagear as 20 regiões do país. O evento faz parte da Semana da Língua Italiana no Mundo, que ocorre há 13 anos em diversos lugares.

Cada cozinha estabelece um valor, mas todos os menus são compostos de antepasto, primeiro e segundo pratos e a sobremesa. Quem conhece bem a gastronomia italiana vai poder optar pela tradição de regiões já apreciadas ou surpreender-se com opções de outros lugares bem característicos.

O restaurante Aguzzo, por exemplo, irá homenagear a região de Marche, com massa caseira, lasanha de carnes mistas, frutos do mar com caldo de legumes e

pão caseiro e torta de figos secos, nozes e amêndoas.

A região Basilicata será lembrada no Buttina, que fará massa de semolina feita à mão, cordeiro cozido em pedaços e uma focaccia servida com sorvete de amêndoas entre as opções do cardápio.

Molise, Veneto, Umbria e Lazio são outros lugares que você pode conhecer em um dos restaurantes participantes: Circolo Italiano (Molise), Così (Veneto), Friccò (Umbria), La Cocotte (Vale D'aosta), La Madonnina (Lombardia), La Quottdiana (Friuli Venezia Giulia), Maremonti (Campania), Osteria

del Pettiroso (Lazio), Pasquale (Puglia), Piselli (Piemonte), Pomodoro (Calabria), Santo Colomba (Sardegna), Santovino (Trentino Alto Adige), Spadaccino (Emilia Romagna), The Bicchieri (Toscana), Vinheria Percussi (Abruzzo) e Zena Caffé (Liguria).



Coeelho à moda de Gubbio, do Friccò, e agnoli dal pin, do Piselli

LIVRO

A ITÁLIA COMO NUNCA SE LEU

Obra antológica
revela o país através
de suas mais sedutoras
receitas e produtos

O número de páginas – mais de 500 – expressa com exatidão a grandeza da comida italiana. Assinado a quatro mãos por Ingeborg Pills e Stefan Pallme, *Itália – o país e sua cozinha* (Ed. Melhoramentos, R\$ 169) repassa, em imagens cativantes, o ponto de vista dos autores: para eles, em nenhum outro lugar do mundo existe uma variedade tão sedutora de delícias

gastronômicas, aromas atraentes e nuances sofisticadas de sabores. O ponto de partida é bem simples: a mesa farta italiana, da cozinha sofisticada ao trivial sensacional. De região a região, está tudo lá: de aperitivos e antepastos a sopas, massas e pães, passando por carnes, peixes e frutos do mar, sobremesas, cafés, vinhos e até as águas minerais.





FESTIVAL

Settimana della Cucina Regionale Italiana

AGUZZO

Aguzzo

Cardápio da região de Marche
Rua Simão Álvares, 325, Pinheiros.
Tel.: (0xx11) 3083-7363
www.aguzzo.com.br

COSÌ

Così

Receitas da região do Veneto
Rua Barão de Tatuí, 302, Santa Cecília.
Tel.: (0xx11) 3826-5088
www.restaurantecosi.com.br

CIRCOLO ITALIANO

Circolo Italiano

Pratos da região de Molise
Avenida São Luís, 50, Centro.
Tel.: (0xx11) 2189-2922.
www.circoloitaliano.com.br

FRICCO RISTORANTE

Friccò Ristorante

Menu especial da região da Umbria
Rua Cubatão, 837, Vl. Mariana.
Tel.: (0xx11) 5084-0480
www.fricco.com.br

BUTTINA

Buttina

Opções da cozinha de Basilicata
Rua João Moura, 976, Pinheiros.
Tel.: (0xx11) 3083-5991
www.buttina.com.br

LA COCOTTE

La Cocotte

Cardápio especial do Valle D'Aosta
Alameda Ministro Rocha Azevedo, 1.153, Jardins.
Tel.: (0xx11) 3081-0568
www.lacocotte.com.br

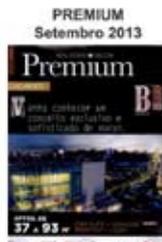
LA MADONNINA RAVIOLI

La Madonnina Ravioli

Pratos típicos da Lombardia
Avenida Hélio Pelegrino, 204, Vila Nova
Conceição. Tel.: (0xx11) 3842 0012
www.emporioravioli.com.br

Em sua segunda edição no Brasil, o festival Semana da Cozinha Regional Italiana ("Settimana della Cucina Regionale Italiana") reúne restaurantes renomados de São Paulo especializados na gastronomia da "Terra da Bota". Cada uma das 20 casas participantes irá oferecer menus especiais de diferentes regiões do país europeu, de 13 a 20 de outubro.

Com o tema "Pesquisa, descoberta, inovação: a Itália dos saberes", a temporada tem como novidade a presença de chefs italianos que apresentarão jantares exclusivos. Promovido pela Accademia della Crusca (academia da língua italiana), o evento anual acontece pela 13ª vez, sendo realizado em diversos países. Confira os restaurantes participantes:



LA QUOTIDIANA TRATTORIA

La Quotidiana Trattoria

Opções da culinária de Friuli Venezia Giulia
Rua Dr. Jesuíno Maciel, 710, Campo Belo
Tel.: (0xx11) 5093-0773
www.laquotidiana.com.br

OSTERIA DI PETTIROSSO

Osteria di Pettiroso

Cardápio especial de Lazio
Alameda Lorena, 2.155, Jd. Paulista
Tel.: (0xx11) 3062-5338
www.pettiroso.com.br



MAREMONTI

Maremonti

Menu da região da Campagna
Rua Padre João Manuel, 1160,
Jardim Paulista.
Tel.: (0xx11) 3085-1160 e 3088-1160
www.maremonti.com.br



Spadaccino

Sugestões gastronômicas da
Emilia Romagna - Rua Mourato
Coelho, 1.267, Pinheiros.
Tel.: (0xx11) 3032-8605
www.spadaccino.com.br

PICCHI RISTORANTE

Picchi Ristorante

Opções da cozinha da Sicília
Rua Dr. Eduardo de Souza Aranha,
318 VI. Nova Conceição.
Tel.: (0xx11) 3842-9000
www.picchi.com.br

VINHERIA PERCUSSI

Vinheria Percussi

Receitas de Abruzzo
Rua Cônego Eugênio Leite, 523,
Jardim América
Tel.: (0xx11) 3088-4920 e 3064-4094
www.percussi.com.br

SANTO COLOMBA

Santo Colomba

Pratos da ilha da Sardenha
Alameda Lorena, 1165, Jardins
Tel.: (0xx11) 3061-3588
www.santocolomba.com.br

PASQUALE CANTINA

Pasquale Cantina

Cardápio da região da Puglia
Rua Girassol, 66, Vila Madalena.
Tel.: (0xx11) 3081-0333
www.pasqualecantina.com.br

PISELLI

Piselli

Pratos especiais do Piemonte
Rua Padre João Manuel, 1253
Cerqueira César.
Tel.: (0xx11) 3081-6043
www.piselli.com.br



POMODORI

Pomodori

Menu da região da Calabria
Rua Dr. Renato Paes de Barros, 534, Itaim.
Tel.: (0xx11) 3168-3123
www.pomodori.com.br

SANTOVINO RISTORANTE

Santovino Ristorante

Cardápio especial de Trentino Alto Adige
Alameda Lorena, 1.821, Jardins
Tel.: (0xx11) 3061-9787
www.santovinoristorante.com.br

TRE BICCHIERI

Tre Bicchieri

Opções gastronômicas da Toscana
Rua General Mena Barreto, 765, Itaim Bibi
Tel.: (0xx11) 3885-4004
www.trebicchieri.com.br

ZENA CAFFÈ

Zena Caffè

Menu especial da Liguria
Rua Peixoto Gomide, 1901, Jardins.
Tel.: (0xx11) 3081-2158.
www.zenacaffe.com.br





COMES & BEBES Restaurantes

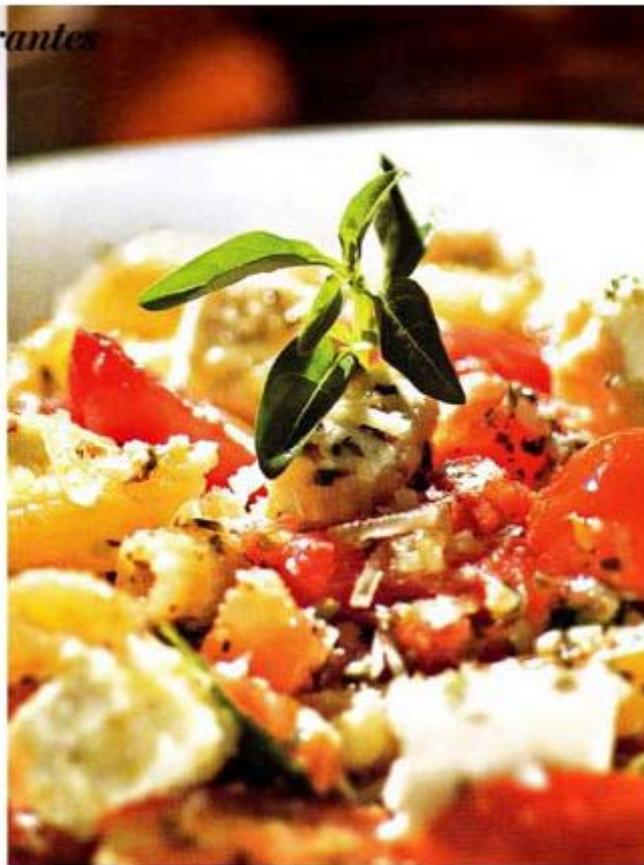
FERNANDA MENEGUETTI

Semana italiana

De 13 a 20 deste mês, 20 restaurantes preparam menus especiais em homenagem a diferentes regiões da Itália – alguns receberão até chefs de lá. Confira cinco ótimas opções

Puglia

Nos arredores de Bari, come-se carpaccio de polvo igual ao servido na cantina Pasquale. Com a ajuda do chef italiano Michele D'Agostino, a cozinha irá preparar orecchiette (massa típica) *al dente* com rúcula, tomatinhos e manjeriço, além de cordeiro com legumes. Para encerrar, panna cotta com calda de framboesa e cereja. O banquete custa 65 reais. **PASQUALE CANTINA** R. Girassol, 66, Vila Madalena, tel. 3081 6543



Campânia

A região de Nápoles é tema da premiada pizzeria Maremonti. Ali, vale começar pela mozzarella in carrozza (queijo quente frito com toque de anchova) e salada. Depois, passar para a clássica pizza margherita à moda napolitana (com molho de tomate, mussarela de búfala e manjeriço) e fechar com pastiera di grano (torta de ricota e frutas cristalizadas). No almoço, esse menu sai por 49 reais. **MAREMONTI** R. Padre João Manuel, 1160, Jardim Paulista, tel. 3085 1160



Trentino

O chef Paulo Kotzent dá um sotaque germânico ao cardápio do Santovino. Afinal, Trentino-Alto Adige faz divisa com a Áustria. Incluiu, por exemplo, wüstel e crauti (salsicha artesanal e chucrute com pancetta) e apfelstrudel (folhado de maçã). De dia, antepasto, primeiro e segundo pratos e sobremesa custam 55 reais. **SANTOVINO AI. Lorena**, 1821, Jardim Paulista, tel. 3061 9787

Sicília

Na Trattoria Picchi, Patrizia Di Benedetto, do restaurante Bye Bye Blues, de Palermo, vai preparar pratos como sardinhas com amêndoas e o tradicionalíssimo spaghetti alla norma (com tomate, berinjela e ricota defumada). O almoço sai por cerca de 45 reais. **TRATTORIA PICCHI** R. Dr. Eduardo de Souza Aranha, 318, Vila Nova Conceição, tel. 3842 9000

Lácio

Salvatore Tassa, do Le Colline Ciociare, nos arredores de Roma, executará na Osteria del Pettiroso receitas como polenta con sugo di spuntature (molho de costelinha, linguiça e funghi porcini), uma das entradas, tonnellari cacio e pepe (massa com queijo pecorino), um *primo piatto*, e saltimbocca di vitella alla romana (costeletas envoltas em presunto), para *secondo piatto*. No jantar, quatro opções saem por 85 reais. **OSTERIA DEL PETTIROSSO AI. Lorena**, 2155, Jardins, tel. 3062 5338





OUTUBRO
QUARTA 16

RISOTOS NOTA DEZ

5H ÀS 11H
A importadora Casa Aurora está trazendo para o Brasil a Riso Inverni, tradicional marca de arroz para risotos e líder em seu segmento na Itália. O mercado brasileiro de risoto já é o maior consumidor da América Latina, após ultrapassar em 2012 a Venezuela. O arroz arbóreo que está sendo lançado com a chegada da Inverni é ideal para o preparo de risotos cremosos, versáteis e *al dente*, de forma que qualquer pessoa possa descobrir o chef que existe dentro de si. A caixa com 500 g está sendo vendida por R\$ 8,66 em sites especializados em comidas finas, como o www.refinariadeligourmet.com.br

DIFERENTES QUE SE ATRAEM

17H ÀS 23H
Um bebê deformado é arrancado dos braços da mãe cigana e criado isolado no campanário da catedral de Notre Dame, em Paris. Vinte anos depois, Quasimodo, o corcunda, foge de seu mocó para participar da festa da Queda da Bastilha e conhece Esmeralda – linda cigana que luta para defender seu povo marginalizado. Esse é o ponto de partida de *Corcunda de Notre Dame – O musical*, adaptação produzida pela Cia Em Formação de teatro e baseada no romance de Victor Hugo, em cartaz no Teatro Anhembi-Morumbi. Ingressos a R\$ 40 à venda pelo site www.ingressorapido.com.br. Rua Dr. Almeida Lima, 1.176, Mooca, tel. 2872-1457.

DOWN UNDER SOUNDS

23H ÀS 29H
A banda australiana Tame Impala é a atração da 23ª edição do Popload Gig, que acontece hoje no Cine Joia. O grupo define seu som como um "rock psicodélico, melódico e com groove hipnótico", o que significa, em outras palavras, rock retrô-viajante com guitarras psicodélicas, mas também com influências eletrônicas dos anos 00. Liderada pelo carismático vocalista Kevin Parker – um pequeno gênio que toca vários instrumentos –, a banda promete fazer uma grande performance hoje. Os ingressos custam R\$ 180 e estão à venda em www.facebook.com/cinejoia. Praça Carlos Gomes, 82, Liberdade, tel. 3231-3705.

TOUR PELA ITÁLIA



11H ÀS 17H
Até o dia 20 acontece em São Paulo a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana (Settimana della Cucina Regionale Italiana), com a participação de 20 renomados restaurantes italianos na cidade, que oferecerão menus especiais homenageando as diferentes regiões da Velha Bota. Cada restaurante representa uma das regiões: o

Pomodori, por exemplo, traz delícias da Calábria, enquanto a Vinheria Percussi oferece pratos típicos de Abruzzo. O evento está em sua 13ª edição e o tema deste ano é *Pesquisa, descoberta, inovação: a Itália dos saberes*, perfeito para mostrar a diversidade das identidades regionais, claramente expressada pela variedade de suas cozinhas.



EMBARQUE ANTENA

Salada mista

Muitas opções para curtir ao máximo o mês de outubro



NO PICADEIRO

Uma menina criada no circo, filha de equilibristas, perde a memória e vai morar com a avó na cidade, onde começa a desvendar as cores de seu passado. Exibido no Festival Cine PE, *Corda bamba*, de Eduardo Goldenstein, é uma adaptação do clássico infantojuvenil de Lygia Bojunga.

ESTREIA PREVISTA PARA 9/10.



É DEZ

Em sua décima edição, o Festival No Ar Coquetel Molotov recebe no Centro de Convenções da UFPE, no Recife, shows de Rodrigo Amarante, Cicero, Hurtmold, Metá Metá, Clarice Falcão (foto), entre outros, nos dias 18 e 19 de outubro, com ingressos a R\$ 30.

WWW.COQUETELMOLOTOV.COM.BR

BEM RELAX

Na contramão dos energéticos, chega ao Brasil a Slow Cow, originalmente do Canadá, que pretende inaugurar no país o filão de bebidas relaxantes. Feito à base de chá-verde, camomila, melissa, capim-limão, valeriana, maracujá, lípulo e tilia, o produto tem sabor predominante de frutas cítricas.

WWW.SLOWCOW.COM.BR. R\$ 9,90



GRAFITES PARA COLORIR



PEQUENO GRAFITEIRO

Um bom jeito de apresentar às crianças o mundo da arte de rua é o livro *Grafitas para colorir* (editora GGBrasil), que reúne desenhos produzidos por artistas de renome no cenário internacional, como os alemães Daim e Loomit e os brasileiros Binho e Does.

WWW.GGIL.COM.BR. R\$ 25.



UM BEATLE ENTRE NÓS

Dois anos depois de tocar no Brasil, Ringo Starr, o eterno baterista dos Beatles, volta para apresentações em São Paulo (29/10, Credicard Hall) e Curitiba (31/10, Teatro Positivo). No repertório, hits de sua antiga banda, da carreira solo e dos integrantes da All Starr Band.

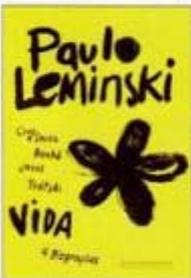
WWW.TICKETSFORFUN.COM.BR



VOCÊ É DOIDA DEMAIS

Dez anos depois da exibição de seu último episódio, a série *Os normais* ganha um box com dez DVDs, que reúne todos os 71 episódios, com um total de 32 horas de duração. Nos extras, Luís Fernando Guimarães e Fernanda Torres no episódio futurista "Os normais em 2045".

R\$ 164,90.



LEMINSKI BIÓGRAFO

Na esteira do sucesso de *Toda poesia*, as quatro biografias escritas por Paulo Leminski - de Cruz e Sousa, Matsuo Bashō, Jesus e Leon Trótski -, há duas décadas restritas aos sebos, voltam às livrarias reunidas em um único volume, *Vida*.

WWW.COMANHADASLETRAS.COM.BR. R\$ 22,90.



MANGIA CHE TE FA BENE

São Paulo sedia a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana, em que os 20 participantes oferecerem pratos inspirados em regiões do país. A Vinheria Percussí, por exemplo, representa Abruzzo, com o espagete ao ragu de boi, cordeiro e porco (foto) entre os pratos do menu completo (R\$ 49 no almoço, R\$ 90 no jantar).

DE 13 A 20/10. BIT.LY/COZINHAREGIONAL



Restaurant listings

How to use the listings

This section lists our pick of the city's restaurants, updated monthly to include new spots and rotate in other favourites. For each, we give a range of main course prices, disregarding unrepresentatively expensive dishes. We give a lunch price if available, and the cover charge (couvert), which includes bread, dips and so on, and which is always optional. If you don't want it, just say so.

We visit restaurants anonymously and pay for our own food and drinks, and our listings are chosen entirely at the editors' discretion. Unless marked 'No credit cards', all these establishments accept major credit cards.

NEW means the restaurant has opened in the last couple of months.
★ is for highly recommended.
🍴 denotes restaurants with particularly good options for vegetarians.
🌈 signals that the restaurant is popular with a gay crowd.
🍷 means the restaurant has a bar worth visiting in its own right, whether or not you stay for dinner.
📶 signals free Wi-Fi for customers.
💰 marks budget dining spots.

Centro, Luz & Bom Retiro

FRENCH La Casserole It first opened in 1954, and since then little has changed in this frozen-in-time bistro – which is no bad thing. The service is friendly and charming, and the food is good, solid, bourgeois cooking. The menu doesn't pander or dumb down, though – there are classics like *tripes à la mode de Caen* and kidneys in beaufortian wine, alongside well-cooked lamb and the tried-and-tested *coq au vin*. It's worth spending a little time walking round the neighbourhood by day (be careful in the area after nightfall) to enjoy the small flower market nearby, and to get a flavour of the way São Paulo was before the wreckers' balls took over. **Largo do Arouche 346, Centro (3331 6283/ lacasserole.com.br). Métro 3, República. Open noon-3pm, 7pm-midnight Tue-Fri; 7pm-midnight Sat; noon-6pm Sun. Main courses RS38.50-572.50; lunch RS42-552; covert RS10-114. 🍷 📶**

ITALIAN Cantina e Pizzeria Piolin A true survivor on Baixo Augusta, where it once lived a solitary life in the midst of sex clubs, Piolin is a cheap and cheerful Italian spot where everyone, it seems, is a regular. That might have something to do with its long-standing popularity with theatre-land's grafters – the house sponsors local performances, whose casts eat half price. Utterly unpretentious, the place has been open for 40 years under the guidance of José Alves de Godoy, known to all as Mosquito. Try his tried and tested invention – *lasagna alla romanesca*, with

Eat Italy Regional cuisine week



The diversity of Italy's cuisine is thanks in no small part to its origin as a series of states, each with its own customs and cuisines. Celebrate that local gastronomy with the special menus at twenty of São Paulo's Italian restaurants – each representing a different region – in the second 'Semana da Cozinha Regional Italiana' (Regional Italian Cuisine Week). Start with Emilia-Romagna at family-friendly **Spadaccino**, before moving south for a taste of Marche with the mixed-meat lasagne *vincisgrassi* at **Abruzzo**, rounding things off in Abruzzo by way of the Pinheiros old-timer **Vinheria Percussi**. **13-20 October. See listings for restaurant details, and go to j.mp/TOSP-italweek to see prices and all participating restaurants.**

white sauce, peas, ham and mushrooms, and live it up with the huzzies. **Rua Augusta 311, Consolação (3256 9356/ cantinapizzariapiolin.com.br). Open noon-3pm, 7pm-1.30am Mon-Fri; noon-5pm, 7pm-2am Sat; noon-2am Sun. Main courses RS41-568 (for two); lunch RS17.50; covert RS12.50. 🍷 📶**

BRAZILIAN Varanda Copan Sitting at the foot of the Niemeyer-designed Copan, Varanda makes for a solid dining option should you find yourself famished on a busy night in Centro. A mix of professionals as well as groups of friends congregate mid-week to drink, chat and snack. Floor-to-ceiling windows offer wide views of the streetscape, still abuzz until late evening. The low-key menu matches the low-key vibe, with à la carte options including pasta and beef, or fish dishes such as grilled salmon topped with a tangy caper sauce (R\$42). If you're in that

part of town come the weekend, settle in for the popular lunch buffet (loaded with all the Brazilian favourites, and then some). Just don't expect the best service in the world. **Avenida Ipiranga 200, República (3120 4442/varandacopan.com.br). Métro 3, República. Open 11.30am-midnight Mon-Sat. Main courses RS25-540, lunch RS35.90 per kilo; covert RS5-510. 🍷 📶**

Consolação & Higienópolis

★ **ECLECTIC Carlota** The chef, Carla Pernambuco, has an enviable creative spirit. In her multicultural kitchen, international cuisine is fused with typical Brazilian gastronomy and delivers surprising results. The amazing sole fillet with golden goat's cheese sauce, fresh palm hearts and mushroom

fettuccine is one example of why Carlota wins legions of foodie fans, as is the *camarão crocante com risoto de presunto parma* – crunchy shrimp with parma ham risotto. The restaurant's recreation of the classic Brazilian dessert known as *Romeo and Juliet* elevates a simple dessert to an exquisite guava soufflé in a *queijo Catupiry* (Brazilian cream cheese) sauce. **Rua Sergipe 753, Higienópolis (3661 9463/carlota.com.br). Open 7pm-midnight Mon; noon-4pm, 7pm-midnight Tue-Thu; noon-4pm, 7pm-1am Fri; noon-1am Sat; noon-6pm Sun. Main courses RS48-573; covert RS11. 🍷 📶**

★ **FRENCH Ici Bistrô** This chic, classically French restaurant has won considerable acclaim since its 2002 opening. The appetisers includes the *dao de lula pané*, crisp and wonderfully spicy squid, although the modest portion is an appetite-whetting trick (long in use by the purveyors of haute-French cuisine). The sesame-seed-encrusted tuna steak is supremely tender and well flavoured, and the desserts deserve equal praise, especially the icy profiteroles and the signature *pain perdu* – a heavenly slice of caramelised French toast served with a dollop of pear compote bathed in double cream. **Rua Pará 36, Higienópolis (3259 6896/icibistro.com.br). Métro 4, Paulista. Open noon-3pm, 7pm-midnight Mon-Thu; noon-3pm, 7.30pm-12.30am Fri; 12.30-4pm, 7.30pm-12.30am Sat; 12.30-5pm Sun. Main courses RS43-112; lunch RS46-556; covert RS8.90. 🍷 📶**

FRENCH La Tartine You can't go wrong with friendly La Tartine for an informal bite to eat with friends. This small bistro has three cosy rooms: two on the ground floor and one upstairs, where you can also settle into one of the sofas while you wait – although don't be surprised to find a queue forming down the stairs at weekends. The menu is small and reasonably priced, featuring traditional French fare such as quiche and salad, steak au poivre and *coq au vin*. **Rua Fernando Albuquerque 267, Consolação (3259 2090). Métro 2, Consolação. Open 7.30pm-12.30am Mon-Sat. Main courses RS24-538. 🍷 📶**

★ **INDIAN Madhu** In a city as cosmopolitan as São Paulo, it's a surprise to find so few options for food from the Indian subcontinent. So it's an even bigger surprise to find a fast-food Indian restaurant that not only serves damn good curry, but serves it in *combos* featuring a top-notch array of side dishes. Chapatis come as standard, but there are tough choices to be made: which chutney? Rice, or flat appam rice-bread? Samosa or kofta? The easy bit is the bill – you can have the lot for less than R\$25. **Rua Augusta 1422, Consolação (3262 5535/inadurestaurants.com.br). Open noon-10pm Mon-Wed; noon-11.30pm Thu; noon-midnight Fri; 1pm-1am Sat; 1-10.30pm Sun. Main courses RS12.90-24.90. 🍷 📶 🍷**



Comer & Beber

Rota da gula

O SISTEMA

Visitamos os restaurantes de forma anônima e pagamos a conta sempre. Ah, e não nos interessa avaliá-los após a inauguração. Mas depois de, ao menos, dois meses.

Envie sugestões para gastromania@guatimeout.com.br

- aberto nos últimos dois meses
- ★ imperdível
- opções vegetarianas
- Wi-Fi grátis
- música ao vivo
- simpático ao público gay
- drinques
- bom custo-benefício

Brás, Mooca & Tatuapé

PORTUGUÊS Bacalhoeiro O fato de a Zona Leste ser a região mais populosa da cidade representa boas novas aos *gourmetz*, com a abertura de bons restaurantes. Esta casa elegante é um deles e serve um clássico da cozinha portuguesa: o bacalhau. Comece pela frigideira de polvo com sal grosso e siga com o bacalhau a lagareiro – postas doucadas no azeite, com sal na medida certa, acompanhada de alho, cebola, brócolis, azeitonas e batata assada. Para sobremesa, peça o arroz doce com canela ou a deliciosa sericada do Alentejo – um pudim de leite e ovos. São deliciosos. R. Azevedo Soares, 1.580, Tatuapé, 2293-1010. Ter. a sex., 12h-15h e 19h-0h; sáb., 12h-1h; dom., 12h-17h. R\$ 58-R\$ 88; *cover*, R\$ 17. bacalhoeiro.com.br

PIZZA Castelões Esse restaurante clássico, localizado em um dos bairros italianos mais tradicionais da cidade, foi fundado em 1924. Sua decoração empoeirada, com quadros antigos, lhe confere um ar autenticamente nostálgico, que muitas pizzarias modernas falham ao tentar copiar. Recomendamos a pizza Castelões, com mussarela e calabresa artesanal, e a Margherita. Mas não importa seu pedido, esteja certo de que a massa será leve, crocante, coberta de molho de tomate com manjericão e queijo de qualidade impecável. R. Jairo Góis, 126, Brás, 3229-0542. 12h-16h e 19h-0h. R\$ 39-R\$ 64; *cover*, R\$ 9. Não aceita cartões.

Brooklin, Morumbi & Berrini

INDIANO Govinda Com 30 anos de existência, o Govinda representa uma interessante mistura de arquitetura luso-brasileira e decoração indiana. O

Itália a gosto Pratos regionais



As diferentes regiões italianas, que eram autônomas antes da unificação do país, mantêm uma infinidade de costumes locais – e culinárias independentes até hoje. Celebre a gastronomia regional com os menus especiais de 20 restaurantes italianos da cidade – cada um representando uma região diferente – na segunda Semana da Cozinha Regional Italiana, de 13 a 20/10. Comece com a Emilia-Romagna no familiar Spadaccino, depois rume ao sul para um gostinho de Abruzzo no veterano Vinheria Percussl. Encerre a jornada em Puglia, no Pasquale, queridinho sem frescura da Vila Madalena. Mais detalhes no roteiro. [Acesse j.mp/TOSP_semanait](http://acesse.j.mp/TOSP_semanait) para conferir os preços e todos os participantes.

forro é sustentado por vigas de madeira aparentes (no século 19, a casa foi uma fábrica de processamento de gordura), enquanto sutis móveis indianos preenchem os diversos ambientes. O *cover* é um bom começo: oito molhos diferentes e pão caseiro. Você não pode perder os clássicos da cozinha indiana – peça *curries* de cordeiro ou frango. R. Princesa Isabel, 379, Brooklin, 5092-4816. Seg. a sex., 12h-15h e 19h-0h; sáb., 12h-16h30 e 19h-0h; dom., 12h-17h. R\$ 32,90-R\$ 66,90; almoço, R\$ 33,90; *cover*, R\$ 17,90. govindarestaurant.com.br

VEGETARIANO Molinho de Pedra Com a experiência adquirida em vários endereços vegetarianos de São Francisco, nos Estados Unidos, a chef Tatiana

Cardoso abriu seu próprio restaurante em uma bela casa da Chácara Santo Antônio, na zona sul de São Paulo. Na lousa em cima do balcão, encontram-se descritos os pratos do dia (R\$ 30, de segunda a sexta e R\$ 35, no sábado). Para a sobremesa, vi de iogurte escorrido, batido com mel e calda de frutas vermelhas orgânicas (R\$ 14,50, de segunda a sexta, R\$ 16,50 no sábado). Logo na entrada, há um empório de alimentos naturais, integrais e orgânicos e uma farmácia com fitoterápicos, cosméticos e chás medicinais. Encontram-se ali também produtos sem glúten, lactose e açúcar. R. Francisco de Moraes, 227, Santo Amaro, 5181-0581. Seg. a sex., 8h30-11h e 12h-13h30; sáb., 9h-11h e 12h-16h. R\$ 35-R\$ 45. molinhodepedrarestaurant.com.br

VEGETARIANO Recanto Vegetariano Na sombra dos arranha-céus da Avenida Berrini, este agradável *buffet* com tudo incluso serve uma das melhores comidas orgânicas da cidade. Frustrados pela falta de ingredientes frescos, os empreendedores do Recanto Vegetariano decidiram não só abrir seu próprio restaurante, mas também abastecê-lo com seus próprios vegetais orgânicos – eles até mostram provas fotográficas da origem dos vegetais. R. Flávia, 1.442, Brooklin, 5506-8944. Seg. a sex., 11h30-15h; dom., 12h-16h. R\$ 26-R\$ 29. Não aceita cartões de crédito. recantovegetariano.com.br

ITALIANO Vicolo Nostro Escondido entre as luminosas torres de escritórios da Berrini, o Vicolo Nostro é um dos poucos restaurantes de qualidade na área que abre também para o jantar. O vasto espaço em *ton* terracota, com trepadeiras crescendo nas paredes, é famoso pelas reuniões no almoço e jantares de negócios, mas não só por isso. O local serve comida italiana autêntica: ganhou o selo de aprovação *Opitalità Italiana* em 2011, por seguir ao pé da letra as tradições da cozinha da Itália. Comece com o divino *convent* de pão italiano, queijo de cabra e azeitonas. Como sugestão do chef para o prato principal, *congrò* com crosta de siri e arroz selvagem – impressionante (embora o *cappelletti* estivesse salgado demais). E um pouco caro, mas se você puder, deixe-se levar pelo *charme* do lugar e pela boa comida. R. Jatinaba, 29, Brooklin, 5561-5287. Seg. a qui., 12h-15h, 19h-0h; sex., 12h-15h, 19h-1h; sáb., 12h-16h30, 19h-1h. R\$ 39-R\$ 100; almoço, R\$ 38-R\$ 56; *cover*, R\$ 16. vicolonostro.com.br

Centro, Luz & Bom Retiro

GRÊCO Acrópolis É fácil imaginar esse restaurante desempenhando um papel *coadjuvante* em um filme de Woody Allen ou fazendo uma aparição curta em *Scieôfilo*, como a quintessência do comércio familiar de bairro. Conhecido pela boa comida, atrai paulistanos de todos os cantos da cidade, que se juntam em frente da casa para tomar um *chope* enquanto esperam pacientemente até que uma mesa seja liberada. Um pouco mal localizado, pode ficar lotado demais nos fins de semana. A decoração é aarrada, com fotografias gastas de templos em ruínas. A cozinha helenística prepara clássicos da gastronomia grega, como *moussala* e cordeiro assado, junto a alguns clássicos italianos. Não é nada espetacular, mas é uma opção caseira, boa e honesta. R. da Graça, 364, Bom Retiro, Centro, 3223-4386. Metrô Tiradentes. 12h-23h. R\$ 30-R\$ 60; *cover*, R\$ 25-R\$ 45. restaurantesacropolis.com.br



Restaurantes

☎ 3062-0866 (38 lugares). 12h/14h30 e 20h/23h30 (ter. até 23h; sáb. almoço 13h/15h30; dom. só almoço 13h/16h; fecha seg.). Cc: todos. Cd: todos. Couvert: R\$ 15,00. Estac. c/manobr. (R\$ 20,00). ☎ ☎ (R\$ 55,00). vejasaopaulo.com/epice. Aberto em 2011. \$\$

COZINHA RÁPIDA

Forneria San Paolo

Além dos sanduíches, há pratos. Dois exemplos: paleta de cordeiro acompanhada de ri-

soto e robalo grelhado ao molho de tomate, azeitona preta e alcaparra guarnecido de purê de batata (R\$ 60,00 cada um).

Shopping JK Iguatemi, ☎ 3152-6240/6241 (110 lugares). 11h30/23h (sex. e sáb. até 0h; dom. até 22h). Cc: todos. Cd: todos. Estac. (R\$ 10,00 por duas horas). ☎ ☎ (valor variável) & Mais dois endereços. vejasaopaulo.com/formeriasanpaolo. Aberto em 2001. \$\$

Spazio Gastronomico

Donos e irmãos, Kiko, Sérgio e Ricardo

Parente lançaram um sanduíche de polpettone (R\$ 29,00; R\$ 34,50 com salada ou batata frita). Um dos pratos mais pedidos na casa de cozinha rápida, o nhoque recheado de mussarela pode vir acompanhado de bife à milanesa por R\$ 39,80. Até dezembro, a unidade franqueada da Vila Olímpia — cuja qualidade vinha caindo — vai se desligar da marca. Avenida Horácio Lafer, 533, Itaim Bibi, ☎ 3078-5775/0028 (120 lugares). 11h/23h30 (sex. e sáb. até 0h30; dom. até 23h; seg. até 15h30). Cc: todos. Cd: todos. Couvert: R\$ 7,60. Estac. c/manobr. (R\$ 18,00 até 18h; R\$ 15,00 a partir das 18h). ☎ ☎ (R\$ 28,00) & ☎ ☎ vejasaopaulo.com/spazioastronomico. Aberto em 1993. \$\$

Trio

Oferece almoços em bufê (R\$ 58,00 de segunda a sexta; R\$ 69,00 aos domingos). As sugestões, que mudam constantemente, têm como opções fixas apenas o picadinho, às quartas, e as receitas de bacalhau, como a versão desfiada com creme de leite, em cartaz às sextas.

Rua Gomes de Carvalho, 1759, Vila Olímpia, ☎ 3757-3333/3348 (160 lugares). 12h/15h (dom. até 17h; fecha sáb. e feriados). Cc: todos. Cd: todos. Estac. c/manobr. (R\$ 18,00). ☎ ☎ (R\$ 25,00) & ☎ ☎ (dom.); Rua Funchal, 418, 19º andar (Edifício E-Tower), Vila Olímpia, ☎ 3040-2200 (150 lugares). 12h/15h (fecha sáb., dom. e feriados). Cc: todos. Cd: todos. Estac. c/manobr. (R\$ 18,00 por duas horas). ☎ ☎ (R\$ 25,00). vejasaopaulo.com/trio. Aberto em 1996. \$\$

FRANCÊS

Eau French Grill

O chef francês Laurent Hervé mostra sua face mais criativa no jantar. No menu estão o namorado crocante com alho-poró ao molho rôti mais alcaparra e limão (R\$ 56,00) e o filé de vitelo grelhado (R\$ 58,00). Avenida das Nações Unidas, 13301 (Grand Hyatt São Paulo), Brooklin, ☎ 2838-3207/3208 (122 lugares). 12h/15h e 19h30/23h (sex. até 0h; sáb. só jantar até 0h; fecha dom.). Cc: todos. Cd: todos. Couvert: grátis (almoço) e R\$ 9,00 (jantar). Estac. c/manobr. (R\$ 16,00 no almoço; R\$ 18,00 no jantar). ☎ ☎ ☎ & ☎ ☎ ☎ vejasaopaulo.com/eau. Aberto em 2002. \$\$\$\$



Lombardi, convidado do Pasquale: chef estrelado

Um rolê pela cozinha italiana

Vinte endereços apresentam receitas regionais do país peninsular

Deste domingo (13) até o próximo (20), o Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF) promove a **Segunda Semana da Cozinha Regional Italiana**. Participam do evento vinte endereços, cada um apresentando especialidades de uma única área do país. Além disso, há a presença de cinco chefs vindos de lá. Sebastiano Lombardi, do restaurante Cielo, detentor de uma estrela no *Guia Michelin* na cidade de Ostuni, ficará baseado na cantina Pasquale (Rua Girassol, 66, Vila Madalena, ☎ 3081-0333), onde vai preparar receitas da Puglia. Outros convidados são Andrea Picotti, do D'La Piccarda, do Barge, no Piemonte, cuja base será o Piselli (Rua Padre João Ma-

nuel, 1253, Jardim Paulista, ☎ 3081-6043), Giuseppe Imperatore, da pizzeria napolitana Farinella, que terá como sede a Maremonti (Rua Padre João Manuel, 1160, Jardim Paulista, ☎ 3088-1160). Rodarão diversas casas o siciliano Giovanni Guarneri, do Don Camillo, em Siracusa, e Rosanna Sartorelli, titular do Chez Braccioforte, em Imperia, no litoral da Liguria. Todos os lugares oferecem menus em quatro etapas que custam de R\$ 45,00 a R\$ 130,00.

A.L.

☎ Confira a programação completa em vejasaopaulo.com/restaurantes

COME COME

2ª Semana da Cozinha Regional Italiana em São Paulo

De 12 a 20/10, acontece em São Paulo a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana (Settimana della Cucina Regionale Italiana). Durante o período, 20 renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus especiais homenageando as diferentes regiões do país com pratos fechados. O grande diferencial deste ano será a presença de chefs italianos, que realizarão jantares exclusivos nos estabelecimentos participantes.

O acontecimento faz parte da Semana da Língua Italiana no Mundo, que ocorre anualmente em diversos países. O evento está em sua 13ª edição e tem como objetivo promover a língua e, através dela, a cultura italiana. O tema deste ano é "Pesquisa, descoberta, inovação: a Itália dos saberes", que abraça a diversidade das identidades regionais, muito expressa pela variedade de suas cozinhas. Confira abaixo os participantes e suas escolhas!

A gastronomia italiana é caracterizada pela diferenciação de acordo com suas 20 regiões. Confira abaixo os participantes e suas escolhas!

PARTICIPANTES/REGIÕES

- ▶ AGUZZO: Marche
- ▶ BUTTINA: Basilicata
- ▶ CIRCULO ITALIANO: Malisa
- ▶ COSI: Veneto
- ▶ FRICCO: Umbria
- ▶ LA COCOTTE: Valle D'Aosta
- ▶ LA MADONNINA: Lombardia
- ▶ LA QUOTIDIANA: Friuli Venezia Giulia
- ▶ MARENOMITI: Campania
- ▶ OSTERIA DEL PETTIROSSO: Lazio



Spätzle - Povoação de Caronni alla Seta di Caronni



Friccio - Coelho à Moça de Gubbio



Pastaie - Carpaccio de Polvo



Fidei - Agriotti dal pin



Pastaie - Carpaccio de Polvo



Zera Cafe - Gacperlina

- ▶ FASQUALO: PUGLIA
- ▶ FISI: REMONTE
- ▶ GIACUCCI: CALABRIA
- ▶ SANED COCINA: SARDEGNA
- ▶ SARDONIO: TRENTO ALTO ADIGE
- ▶ SPADACINO: EMILIA ROMAGNA
- ▶ TRATTORIA POCCHI: SIILIA
- ▶ TRE RICCHIARI: TOSCANA
- ▶ VITA: OMA FROUSSI: ABRUZZO
- ▶ PPA: PAPP: UMBRIA

Os menus serão oferecidos em almoço e jantar - cada um variando de acordo com o horário - e os preços são fixos e variam em função das taxas (incluindo todos os custos em anexo).

A Semana da Língua Italiana é promovida pelo Academia della Cucina (a academia da língua italiana) em cooperação com o Ministério das Relações Exteriores da Itália e seus órgãos no exterior. Simpatizantes italianos de cultura embaixadas e consulados da Itália, em São Paulo, também conta com a colaboração do ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners, além de apoio do Consulado da Itália, Instituto Italiano de Cultura, Instituto de Comércio Exterior italiano, ENIT - Academia Italiana della Cucina. A edição acontece sempre em outubro em diversos países e o Brasil é o 1º a utilizar a gastronomia como tema de expressão.

Site: www.semanna.com.br/pt-br



Gastronomia

ITÁLIA E BRASIL UNIDOS

per Gerardo Landolfi

O respeito às tradições gastronômicas é algo comum de norte a sul do país, bem antes das maridas de Giuseppe Garibaldi e da unificação de seu território, ocorrida apenas em 1861. Em razão desse fato, relativamente recente em sua história milenar, até muitos pratos italianos se sentem prioritariamente vinculados à região de origem e depois à nação. As antigas e instáveis rivalidades também se manifestam durante as refeições, mas raramente disparam a respeito da cozinha nacional e todos sentem orgulho ao ver que pratos e produtos italianos são caridosos e apreciados em todas as partes do mundo.

Em São Paulo, de 13 a 20 de outubro, os brasileiros terão a oportunidade de conhecer todos os pratos do país durante a segunda edição do Sertano da Cucina Regionale Italiana, evento que no ano passado contou com participação de quase duas dezenas de restaurantes de todo o território italiano, do Vale d'Aosta até a Sicília. Promovida pelo Ministério das Relações Exteriores da Itália através do Instituto Italiano de Cultura, a manifestação faz parte da Settimana della Lingua Italiana nel Mondo e conta com o apoio da Academia Italiana della Cucina, do ICIF (Istituto Italiano de Cucina para Estrangeiros) e do ENIT (órgão oficial do turismo italiano).

Vinte dos melhores restaurantes da

capital paulista aceitarão o desafio e vão oferecer menus especiais com entrada, primeiro e segundo pratos e sobremesa. O queixo tortina é o destaque das receitas do Vale d'Aosta, como a polenta com a fonduta, selecionada pelo La Colette. No Piemonte, de Jacolino Birrea, um dos maiores divulgadores do Piemonte, agnolotti del pin e brasato fazem parte do menu. A Liguria é a fonte de inspiração do Zeno, onde focaccia e trovante al pesto são as principais atrações. A cozinha da Lombardia será executada pelo La Madonnina Rarisi e não vai faltar o risotto com molho entre molles. Do viés do Veneto, aos rissolados da Casa Santo Antônio, a refeição pode começar com carpaccio e terminar com tiramisù. Paulo Kozart, chef do Sartorio, prepara receitas como a carne salada e risottelli: as brodia, típicas do Trentino Alto Adige, têm de seis ancestrais. E Sergio Ama, do La Quattidiana, também recordará suas raízes familiares, apresentando brodetto alla genovese e o gnocchì trionfo, característicos do Friuli Venezia Giulia.

No Abruzzo, representante da região de Marche, a primeira opção são as



olhos molares, famosa antebra rechada de Ascoli. Já Sante Scarabotta, do Fricci, com a sua insistência dos noceri, vai mostrar por que os noceri são famosos no preparo de rissos e carbonaras. Presunto cru, porchetta, terrilet e cotecchino são símbolos da Emilia Romagna e estarão presentes nos pratos executados por Paula Lazzarini, de Spadolini. A Toscana é a especialidade do The Barberi, do chef Rodrigo Queiroz, que irá preparar massas como o pappardelle al ragù di cinghio Silvia Pratesi, na sua Vineria,

utiliza o reprovado agriolo do Abruzzo no preparo do gnocchì con zafferano e vedare. O Lazio, como não poderia deixar de ser, foi confiado ao romano Marco Rossetti, do Bellissimo, onde o terracini cacio e pepe é um dos destaques do cardápio.

O Maremno, além da pizza Margherita, serve spaghetti alla scorpione, outro prato clássico da Campania. Entre as receitas da Calabria, no Pirovolidi, a jovem chef Elena Magliocco segue o vendicchio maccheroni a tra firma, massa artesanal com rãgo de linguag. Fiorenza Chiavella, do Futura, destaca o agnello a cotturata, receita original do Basilicata. O Circolo Italiano prepara um dos pratos mais apreciados do Molise, o caciù con le noci e baccalà, espagete caetano com molho de tomates e baccalà. No Pasquale, digno representante da Puglia, a refeição é iniciada por uma série de antepassados, das beturrias greghadas à cionosa burata. De Sardenha, o chef José Alvarez, no Sante Colomba, oferece spaghetti parrerbi e bottarga e própio bollito. Para encerrar, não poderiam faltar as sobremesas da Sicília, como o cannoli ou o semmelino al pistacchio di fiorino, que compõe o menu do Pireù.

O evento tem uma importância ainda maior porque o Brasil foi o primeiro país a incluir a gastronomia como forma de divulgação da língua no exterior. É a Settimana della Cucina Regionale Italiana, reunindo todas as regiões do país, e que tem como missão, jamais realizada em outro local. Nem Garibaldi poderia imaginar que a culinária seria capaz de unir os dois mundos.

Gerardo Landolfi é diretor do ICIF em São Paulo, responsável por eventos gastronômicos e culturais para o Brasil, Itália e Itália-Brasil. Foi parte do Acordo Italiano-Brasileiro de Cooperação Cultural e do ENIT (órgão oficial do turismo italiano).

Italia e Brasile Unidos

A respeito das tradições gastronômicas é comum de norte a sul do país, bem antes das maridas de Giuseppe Garibaldi e da unificação de seu território, ocorrida apenas em 1861. Em razão desse fato, relativamente recente em sua história milenar, até muitos pratos italianos se sentem prioritariamente vinculados à região de origem e depois à nação. As antigas e instáveis rivalidades também se manifestam durante as refeições, mas raramente disparam a respeito da cozinha nacional e todos sentem orgulho ao ver que pratos e produtos italianos são caridosos e apreciados em todas as partes do mundo.

Em São Paulo, de 13 a 20 de outubro, os brasileiros terão a oportunidade de conhecer todos os pratos do país durante a segunda edição do Sertano da Cucina Regionale Italiana, evento que no ano passado contou com participação de quase duas dezenas de restaurantes de todo o território italiano, do Vale d'Aosta até a Sicília. Promovida pelo Ministério das Relações Exteriores da Itália através do Instituto Italiano de Cultura, a manifestação faz parte da Settimana della Lingua Italiana nel Mondo e conta com o apoio da Academia Italiana della Cucina, do ICIF (Istituto Italiano de Cucina para Estrangeiros) e do ENIT (órgão oficial do turismo italiano).

Vinte dos melhores restaurantes da capital paulista aceitarão o desafio e vão oferecer menus especiais com entrada, primeiro e segundo pratos e sobremesa. O queixo tortina é o destaque das receitas do Vale d'Aosta, como a polenta com a fonduta, selecionada pelo La Colette. No Piemonte, de Jacolino Birrea, um dos maiores divulgadores do Piemonte, agnolotti del pin e brasato fazem parte do menu. A Liguria é a fonte de inspiração do Zeno, onde focaccia e trovante al pesto são as principais atrações. A cozinha da Lombardia será executada pelo La Madonnina Rarisi e não vai faltar o risotto com molho entre molles. Do viés do Veneto, aos rissolados da Casa Santo Antônio, a refeição pode começar com carpaccio e terminar com tiramisù. Paulo Kozart, chef do Sartorio, prepara receitas como a carne salada e risottelli: as brodia, típicas do Trentino Alto Adige, têm de seis ancestrais. E Sergio Ama, do La Quattidiana, também recordará suas raízes familiares, apresentando brodetto alla genovese e o gnocchì trionfo, característicos do Friuli Venezia Giulia.

No Abruzzo, representante da região de Marche, a primeira opção são as



FESTIVAL | Cozinha Regional Italiana

Evento traz pratos típicos de diferentes regiões

» Camila Bianchi



O trenette com pesto genovês é uma das opções de primeiro prato no Zena Caffé

Entre os dias 13 e 20/10 será realizada a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana, que nesta edição reúne 20 restaurantes. No evento, algumas das casas típicas mais conhecidas da cidade criam menus baseados na cultura gastronômica da Itália — e mostram como os pratos podem mudar de região para região.

Os cardápios, servidos no almoço e no jantar, terão entrada, primeiro e segundo pratos e sobremesa, com duas sugestões para cada etapa. Diferentemente da maioria dos eventos desse tipo, não há preço fixo estabelecido: os menus definidos pelas casas custam entre R\$ 44,80 e R\$ 110.

O Zena Caffé se inspira na Ligúria (noroeste italiano) e serve trenette, massa típica da

região, com molho de pesto genovês de manjeriço, batata e vagem. Em homenagem à região de Abruzzo, a Vinheria Percussí oferece receitas como o nhoque de açafraão com legumes e, de segundo prato, o bacalhau empanado com molho de tomate.

Zena Caffé - R. Peixoto Gomide, 1.901, Jardim Paulista, tel. 3081-2158. 60 lugares. Seg. a qua. e dom.: 12h às 24h. Qui. a sáb.: 12h à 1h. CC: AE, D, E, M e V. Valet (R\$ 20). Reserva (seg. a qua.). Entrega em domicílio (12h às 15h e 18h às 23h). \$\$\$ | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐

E outro endereço.

Vinheria Percussí - R. Con. Eugênio Leite, 523, Pinheiros, tel. 3088-4920. 75 lugares. Rotisseria: ter. a sáb.: 10h às 17h. Dom.: 10h às 14h. Restaurante: ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h. Sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 16h30 e 19h às 24h. Dom.: 12h às 16h30. CC: AE, D, M e V. Valet (R\$ 18). \$\$\$\$ | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐

Angeline Restaurante ★

A casa franco-italiana possui decoração "clean", com móveis de madeira escura. Entre as saladas do menu, destaca-se a que leva o nome da casa, com folhas, palmito, tomate-cereja e vinagrete ao mel (R\$ 26,90). Há opções mais robustas, como o ravioloni de mozzarella de búfala ao ragu de ossobuco e linguiça e molho com mascarpone (R\$ 33).

Av. Nova Independência, 30, Brooklin Paulista, tel. 2638-5737. 92 lugares. Seg. a qua.: 11h40 às 16h. Qui. a sáb.: 11h40 às 16h e 19h às 23h. Dom.: 12h às 17h.

Menu-executivo: R\$ 37,90 (almoço de seg. a sex., exceto feriados). CC: AE, Au, D, E, M e V. T. A, Sn, V e Vv. DESC. 20% COM CUPOM CLUBEFOLHA. \$\$\$ | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐

Arturito ★★|★★

A chef Paola Carosella trabalha no restaurante com três cardápios: um para o jantar, outro para o almoço dos fins de semana e o último disponível de terça a sexta. Sempre entre as opções está o peixe do dia na caixa de ferro (R\$ 62,50), acompanhado de gratin de abóbora e couve. Prove também a linguiça com salada de tomates, ovos e brioche (R\$ 24).

R. Arthur Azevedo, 542, Cerqueira César, tel. 3063-4951. 60 lugares. Seg.: 19h às 24h. Ter. a qui.: 12h às 15h e 19h às 23h30. Sex.: 12h às 15h e 19h à 24h. Sáb.: 12h30 às 16h e 19h à 24h. Dom.: 12h30 às 16h. Menu-executivo: R\$ 44 (almoço de ter. a sex., exceto feriados). CC: AE, D, M e V. T. Vv. Valet (R\$ 17).

\$\$\$\$ | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐

Attimo ★★|★★

O chef Jefferson Rueda, que fez fama no italiano Pomodoro!, prepara pratos de inspiração italo-caipira. Não dispense o couvert caprichado, que vem com pães artesanais, mortadela italiana, pururuca, tomate moqueado e canja de galinha. Prove a pamonha com codegum (embutido) e queijo taleggio (R\$ 48), e o arroz camaroli com suã, linguiça, repolho, abóbora e grão-de-bico (R\$ 82).

R. Diogo Jácome, 341, Vila Nova Conceição, tel. 5054-9999. 58 lugares. Seg. a sex.: 12h às 15h e 19h às 24h. Sáb.: 12h às 16h e das 19h às 24h. Dom.: 12h às 17h. CC: AE, D, H, M e V. Valet (R\$ 17). \$\$\$\$\$ | ☎ | ☒ | ☑ | ☐ | ☐ | ☐ | ☐



Luzes, câmeras, bom apetite!

Você nunca sabe como vai andar uma estranha festa...



Vittorio de Sica, Nello e Alberto Serdi



Augusto e Alberto



Aldo Fabrizi e Rina

O São Nélio trazia todo mundo com a mesma alegria e entusiasmo que tinha por seus amigos da época da cinema.

homemagem aos heróis brasileiros, a Cinema Etna organizou o "Festival dos Amigos do Cinema no Nélio".

O detalhe à mesa são os depoimentos feitos por Dona Etna, que lembrava detalhes sobre cada uma das personalidades.

Intervista o detalhe que une todos os eventos é a homenagem. O Trambique e Floriberto era a homenagem do evento de São Nélio.



Até domingo você poderá conferir o Scaalope al limone acompanhado de pão de melão...



2ª Semana da Cozinha Regional Italiana



Até 20 de outubro, você encontrará restaurantes italianos da cidade oferecendo menus especiais homenageando as diferentes regiões do país com preços reduzidos.

a presença de chefs italianos, que auxiliam os participantes na elaboração dos cardápios. Todos os detalhes do evento podem ser encontrados em: facebook.com/temperamentogourmet.com.br

Jantares no escuro até o fim do ano!

O restaurante Pigo promove até o fim do ano uma sequência de jantares no escuro onde o que manda é deixar a visão de lado e trabalhar os outros sentidos...

Os jantares no escuro são experiências únicas e emocionantes. Além de participarem das refeições, os convidados também terão uma experiência sensorial diferenciada, saborosa e aromática.

Advertisement for Nello's restaurant, featuring a pizza and contact information.

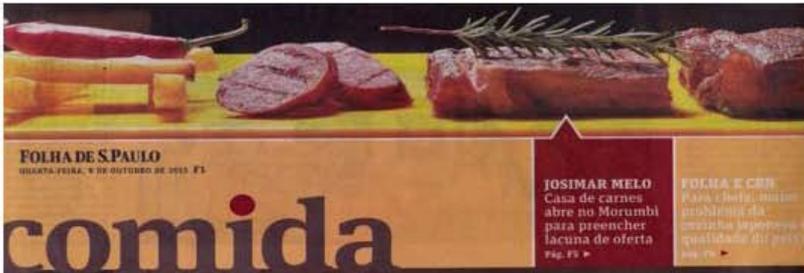
Advertisement for TASCÀ restaurant, featuring a dish and contact information.

Advertisement for CANTINA GIGIO restaurant, featuring a logo and contact information.

Advertisement for PIZZARIA CORLEONE, featuring a pizza and contact information.

Advertisement for confraternização, featuring glasses of champagne and contact information.

Advertisement for a bakery, featuring bread and contact information.



AGENDA

12 OUTUBRO ▶ Será realizado o Punta del Leste Food & Wine 2013, até o dia 13, no Uruguai. As chefs Lígia Karazawa, do Clos de Tapas, e Morena Leite, do Capim Santo, estão entre os convidados. Mais informações: puntafoodandwine.com

12 OUTUBRO ▶ É o último dia do festival de Kobe beef, no

Cantaloup (rua Manuel Guedes, 474; tel. 0/xx/11/3078-3445). Assinado pelo chef Vladir de Oliveira, o menu especial traz seis opções do corte nobre da carne. Preços entre R\$ 40 (carpaccio de Kobe beef) e R\$ 127 (Kobe beef com polenta cremosa)

13 OUTUBRO ▶ Começa a 2ª semana da Cozinha Regional Italiana, em São

Paulo. Menus especiais que homenageiam regiões da Itália serão preparados por 20 restaurantes e serão servidos até o dia 20/10

15 OUTUBRO ▶ Primeira oficina (R\$ 420) com o chef Bruno Cabral (Donostia e mestre-queijeiro) sobre queijos, na escola de cozinha Wilma Kövesi (tel. 0/xx/11/3063-1592). A segunda aula é no dia 22. Vai das 19h às 22h



MISSÃO POSSÍVEL 2
Traz receitas fáceis e nutritivas e dicas de alimentação saudável
EDITORA Sesi SP
AUTOR Sesi SP
QUANTO R\$ 18 (60 págs.)



TABELA NUTRICIONAL*
Calorias 581 kcal
Proteínas 18,6 g
Lipídios 47,3 g
Carboidratos 29,5 mg
Fibra Alimentar 11,6 mg
Cálcio 237 mg
Magnésio 222 mg

*Valores de referência por 100 g (aproximadamente 10 unidades)
Fonte: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos/Unicamp

GASTRUITADAS

@RodrigoOliveira No pé da serra da Cantareira, uma padaria artesanal como poucas na cidade! Pães deliciosos! #recomendo...
<http://instagram.com/p/e4jQi-gc6T/>

Dica do chef do Mocotó, Rodrigo Oliveira, sobre a Miolo Padaria Orgânica, recém-aberta no bairro da Cantareira, na região norte

@Mariobatali Como preparar pimentão assado!!!! Esqueça a versão em conserva e faça você mesmo!! #howtotuesday http://youtu.be/GkIg_NeFUZ8 yummmmm!!!!*

Vídeo do chef americano Mario Batali, que ensina a fazer pimentão assado, próprio para conservas

* Tradução livre

por YASMIN ABDALLA

CADERNO COMIDA (FOLHA SP) Outubro 2013

TOUR PELA ITÁLIA

11H ÀS 17H



Até o dia 20 acontece em São Paulo a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana (Settimana della Cucina Regionale Italiana), com a participação de 20 renomados restaurantes italianos na cidade, que oferecerão menus especiais homenageando as diferentes regiões da Velha Bota. Cada restaurante representa uma das regiões: o Pomodori, por exemplo, traz delícias da Calábria, enquanto a Vinheria Percussi oferece pratos típicos de Abruzzo. O evento está em sua 13ª edição e o tema deste ano é Pesquisa, descoberta, inovação: a Itália dos saberes, perfeito para mostrar a diversidade das identidades regionais, claramente expressada pela variedade de suas cozinhas.

Agende: 

Convide: 

Espalhe:    

DIFERENTES QUE SE ATRAEM



Um bebê deformado é arrancado dos braços da mãe cigana e criado isolado no campanário da catedral de Notre Dame, em Paris. Vinte anos depois, Quasímodo, o corcunda, foge de seu mocó para participar da festa da Queda da Bastilha e conhece Esmeralda – linda cigana que luta para defender seu povo marginalizado. Esse é o ponto de partida de Corcunda de

om...



AGENDA GUIA MAIS

Falemos de gastronomia: x

zinhandopara2ou1.com/2013/10/14/conheca-os-sabores-da-italia-sem-sair-de-sao-paulo/

Conheça os sabores da Itália sem sair de São Paulo



Até 20 de outubro acontece em São Paulo a **2ª Semana da Cozinha Regional Italiana**. Depois da **Peru Week** e do **Festival Sud de France**, é a vez de experimentar famosos pratos italianos por **preços mais acessíveis**. Organizada pelo ICIF (Instituto de Culinária Italiana para Estrangeiros), conta com a participação de **renomados restaurantes italianos**, que prepararam menus especiais em quatro etapas (entrada, primeiro e segundo pratos e sobremesa — com duas opções para cada etapa) para o almoço e o jantar, com preços fechados **entre R\$ 44,80 e R\$ 110**.

O evento, que está em sua 13ª edição e tem como objetivo promover a língua e, através dela, a cultura italiana, faz parte da **Semana da Língua Italiana no Mundo** e acontece anualmente em diversos países. No ano passado, foi



BLOG COZINHANDO PARA

I LOVE SP

Passear, comer, comprar e se divertir na maior metrópole do Hemisfério Sul!

setembro 30, 2013

2a. Semana da Cozinha Regional Italiana

Fique de olho ;)!

De 13 a 20 de outubro, vinte restaurantes preparam menus especiais em homenagem a diferentes regiões da Itália (Puglia, Campânia, Trentino, Sicília e Lácio dentre outras).

Para saber mais, vái lá: <http://culinaria.terra.com.br/sp-veja-pratos-da-2-semana-da-cozinha-regional-italiana,ab1592e2c47b1410VgnVCM5000009c0ceb0aRCRD.html>

Postado por **KT** às 07:10

Postagens populares

- Natura e Avon com 20% a 50% de desconto
- O melhor milk shake de SP é de pistache ;)!
- Ranking das melhores coxinhas de SP
- Locais e passeios gratuitos em São Paulo
- Restaurantes
- Mestres do Renascimento no CCBB

Arquivo do blog

- ▼ 2013 (127)
 - ▶ Outubro (11)
 - ▼ Setembro (17)
 - 2a. Semana da Cozinha Regional Italiana
 - Peru Week

Postagem mais recente

Início

Postagem mais antiga



omia.com.br/bem+comer/semana+da+cozinha+regional+italiana

vinhegastromonia
desfrutar sem complicar é o melhor de tudo

Buscar no site:



agenda | bem comer | bem beber | recomendados | viagens | receitas | notícias | abc do vinho

Semana da cozinha regional italiana



Settimana della cucina regionale italiana
San Paolo - dal 13 al 20 ottobre 2013

De 13 a 20/10, acontece em São Paulo a **2ª Semana da Cozinha Regional Italiana**. Durante o período, 20 renomados restaurantes da cidade irão oferecer menus especiais homenageando as diferentes regiões do país, no almoço e jantar.

O grande diferencial deste ano será a presença de chefs italianos, como o chef **Salvatore Tassa** (convidado do chef **Marco Renzetti** da **Osteria del Pettirosso**) e **Michele D'Agostino** (convidado do chef **Pasquale Nigro** do **Pasquale**).

A destacar entre tão bons restaurantes, a cozinha bem cuidada do **Petrossi**, da **Vinheria Percussi**, do **Pomodori**, do **Piselli**; a carta de vinhos a bom preço do **Pasquale**; a vista fantástica do **Circolo Italiano**.

Os restaurantes participantes (preço por pessoa e bebidas não incluídas)

Aguzzo – Cucina Delle Marche

Pranzo/Almoço (antipasto, primo ou secondo e dolce/3 pratos): R\$ 55,00

Recomendados



A. Mano Fiano-Greco 2011
Um branco seco e refrescante!



Serras de Azeitão Rosé 2012
Super BB para abrir a primavera, floral e alegre!



I Balzini White Label 2008
Sangiovese e cabernet sauvignon bem integradas

Últimas notícias



PT

BLOG VINHO E GASTRONOMIA (Portal Uol)

om/regional/sp/comida-e-bebida/noticia/2013/10/bfestival-de-carne-bovina-japonesab-esta-nas-novidades-gastr

2ª Semana da Cozinha Regional Italiana



Strudel de Maçã com Creme de Leite e Canela, prato especial do La Quotidiana (Foto: Gladstone Campos)

Vinte restaurantes da cidade promovem menus especiais inspirados na culinária italiana durante a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Durante o período de 13 a 20/10, cada restaurante homenageia uma região da Itália: o Pomodori se inspira na Calábria, a Casa Santo Antônio em Veneto e o Tre Bichieri em Toscana, por exemplo. Chefs italianos também são convidados por casas para criar pratos especiais: Salvatore Tassa é convidado do chef Marco



//www.epochtimes.com.br/2a-semana-cozinha-regional-italiana-invade-restaurantes-paulistanos

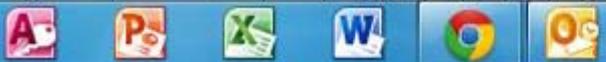
2ª Semana da Cozinha Regional Italiana invade restaurantes paulistanos

Autor: **Epoch Times** Publicação: outubro 02, 2013 Em: **Gastronomia, Notas**



Orecchiette: massa típica da região da Puglia com alho, azeite, rúcula e tomate-cereja é servida na cantina Pasquale (Divulgação/Semana da Cozinha Regional Italiana)

Entre os dias 13 e 20 de outubro acontece a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana.



EPOCH TIMES



*Tradução livre



AGENDA

12 Outubro Será realizado o Punta del Leste Food & Wine 2013, até o dia 13, no Uruguai. As chefs Ligia Karazawa, do Clos de Tapas, e Morena Leite, do Capim Santo, estão entre os convidados. Mais informações: puntafoodandwine.com

12 Outubro É o último dia do festival de Kobe beef, no Cantaloup (rua Manuel Guedes, 474; tel. 0/xx/11/3078-3445). Assinado pelo chef Vlado de Oliveira, o menu especial traz seis opções do corte nobre da carne. Preços entre R\$ 40 (carpaccio de Kobe beef) e R\$ 127 (Kobe beef com polenta cremosa)

13 Outubro Começa a 2ª semana da Cozinha Regional Italiana, em São Paulo. Menus especiais que homenageiam regiões da Itália serão preparados por 20 restaurantes e serão servidos até o dia 20/10

15 Outubro Primeira oficina (R\$ 420) com o chef Bruno Cabral (Donostia e mestre-queijeiro) sobre queijos, na escola de cozinha Wilma Kövesi (tel. 0/xx/11/3063-1592). A segunda aula é no dia 22. Vai das 19h às 22h

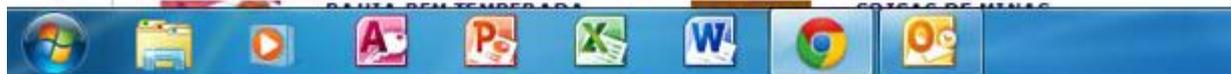
+ NOTÍCIAS EM COMIDA

- [Veja sugestões de cardápio com os produtos das novas rotisseries paulistanas](#)
- [Folha testou as receitas apontadas como especialidades das rotisseries paulistanas](#)
- [Casa de carnes acima do convencional abre no Morumbi](#)

+ LIVRARIA

- [Receita de sobremesa de 1910 ainda faz sucesso em bistrô parisiense](#)
- [Especialistas elegem as melhores cervejas do mundo](#)
- [Chef ensina receita de moqueca rápida para quem não tem tempo a perder](#)

LIVRARIA DA FOLHA



folha.uol.com.br/restaurantes/2013/10/1354628-festival-de-cozinha-italiana-traz-pratos-tipicos-d

13/10/2013 - 03h30

Festival de cozinha italiana traz pratos típicos de diferentes regiões

As informações estão atualizadas até a data acima. Sugerimos contatar o local para confirmar as informações

CAMILA BIANCHI
DE SÃO PAULO

Recomendar 31

+1 0

Entre os dias 13 e 20/10 será realizada a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana, que nesta edição reúne 20 restaurantes.

No evento, algumas das casas típicas mais conhecidas da cidade criam menus baseados na cultura gastronômica da Itália -e mostram como os pratos podem mudar de região para região.

Os cardápios, servidos no almoço e no jantar, terão entrada, primeiro e segundo pratos e sobremesa, com duas sugestões para cada etapa.

Diferentemente da maioria dos eventos desse tipo, não há preço fixo estabelecido: os menus definidos pelas casas custam entre R\$ 44,80 e R\$ 110.

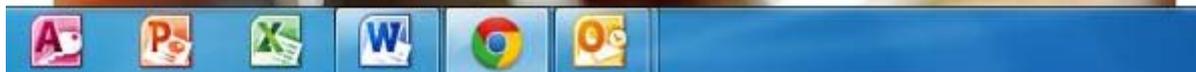
O Zena Caffé se inspira na Ligúria (noroeste italiano) e serve trenette, massa típica da região, com molho de pesto genovês de manjeriço, batata e vagem.

Em homenagem à região de Abruzzo, a Vinheria Percussi oferece receitas como o nhoque de açafão com legumes e, de segundo prato, o bacalhau empanado com molho de tomate.

[Informe-se sobre o Zena Caffé](#)

[Informe-se sobre a Vinheria Percussi](#)

Daniel Prodóssimo/Divulgação



FOLHA ONLINE

s.estadao.com.br/paladar/italia-e-homenageada-em-restaurantes-de-sp/

Paladar

sobre o blog

RSS | ?

SHARE

BUSCA NO BLOG »

OK

Itália é homenageada em restaurantes de SP

8 de outubro de 2013 | 21h51 |

Por Redação Paladar

Vinte restaurantes de São Paulo vão oferecer menus especiais de 13 a 20 de outubro, durante a **2ª Semana da Cozinha Regional Italiana**. Cada participante vai homenagear uma região diferente da Itália e cinco deles receberão em sua cozinha chefs italianos que ajudarão na criação do cardápio.

siga o **paladar** no   

O Paquale receberá Sebastiano Lombardi, chef Cielo, restaurante no interior do Hotel La Summità, em Ostuni, que possui uma estrela Michelin. O Piselli será o anfitrião para Andrea Picotti, do D'La Picocarda, em Barge (Piemonte). Giuseppe Imperatore, responsável pela cozinha do tradicional Farinella, de Nápoles, visitará o Maremonti. Já Rosanna Sartorelli, chef do Chez Braccioforte, em Imperia, passará pelo Zena Caffè e outras casas. Fecha a lista chef e sommelier Giovanni Guarneri, fundador do restaurante Camillo, na ilha de Ortigia, no centro histórico de Siracusa, que passará por diversos restaurantes como consultor.

Os menus, de preço fechado, serão oferecidos no almoço e no jantar e podem variar de acordo com o horário. Os cardápios completos podem ser vistos na [página oficial do evento](#).



PALADAR ONLINE

ria.terra.com.br/sp-veja-pratos-da-2-semana-da-cozinha-regional-italiana,ab1592e2c47b1410VgnVCM5000009c

CULINÁRIA

14 de Outubro de 2013 • 12h50

SP: veja pratos da 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana

Preços do almoço e jantar variam de acordo com o restaurante e vão de R\$ 44,80 a R\$ 130



últimas

 NOTÍCIAS |  FOTO

12h50 SP: veja prato Regional Italiana

10h32 "O melhor res existe", diz chef Joar

09h34 Com menu de começa nesta segun

[mais notícias »](#)

SIGA O TERRA:



PORTAL TERRA



Visite São Paulo | Agenda

www.saudesobre.com.br/sp-veja-pratos-da-2a-semana-da-cozinha-regional-italiana/

Saúde Sobre
Tudo sobre saúde

VIANUTI
Suplementos & Produtos Naturais

PRINCIPAL | BBC BRASIL | ABC DA SAÚDE | VÍDEOS | MDEMULHER | VI

Home » Terra Vida e Estilo »

SP: veja pratos da 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana

14 DE OUTUBRO DE 2013 15:58 0 COMENTÁRIOS

Terra Vida e Estilo
SP: veja pratos da 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana

Como uma das capitais gastronômicas mais diversificadas do mundo, São Paulo abre os braços para dar ainda mais atenção a tradição da comida italiana. A cidade recebe até o próximo dia 20 de outubro, a 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana.....

Continue lendo

Compartilhe

- TWITTER
- FACEBOOK
- DELICIOUS
- DIGG
- STUMBLE
- REDDIT

Tags:

Culinária

A P X W Chrome Oe

gazetadepinheiros.com.br/gastronomia/2-semana-da-cozinha-regional-italiana-18-10-2013-htm

2ª SEMANA DA COZINHA REGIONAL ITALIANA

Publicado em 18/10/2013

Bon Gourmet



Seja o primeiro de seus amigos a curtir isso.

Compartilhar no Facebook >>> Aumentar fonte Diminuir fonte

Até 20 de outubro, vinte renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus especiais homenageando as diferentes regiões do país com preços fechados. O grande diferencial deste ano é a presença de chefs italianos, que auxiliarão os participantes na elaboração dos cardápios. Todos os detalhes do evento podem ser encontrados em: facebook.com/temporadasgastronomicas.



Grupo1 Imagens



Comentar...

Comentário usando...

Plug-in social do Facebook

16:12

Acupuntura ajuda no combate ao câncer
Serviço: Clínica de Medicina Oriental



SITE GAZETA DE PINHEIROS



gestaoegastronomia.com.br/Portal/Textos/?Slider/13390/SP-tem-semana-italiana-clássica-

Home > Slider

16/10/2013

SP tem semana italiana clássica

Vinte restaurantes participam com menus típicos



Vinheria Percussi: no menu com 8 opções está o Bacalhau empanado ao molho de tomate
Foto: Tadeu Brunelli

A 2ª Semana da Cozinha Regional Italiana, que acontece entre 13 e 20 de outubro em São Paulo, está reunindo duas dezenas de restaurantes que elaboraram cardápios para almoço e jantar inspirados na gastronomia de 20 regiões da Itália.

O festival faz parte da 13ª Semana da Língua Italiana no Mundo, promovida anualmente em diversos países e organizada sempre no mês de outubro. O Brasil foi o primeiro país a utilizar a gastronomia como forma de expressão no evento que tem como objetivo promover a língua e a cultura italianas. Este ano o tema adotado foi "Pesquisa, descoberta, inovação: a Itália dos saberes", que abrange a rica diversidade das identidades regionais, bastante expressada através da variedade de suas cozinhas.

Mais detalhes do evento podem ser encontrados na [fanpage do festival no Facebook](#).

Restaurantes participantes e regiões:

- AGUZZO: MARCHE
- BUTTINA: BASILICATA
- CASA SANTO ANTÔNIO: VENETO
- CIRCOLO ITALIANO: MOLISE
- FRICCÒ: UMBRIA
- LA COCOTTE: VALLE D'AOSTA
- LA MADONNINA: LOMBARDIA
- LA QUOTIDIANA: FRIULI VENEZIA GIULIA

www.destakjournal.com.br/noticias/comer/semana-da-cozinha-regional-celebra-os-sabores-italianos-211233/

O Destak | Promoções | Como anunciar? | Versão virtual | Fale conosco

Home | Mundo | Brasil | Diversão & Arte | Esportes | São Paulo | Seu Valor | Comer | Pesquisas

Você está em: São Paulo > Comer > Semana da Cozinha Regional celebra os sabores italianos

PUBLIC

<< voltar

próxima matéria >>

Comer



Semana da Cozinha Regional celebra os sabores italianos

PUBLIC

.....14 de Outubro de 2013

Das muitas culinárias que compõem o leque de opções encontradas em São Paulo, uma das mais presentes é a vinda da Itália. Pois essas tradicionais massas e especialidades do país europeu ganham mais uma vez destaque especial na cidade, com a segunda edição da Semana da Cozinha Regional Italiana, que vai até o dia 20 de outubro.

São ao todo 20 participantes, que oferecem menus para almoço e jantar, elaborados com pratos que lembram a culinária de cada uma das regiões da Itália.

A região do Piemonte, por exemplo, é evidenciada nas receitas do Piselli (tel. 3081-6043), no Jardim Paulista. Lá, o chef Andrea Picotti criou um menu de almoço (R\$ 59) com o risoto de ervilhas e gorgonzola doce italiano.

O Pomodori (tel. 3168-3123), no Itaim, mostra a influência da Calábria nos sabores italianos. Para o jantar (R\$ 110), a casa apresenta como entrada bruschettas de atum, aliche e pimenta calabresa.

Entre os pratos principais, há opções como a massa artesanal com ragu de linguiça e ricota ralada, ravióli de bacalhau e queijo de cabra ou o atum com molho picante de alcaparras e azeitonas, servido

Destak

Seguir @destakbra



SITE JORNAL DESTAK

Rev x Grupo1 de Jornais x 2ª Semana da Cozinha Re x SP: veja pratos da 2ª Sem x
revistalounge.com.br/2a-semana-da-cozinha-regional-italiana/

Home

lounge*

lounge* gourmet

lounge* travel

S



2ª Semana da Cozinha Regional Italiana

De 13 a 20/10, acontece em São Paulo a **2ª Semana da Cozinha Regional Italiana**, promovida pelo ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners). Durante o período, 20 renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus especiais homenageando as diferentes regiões do país com preços fechados. grande diferencial deste ano é a presença de chefs italianos, que auxiliarão os participantes na elaboração dos cardápios.



SITE LOUNGE

www.timeout.com.br/sao-paulo/restaurantes/events/1946/semana-da-cozinha-regional-italiana

Acontece

Hoje ▼

Search

Explore

★ Recomendamos

GRÁTIS

Onde?

Centro
Consolação
Itaim Bibi & Vila Olímpia
Pinheiros
Vila Madalena
Zona Oeste

more

Cozinha

Brasileira
Espanhola
Francesa
Hambúrguer
Indiana
Italiana
Japonesa
Portuguesa
Variada

more

Siga

✉ Newsletter

📡 RSS feed

Semana da Cozinha Regional Italiana

13-20 Out

Festival semanal celebra a cozinha regional italiana

Divulgação



Vincisgrassi do Aguzzo

As diferentes regiões italianas, que eram autônomas antes da unificação do país, mantêm uma infinidade de costumes locais – e culinárias independentes até hoje. Celebre a gastronomia regional com os menus especiais de 20 restaurantes italianos da cidade – cada um representando uma região diferente – na segunda 'Semana da Cozinha Regional Italiana'.

Comece com a Emilia-Romagna no familiar [Spadaccino](#), depois rume ao sul para um gostinho de Abruzzo no veterano [Vineria Percussì](#). Encerre a jornada em Puglia, no [Pasquale](#), queridinho sem frescura da Vila Madalena.

Restaurantes, região por região

Via



Outros e

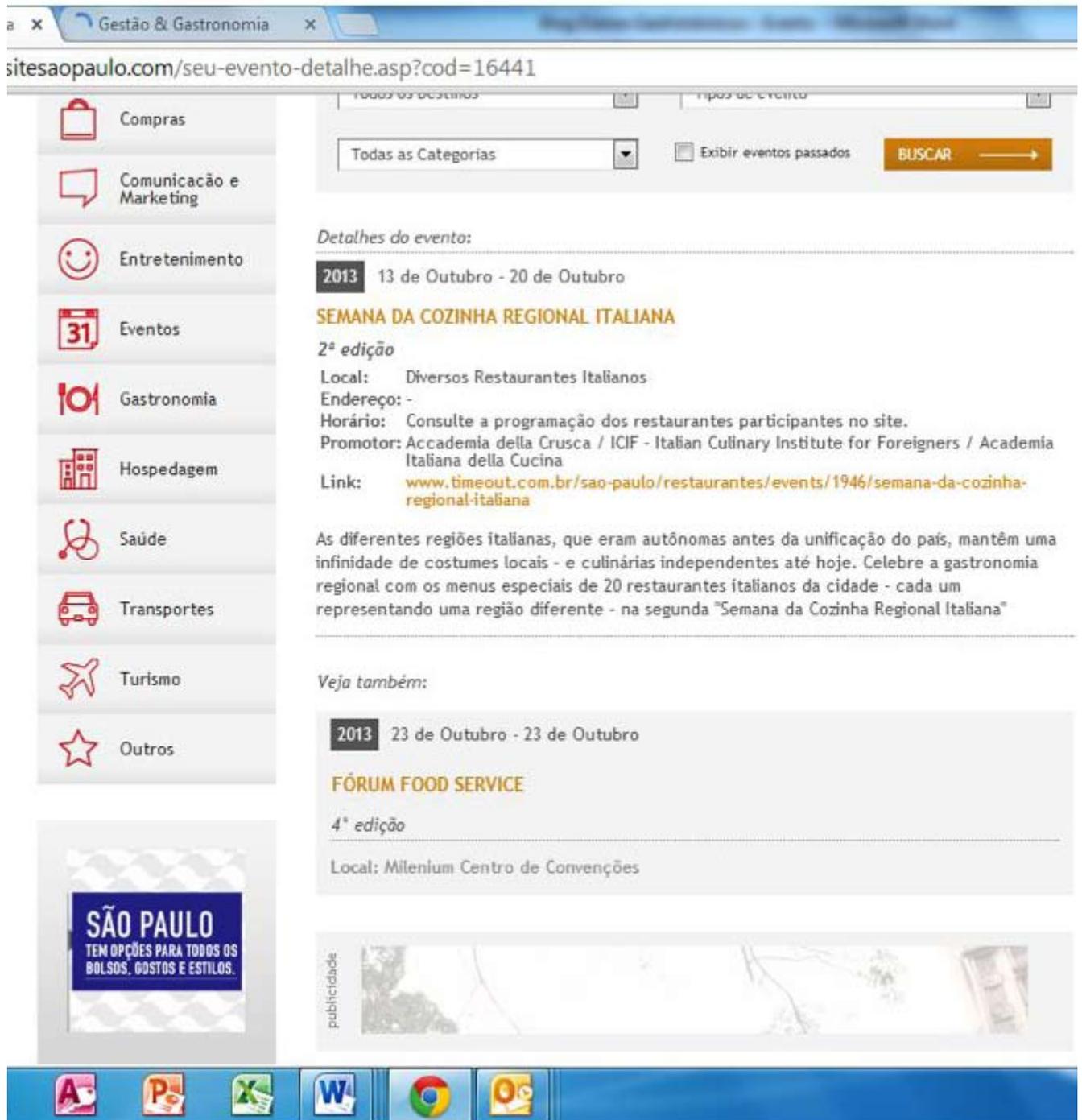
- Galinhada
- Mesa no C
- Bufê de fru
- Gastronôm
- Feirinha g
- Domingos

Outros e

- Sonho Ver
- Caixa de C
- Lucy Citti F
- Lucien Fre
- Mais de Mi
- Cidade



SITE TIME OUT SP



The screenshot shows a web browser window with the URL sitesaopaulo.com/seu-evento-detalhe.asp?cod=16441. The page features a navigation menu on the left with categories like 'Compras', 'Comunicação e Marketing', 'Entretenimento', 'Eventos', 'Gastronomia', 'Hospedagem', 'Saúde', 'Transportes', 'Turismo', and 'Outros'. The main content area displays event details for 'SEMANA DA COZINHA REGIONAL ITALIANA' (2nd edition) from October 13-20, 2013. It lists the location as various Italian restaurants, the promoter as Accademia della Crusca / ICIF, and provides a link to the event page on Timeout. Below this, it also lists 'FÓRUM FOOD SERVICE' (4th edition) on October 23, 2013, at the Milenium Centro de Convenções. A sidebar advertisement for São Paulo is visible on the left, and a Windows taskbar is at the bottom.

Compras

Comunicação e Marketing

Entretenimento

Eventos

Gastronomia

Hospedagem

Saúde

Transportes

Turismo

Outros

SÃO PAULO
TEM OPÇÕES PARA TODOS OS
BOLSOS, GOSTOS E ESTILOS.

Detalhes do evento:

2013 13 de Outubro - 20 de Outubro

SEMANA DA COZINHA REGIONAL ITALIANA
2ª edição

Local: Diversos Restaurantes Italianos
Endereço: -
Horário: Consulte a programação dos restaurantes participantes no site.
Promotor: Accademia della Crusca / ICIF - Italian Culinary Institute for Foreigners / Academia Italiana della Cucina
Link: www.timeout.com.br/sao-paulo/restaurantes/events/1946/semana-da-cozinha-regional-italiana

As diferentes regiões italianas, que eram autônomas antes da unificação do país, mantêm uma infinidade de costumes locais - e culinárias independentes até hoje. Celebre a gastronomia regional com os menus especiais de 20 restaurantes italianos da cidade - cada um representando uma região diferente - na segunda "Semana da Cozinha Regional Italiana"

Veja também:

2013 23 de Outubro - 23 de Outubro

FÓRUM FOOD SERVICE
4ª edição

Local: Milenium Centro de Convenções

publicidade

VISITE SÃO PAULO