



cerca...

Giovedì, 16 Ott 2014 02:19 [REGISTER](#)

[Home](#) [Italiani nel mondo](#) [Esteri](#) [Italia](#) [Regioni](#) **[Economia italiana nel mondo](#)** [Cultura](#) [Migrazioni](#) [Vaticano](#) [a.i.s.e.](#)

You are here: [Home](#) » [Economia italiana nel mondo](#) » [Commercio Estero](#) » [AL VIA LA SETTIMANA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA A SAN PAOLO](#)

[Facebook](#) [Twitter](#) [RSS](#)

# AL VIA LA SETTIMANA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA A SAN PAOLO

MERCOLEDÌ 15 OTTOBRE 2014 20:03



**SAN PAOLO** aise- Prenderà il via sabato 18 ottobre (fino al 25), in contemporanea in venti ristoranti di San Paolo, la terza edizione della "Settimana della Cucina Regionale Italiana".

L'evento si inquadra tra le attività di promozione che l'ICE - Agenzia svolge a favore dei prodotti alimentari italiani in Brasile.

Sebbene il mercato brasiliano presenti ancora ostacoli dovuti a barriere sia visibili sia invisibili, esistono tuttavia elementi in rapida evoluzione che ne delineano le potenzialità: dalla crescita del reddito all'allargamento della classe medio-alta, dalla presenza di una vasta comunità di origine italiana alla popolarità della nostra cucina.

Su queste e altre potenzialità si è deciso di investire in anticipo rispetto alla concorrenza. La situazione attuale spinge a privilegiare il canale Horeca, e in particolare quello della ristorazione italiana, come campo nel quale operare prioritariamente per incidere più efficacemente nelle abitudini, non ancora consolidate, della clientela brasiliana.

A San Paolo si contano più di 330 ristoranti di cucina italiana, di cui 83 già certificati con il marchio di qualità "Ospitalità Italiana". Il Progetto della "Settimana della Cucina Regionale Italiana" nasce dallo sforzo congiunto che, oltre all'ICE-Agenzia, vede coinvolti anche l'Ambasciata d'Italia, il Consolato di San Paolo, l'Istituto Italiano di Cultura di San Paolo, l'Enit, la Camera di Commercio di San Paolo, l'I.C.I.F, l'Accademia Italiana della Cucina e naturalmente 20 ristoranti della città.

Questo progetto unitario di marketing si propone, partendo dalla promozione della gastronomia regionale italiana, come veicolo di conoscenza dei "sapori e saperi" che si celano dietro le eccellenze alimentari italiane e che nascono dal territorio, dalla cultura, dalle tradizioni, dai mestieri e dalla specializzazione produttiva.

La finalità del progetto è quindi la promozione non solo della gastronomia e dei prodotti alimentari, ma anche del territorio e della sua cultura attraverso un marketing di tipo esperienziale da sviluppare avendo come piattaforma i venti ristoranti di San Paolo.

Gli obiettivi che l'ICE si prefigge sono: l'educazione della clientela alla vera cucina italiana, evidenziando lo stretto connubio tra qualità dei prodotti alimentari, processi produttivi e territorio di provenienza; la promozione della cucina e dei prodotti italiani di qualità attraverso la ristorazione autentica e la collaborazione degli importatori brasiliani di prodotti certificati e di qualità; la conoscenza del territorio, della cultura e delle tradizioni italiane; l'elaborazione di un progetto che possa divenire un appuntamento fisso, perfezionandosi e arricchendosi in futuro grazie a sinergie tra Istituzioni e privati.

In questo modo è possibile incrementare lo spazio tradizionale di mercato, creando e conquistando una nuova domanda e aggirando una concorrenza che rimane ancora indifferenziata in una omogeneità di offerta identica e convenzionale.

Il progetto prevede: la presenza di una decina di chef italiani che affiancheranno altrettanti ristoranti di San Paolo; la promozione (su blog famosi o riviste specializzate); l'utilizzo coordinato di 4 Agenzie di Comunicazione (una dell'ICE e le altre di ENIT, I.I.C. e Camera di Commercio di San Paolo); la promozione dell'evento su tutti i social network degli organizzatori; l'elaborazione di 20 menu regionali; l'ideazione e stampa di materiale promo-pubblicitario; la distribuzione di materiale turistico; un evento di networking per la stampa specializzata; la promozione presso i ristoranti partecipanti, dei prodotti di qualità italiani.

Per focalizzare ancora di più l'attenzione nei confronti dei prodotti alimentari italiani, una trentina di eventi collaterali si svolgeranno nell'arco di sette giorni: da degustazioni di vino e di olio d'oliva extravergine a workshop di prodotti certificati, da mostre e seminari su Food e Design a cooking e chocolate show presso supermercati e grandi magazzini. (aise)

[Mi piace](#) [Tweet](#)

SHINYSTAT

© 2010 A.I.S.E.

[Ambiente](#) | [Angelus](#) | [Associazionismo](#) | [Attualità](#) | [Camere Commercio Estero](#) | [CGIE-COMITES](#) | [Cinema, Teatro, Musica](#) | [Commercio Estero](#) | [Comunicazione](#) | [Comunità](#) | [Cooperazione](#) | [Cooperazione](#) | [Cultura](#) | [Diplomazia](#) | [Diritti Umani](#) | [Diritti Umani](#) | [Economia](#) | [Eletti all'estero](#) | [Esteri](#) | [Flussi Migratori](#) | [Fratini](#) | [Generale](#) | [Governi](#) | [Immigrazione](#) | [Informazione](#) | [Internazionalizzazione](#) | [Istituti Italiani di Cultura](#) | [la Cultura del martedì](#) | [Lavori parlamentari](#) | [Libri](#) | [Lingua e cultura all'estero](#) | [Made in Italy](#) | [MAE](#) | [Ministro degli Esteri](#) | [Ministro degli Esteri](#) | [Mostre](#) | [Parlamento europeo](#) | [Politica](#) | [Politica](#) | [Politiche Migratorie](#) | [Politiche Migratorie](#) | [Politiche regionali](#) | [Previdenza](#) | [Previdenza e lavoro](#) | [Quirinale](#) | [Rapporti internazionali](#) | [Rete diplomatica](#) | [Ricerca](#) | [Rifugiati](#) | [Rimesse](#) | [Rimesse Migranti](#) | [Salute](#) | [Società](#) | [Sport](#) | [Udienze](#) | [Udienze generali](#) | [Unione europea](#) | [Vaticano](#)

Editrice SOGEDI - Società Generale Editoriale s.r.l. Tribunale di Roma n°15771/75 Direttore Responsabile: Giuseppe Della Noce

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.