



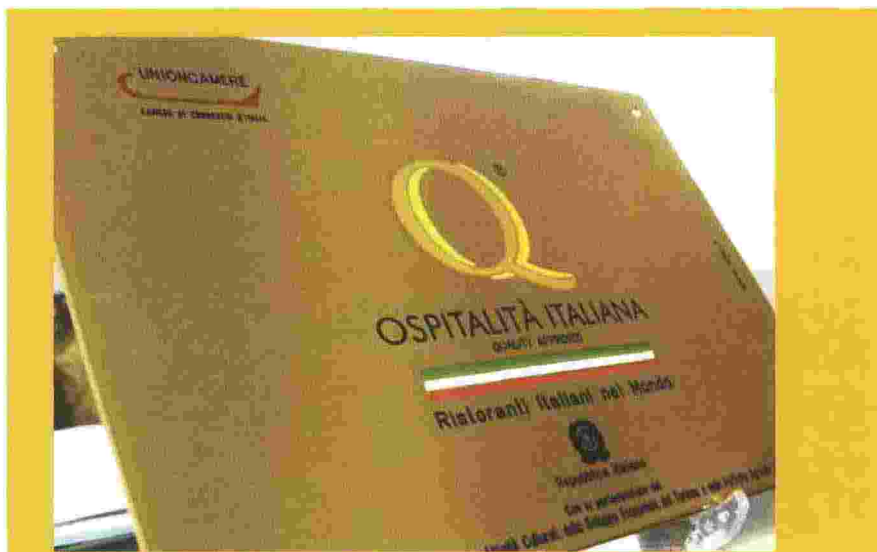
L'Italia nel Piatto

Editoriale di **Ferruccio Dardanello**,
Presidente di Unioncamere



Ad ottobre la città di San Paolo farà da cornice alla "3ª Settimana della Cucina Regionale Italiana", iniziativa promossa dall'ICE-Agenzia, ma che vede coinvolto l'intero Sistema Italia che opera nel Paese. Obiettivo dell'evento è non solo la promozione dei piatti e dei prodotti agroalimentari italiani, bensì la conoscenza delle singole regioni e delle loro tradizioni, così come dello stretto legame che unisce cibo e territorio. Ad essere coinvolti saranno inoltre 20 ristoranti italiani di San Paolo certificati "Ospitalità Italiana". Una cosa di cui vado particolarmente fiero, anche perché proprio la città brasiliana è stata la prima in cui abbiamo consegnato le targhe del marchio di qualità. Una scelta dettata dal fatto che, se il Brasile conta oggi la più grande popolazione italiana fuori dell'Italia, proprio San Paolo ospita la più grande comunità di origini italiane del Paese. Questo progetto rappresenta dunque un nuovo, importante, tassello nell'opera di promozione e di tutela del nostro agroalimentare di qualità nel mondo, in un Paese a cui siamo fortemente legati, storicamente e culturalmente.

In October the city of São Paulo will host the '3rd Annual Week of Regional Italian Cooking,' an initiative promoted by ICE-Italian Trade Promotion Agency, but which involves the entire Italian economic system operating within the country. The objective of the event is to promote not only Italian dishes and culinary products, but also an awareness about the individual regions and their traditions as well as the close relationship between food and territory. More than twenty Italian restaurants in São Paulo with the 'Italian Hospitality' certification will be involved. This is something I'm particularly proud of, also because it was in this very city that we presented the first of our quality seal plaques. Our choice is based on the fact that not only does Brazil currently have the largest population of Italians outside of Italy, but the city of São Paulo also has the largest community of Italian descent in the country. Therefore, this project represents a new and important step in the efforts to promote and safeguard our high quality food and wine products worldwide, in a country with which we share a strong historic and cultural bond.



3ª SETTIMANA
DELLA
CUCINA
REGIONALE
ITALIANA

San Paolo, 18 - 25 ottobre 2014

A San Paolo la 3ª Settimana della Cucina Regionale Italiana

**Ad ottobre, 20 ristoranti
certificati della metropoli
brasiliense propongono un
viaggio tra i saperi e i sapori
del Bel Paese**

di **Federico Balmas**,
Direttore Ufficio ICE-Agenzia di San Paolo

Si svolgerà dal 18 al 25 ottobre a San Paolo la "3ª Settimana della Cucina Regionale Italiana", un progetto che rientra tra le attività promozionali che l'ICE-Agenzia promuove a favore della diffusione dei prodotti alimentari italiani in Brasile, e che è reso possibile grazie alla collaborazione con Ambasciata Italiana, Consolato Generale d'Italia a San Paolo, Istituto Italiano di Cultura di San Paolo, ENIT (Agenzia Nazionale del Turismo), Camera di Commercio Italiana di San Paolo, ICIF-Istituto Italiano di Cucina per Stranieri, Accademia Italiana della Cucina, e, naturalmente, 20 ristoranti della città.

Anche se il mercato presenta ancora ostacoli a causa di barriere visibili o invisibili, ►

L'ITALIA NEL PIATTO

► esistono tuttavia ampie opportunità di crescita per il settore, ricollegabili a vari fattori – dall'aumento del reddito alla presenza di una numerosa comunità di origine italiana; senza dimenticare la grande popolarità di cui gode la nostra cucina. Tutto ciò, combinato ad altri fattori, favorisce la crescita del settore Ho.Re.Ca., con particolare riguardo ai ristoranti italiani, dove è possibile agire con maggiore efficacia sulle abitudini di una clientela brasiliana non ancora consolidata.

Nella città di San Paolo possiamo del resto contare sulla presenza di più di 330 ristoranti specializzati in cucina italiana; di questi, 83 godono della certificazione di qualità "Ospitalità Italiana".

Questo progetto, basato sulla promozione della cucina regionale italiana, si propone come veicolo di conoscenza dei "sapori e saperi" che si nascondono dietro il cibo italiano, così come delle eccellenze che nascono dal territorio, dalla cultura, dalle tradizioni, dalla specializzazione produttiva del Bel Paese.

Il nostro obiettivo è far conoscere l'autentica cucina italiana, mettendo in evidenza lo stretto legame tra la qualità dei prodotti utilizzati, il valore dei processi produttivi e i territori di origine. Allo stesso tempo, grazie alla preziosissima collaborazione con 20 ristoratori e con gli importatori brasiliani di prodotti di qualità certificata, puntiamo alla realizzazione di un'iniziativa – unica nel suo genere! – che mira a diventare un appuntamento fisso per la comunità di San Paolo, destinato ad arricchirsi e perfezionarsi nel corso degli anni grazie ad un'attività sempre più integrata e sinergica tra istituzioni pubbliche e private, ed imprenditori.

Venti, come ho accennato, saranno i ristoranti coinvolti nell'iniziativa, ognuno chiamato ad essere "testimonial" di una particolare regione. Si tratta di "Aguzzo" (che rappresenterà la Sicilia), "Buttina" (Basilicata), "Casa Santo Antonio" (Veneto), "Circolo Italiano" (Valle d'Aosta), "Friccò" (Umbria), "La Madonnina" (Lombardia), "La Quotidiana" (Friuli Venezia Giulia), "Maremonti" (Campania), "Pasquale" (Puglia), "Pettrosso" (Lazio), "Piselli" (Piemonte), "Pomodori" (Calabria), "Positano" (Trentino Alto Adige), "Santo Colomba" (Sardegna), "Sensi" (Molise), "Spadaccino" (Emilia Romagna), "Supra" (Marche), "Tre Bicchieri" (Toscana), "Vinheria Percussi" (Abruzzo) e "Zena" (Liguria).

Ai ristoratori, si affiancheranno una decina di chef italiani, che assisteranno nella realizzazione dei piatti e nella promozione dell'iniziativa attraverso speciali eventi paralleli. Inoltre, provvederemo al coinvolgimento di blogger e riviste specializzate, alla distribuzione di materiale turistico e promo-pubblicitario, così come alla promozione dei prodotti italiani di qualità presso i ristoranti che aderiscono all'iniziativa.



Per informazioni
For information
info@isnart.it
www.isnart.it



In São Paulo for the 3rd Annual Week of Regional Italian Cooking

In October, twenty certified restaurants in the city of São Paulo will be offering a journey through the knowledge and flavors of Italy

FEDERICO BALMAS



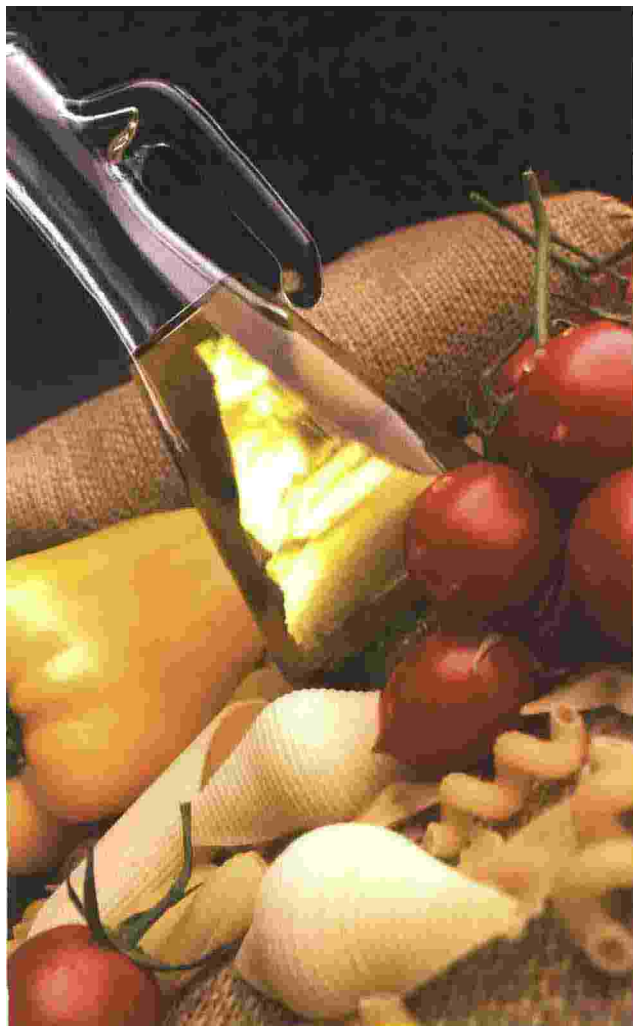
The '3rd Annual Week of Regional Italian Cooking' will take place in São Paulo from October 18-25, a project which falls within the publicity campaign that ICE-Italian Trade Promotion Agency is promoting in order to encourage the spread of Italian culinary products in Brazil, and which is made possible thanks to the collaboration of the Italian Embassy, the Italian Consulate General in São Paulo, the Italian Cultural Institute in São Paulo, ENIT (the Italian Government Tourist Board), the Italian Chamber of Commerce in São Paulo, ICIF-Italian Culinary Institute for Foreigners, the Italian Academy of Cuisine, and, naturally, twenty of the cities restaurants.

Even though this market still presents certain obstacles due to both visible and invisible barriers, nevertheless there are ample opportunities for growth for this sector, which are connected to a range of factors – from an increase in incomes to the presence of numerous communities of Italian descent, and of course the immense popularity of our cuisine. This, combined with other factors as well, facilitates the growth of the Ho.Re.Ca. sector, and, in particular, of Italian restaurants, where it is possible to have the greatest influence on the habits of a not yet fully established Brazilian clientele.

Furthermore, we can count on the presence of more than 330 restaurants in São Paulo specializing in Italian cuisine; of these, 83 have been awarded the 'Italian Hospitality' certification. This project, which is based on the promotion of regional Italian

Further information is available at www.isnart.it

This project, which is based on the promotion of regional Italian



and with Brazilian importers of quality certified products, we are hoping to put together an initiative – like no other of its kind! – which aims to become a regular event for the community of São Paulo, and which is destined to be enhanced and perfected over the years thanks to the increasingly integrated and collaborative relationship between public and private institutions and business owners.

As mentioned previously, twenty restaurants will be involved in the initiative, each one called upon to represent a particular region. They are: *'Aguzzo'* (for Sicily), *'Buttina'* (Basilicata), *'Casa Santo Antonio'* (Veneto), *'Circolo Italiano'* (Valle d'Aosta), *'Friccò'* (Umbria), *'La Madonna'* (Lombardy), *'La Quotidiana'* (Friuli Venezia Giulia), *'Maremonti'* (Campania), *'Pasquale'* (Apulia), *'Pettiroso'* (Lazio), *'Piselli'* (Piedmont), *'Pomodori'* (Calabria), *'Positano'* (Trentino Alto Adige), *'Santo Colomba'* (Sardinia), *'Sensi'* (Molise), *'Spadaccino'* (Emilia Romagna), *'Supra'* (Marche), *'Tre Bicchieri'* (Tuscany), *'Vinheria Percussi'* (Abruzzo), and *'Zena'* (Liguria).

About a dozen Italian chefs will work alongside the restaurateurs, assisting in the creation of the dishes and in the promotion of the initiative through parallel special events. Furthermore, the initiative will be widely publicized by bloggers and specialized magazines and through the distribution of tourist and promo-commercial materials, as well as through the promotion of these same Italian products at the restaurants taking part in the initiative.



food, is to be a vehicle with which to spread awareness about the 'knowledge and flavors' of Italian food, as well as about the many high quality products which are the fruit of Italy's land, culture, traditions, and production specializations.

Our objective is to introduce people to authentic Italian cuisine, highlighting the close relationship between the quality of the products used, the value of the processes involved in production, and the areas of origin. At the same time, thanks to the invaluable collaboration with twenty restaurants