

❖ Gastronomia ❖

# UM CONVITE AO SABOR ORIGINAL

Vinte regiões  
da Itália estarão  
representadas  
na 3ª Semana da  
Cozinha Regional

por **Adriana Gavaça**



**U**ma viagem aos sabores gastronômicos da Itália será oferecida entre os dias 18 e 25 de outubro, quando acontece, em São Paulo, a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana. Durante o período, 20 renomados restaurantes italianos da cidade oferecerão menus especiais homenageando as diferentes regiões do país, por preços fechados.

“É uma semana em que transmitimos a cultura gastronômica e regional italiana, com o incentivo ao uso de produtos originais”, conta um dos organizadores do evento e representante da Accademia Italiana della Cucina em São Paulo, Gerardo Landulfo. Ele acredita que, por apresentar cada um dos lugares, com suas peculiaridades e tradições, o evento serve ainda para promover o turismo no país. “É uma forma de o público conhecer a Itália que vai muito além dos pontos convencionais visitados, como Veneza. Ele tem a oportunidade de descobrir regiões como Puglia e Sicília”, avalia.

Para São Paulo, Landulfo entende que é uma boa chance de a cidade se fortalecer como capital gastronômica, já que esse evento só é realizado aqui. “Temos a maior colônia italiana, nada melhor do que unir as duas coisas”, diz.

Na opinião de Paola Tedeschi, outra das organizadoras do evento e representante do Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF) em São Paulo, a semana reflete bem o contexto da cozinha italiana, que se difere de todas as outras do mundo. “Não somos como a cozinha francesa, por exemplo, em que um molho é feito da mesma forma em todo o país. Temos receitas que variam e mudam conforme a região em que são preparadas. São receitas únicas, bem como nossos vinhos”, diz.



**Delícias da Itália: 20 restaurantes terão menus especiais em homenagem a diferentes regiões italianas**

**D**iferenças culturais Justamente por essas particularidades, o sócio-proprietário da Casa Santo Antônio, Mateus Godoy, aberto há pouco mais de um ano e que participará pela segunda vez representando a região de Veneto, explica que esse é o maior legado do evento. “Permitimos ao cliente uma experiência única, como se ele realmente estivesse naquela região da Itália, com o cardápio todo elaborado de acordo com a cozinha local”, explica Godoy.

Dentre os pratos oferecidos no menu do restaurantes estão os preparados com polenta branca, bacalhau, peito de pato, linguças e vinhos cultivados na região. A expectativa é de que a Semana eleve em até 15% o volume de negócios e aumento de

## Un invito al sapore originale

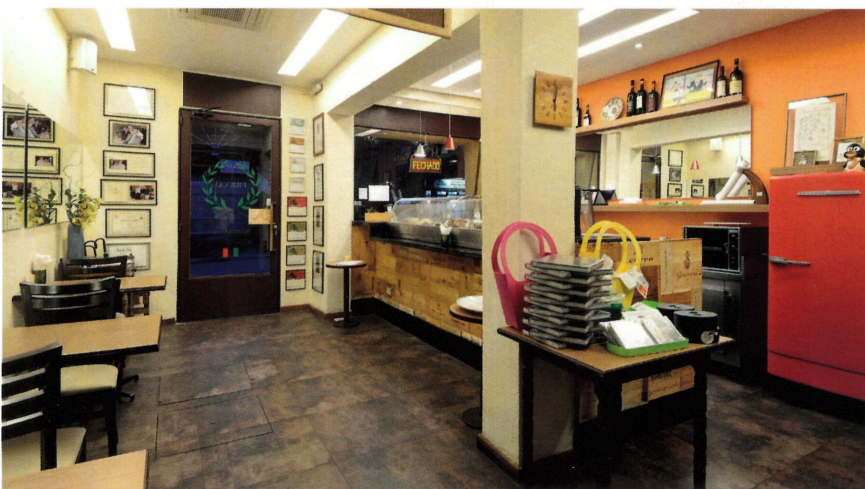
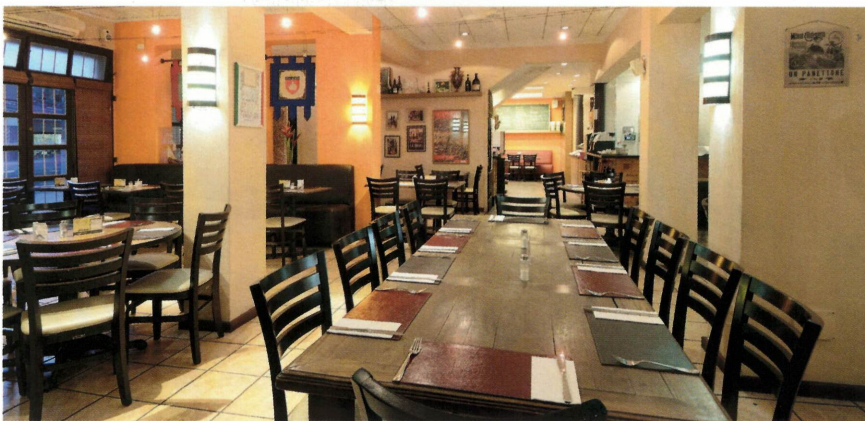
**U**n viaggio nei sapori gastronomici d'Italia sarà realizzato tra il 18 e il 25 ottobre, in occasione della terza Settimana della cucina regionale italiana.

20 rinomati ristoranti italiani della città offriranno menu speciali in omaggio alle diverse regioni del paese, a prezzo fisso.

“Divulghiamo la cultura gastronomica e regionale italiana, incentivando l'uso di prodotti originali”, dice Gerardo Landulfo, tra gli organizzatori dell'evento e rappresentante italiano della Accademia Cucina a San Paolo, sottolineando anche le ricadute positive sul turismo. “È un modo per far conoscere l'Italia al di là delle mete classiche”, dichiara.

Landulfo ritiene che sia una buona opportunità anche per consolidare San Paolo come capitale gastronomica, giacché l'evento si svolge solo qui.

Secondo Paola Tedeschi, altra organizzatrice e rappresentante dell'Italian Culinary Institute per Stranieri (ICIF) a San Paolo, la settimana rappresenta bene l'anima variegata della cucina



público. “No ano passado, não tivemos como medir o sucesso da semana, uma vez que estávamos inaugurando o restaurante”, conta Godoy.

O Friccò representará pela terceira vez, por meio de sua culinária típica, a região da Úmbria, terra natal do sócio-proprietário Sauro Scarabotta. “Esses grupos se fortalecem de diferentes maneiras. É uma forma de resgatar a cultura local e apresentá-la ao maior número de pessoas por aqui”, acredita.

Ele diz que muitas receitas foram trazidas por italianos há mais de cem anos. “Eram apenas receitas de famílias, da cozinha de casa. Por isso, muitas acabaram sendo adaptadas aos ingredientes brasileiros, perdendo um pouco de sua originalidade. É isso que procuramos resgatar”, conta.

Scarabotta comenta que muitos ingredientes das receitas da Úmbria, quando não são muito caros, devem ser usados frescos, ou as receitas le-

**Friccò: instalado na Vila Mariana, restaurante tem ambiente típico de cantinas italianas**

## INSTITUTO EM SÃO PAULO

O Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), entidade que há mais de 20 anos oferece elaborados cursos de gastronomia italiana em diversas regiões do mundo, ganhará uma sede em São Paulo. Durante a 3ª Semana da Cozinha Regional Italiana quatro artesãos (chocolateria, panificação, confeitaria e sorveteria) devem marcar presença em aulas especiais. A inauguração oficial, porém, está prevista para novembro, quando ocorrerá um curso de *sommeliers*. Sem fins lucrativos, o ICIF foi criado em 1991 por um grupo de *chefs* italianos e empresários do setor, com o objetivo de promover a gastronomia italiana e seus produtos pelo mundo. Além de uma sede principal em um castelo na Itália, há também uma na China e mais uma no Brasil – Rio Grande do Sul, em Flores da Cunha.

## ISTITUTO A SAN PAOLO

L'Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF) da oltre 20 anni offre corsi di cucina italiana in varie regioni del mondo, e avrà presto una sede a San Paolo. Durante la 3ª settimana di cucina regionale italiana quattro artigiani (cioccolatai, fornai, pasticceri e gelatai) terranno lezioni presso l'istituto, la cui inaugurazione ufficiale è prevista per novembre, in occasione di un corso per *sommelier*. Organizzazione no-profit, l'ICIF è stato creato nel 1991 da un gruppo di chef italiani. Oltre a un quartier generale in un castello in Italia, ha sedi in Cina e in Brasile, a Flores da Cunha, nel Rio Grande do Sul.

### ICIF

Rua General Couto de Magalhães,  
145 – Santa Efigênia - São Paulo/SP  
Tel: (11)3825-1950  
E-mail: brazil@icif.com - www.icif.com

vam muito tempo no preparo. “São comidas quase artesanais. Temos frios no cardápio que demoram até um ano para ficarem prontos”, revela.

Nas duas primeiras edições, o proprietário do Friccò diz que o cliente ainda estava conhecendo o que era a Semana de Cozinha Italiana e que só agora ela deve realmente gerar negócios. “Esperamos um aumento de até 15% de aumento nas vendas durante o período do evento”, diz.

## Participação

Este ano, está prevista a vinda de até cinco chefs italianos, como os já confirmados Giovanni Guarneri (Sicília) e Pasquale Palamaro (Campânia), que cozinharão a quatro mãos com os chefs brasileiros. Também estão programadas palestras e degustações de produtos.

Além da Casa Santo Antônio, representando Veneto, e do Friccò, representando a Úmbria, serão mais 18 restaurantes participantes, separados por regiões: Aguzzo (Sicília), Butti-

na (Basilicata), Circolo Italiano (Valle D'Aosta), La Madonnina (Lombardia), La Quotidiana (Friuli Venezia Giulia), Moremonti (Campânia), Osteria Del Pettiroso (Lazio), Pasquale (Puglia), Piselli (Piemonte), Pomodori (Calabria), Positano (Trentino Alto Adige), Santo Colomba (Sardegna), Sensi (Molise), Spadaccino (Emilia Romagna), Supra Di Mauro Maia (Marche), Tre Bicchieri (Toscana), Vinheria Percussi (Abruzzo) e Zena Caffè (Liguria). Os menus serão oferecidos no almoço e jantar - podendo variar de acordo com o horário - e os preços acompanham os perfis das casas.

A Semana da Cozinha Regional Italiana é promovida pelo Italia Trade Agency (ITA), Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), Instituto Italiano di Cultura (IIC), Accademia Italiana della Cucina, Agenzia Nazionale del Turismo (ENIT) e Câmara Ítalo-Brasileira de Comércio (ITALCAM), com o apoio da Embaixada da Itália e do Consulado Geral de São Paulo. ■

italiana. “Ci sono ricette che variano a seconda della regione in cui vengono preparate, uniche come i nostri vini” afferma.

### Differenze culturali

Il co-proprietario di Casa Santo Antônio, Matthew Godoy, e rappresentante del Veneto nella manifestazione, ne descrive il maggior merito. “Offriamo al cliente un'esperienza unica, come se davvero si trovasse in quella regione” spiega.

L'aspettativa è un aumento del fatturato del 15%. “L'anno scorso, non abbiamo potuto misurare il successo della settimana, perché avevamo appena aperto”, rivela Godoy.

Il Friccò rappresenta per la terza volta l'Úmbria, patria del co-proprietario Sauro Scarabotta; secondo lui, molte ricette sono state tramandate per oltre cento anni da italiani che non avevano esperienza in cucina.

“Erano ricette di famiglia, successivamente adattate agli ingredienti brasiliani, perdendo parte della loro originalità. È ciò che la manifestazione cerca di recuperare”. afferma Scarabotta, aggiungendo che molti degli ingredienti usati nelle ricette umbre devono essere freschi.

### Partecipazione

Questo anno si prevede di accogliere fino a cinque chef italiani, tra cui Giovanni Guarneri (Sicília) e Pasquale Palamaro (Campania), che cucineranno a quattro mani con chef brasiliani. Sono previste anche conferenze e degustazioni.

Altri 18 ristoranti parteciperanno alla manifestazione: Aguzzo (Sicília), Buttina (Basilicata), Circolo Italiano (Valle d'Aosta), La Madonnina (Lombardia), La Quotidiana (Friuli Venezia Giulia), Moremonti (Campania), Osteria Del Pettiroso (Lazio), Pasquale (Puglia), Piselli (Piemonte), Pomodori (Calabria), Positano (Trentino Alto Adige), S. Colomba (Sardegna) Sensi (Molise), Spadaccino (Emilia Romagna), Supra di Mauro Maia (Marche), Tre Bicchieri (Toscana), Vinheria Percussi (Abruzzo) e Zena Caffè (Liguria). I menu saranno disponibili a pranzo e a cena, con prezzi in linea con quelli normalmente praticati dai singoli ristoranti.

La Settimana Regionale Cucina Italiana è promossa da ITA (Italia Trade Agency), FICI (Italian Culinary Institute for Foreigners), IIC (Istituto Italiano di Cultura), Accademia Italiana della Cucina, ENIT e ITALCAM, con il sostegno della Ambasciata Italiana e il Consolato Generale a San Paolo. ■