Oggi presentiamo un grande evento tenutosi in occasione della XII edizione della Settimana della Cucina Regionale Italiana a San Paolo, con lo Chef Luigi Alioto, Primo Consigliere del Direttivo ICC Italia e lo Chef Paolo Basile, entrambi invitati dall'ENIT, Agenzia Nazionale del Turismo della sede del Brasile, per presentare la cucina italiana gourmet in un unico abbraccio da nord a sud. Una grande opportunità per testimoniare il grande legame con la patria d'origine mirabilmente organizzata dalla Coordinatrice ENIT per il Brasile Fernanda Morici per amore del buon cibo e la passione per i vini pregiati, un viaggio attraverso l'Italia alla scoperta delle grandi tradizioni enoculinarie.

Pasta, pizza, formaggi e vino sono solo alcuni dei tanti prodotti legati alla tradizione enogastronomica italiana. Deliziosi accostamenti tramandati nei secoli che trasmettono i valori e l'essenza dell'essere italiani.

Ogni regione ha le sue specialità e propone percorsi enologici e culinari alla scoperta della varia e sempre gustosa cucina locale.

La Settimana della Cucina Regionale Italiana, evento ormai consolidato nel calendario gastronomico di San Paolo, è un gustoso viaggio attraverso i piatti di 20 regioni italiane, preparati da 20 chef che lavorano in Italia e serviti in 20 ristoranti di San Paolo tra il 23 e il 29 ottobre.

Sono esperienze a tavola che rivelano la forza degli ingredienti, la diversità delle preparazioni e l'ascendenza e la ricchezza di un menù che va ben oltre pasta e pizza.

Verranno organizzate 2 serate per 140 persone ciascuna e una master class per 45 alunni a cura dell'Università Presbiteriana Mackenzie di San Paolo.

La prima cena sara al Ristorante Trastevere presso il Clube Paineiras, locale di grande prestigio della città di San Paolo, e la seconda al Ristorante Circolo Cucina presso il Circolo Italiano, locale di incontro della comunità italiana e italobrasiliana di San Paolo.

https://www.italia.it/en
https://enit.it/
https://www.settimanacucinaitaliana.com/

Articolo di Alex Ziccarelli