



## **ITA - Italian Trade Agency lança campanha “Sabores da Itália”**

*De 15 de outubro até o final de novembro, a cultura, a gastronomia e o turismo do país europeu poderão ser vivenciados em iniciativas para vários públicos, que incluem o lançamento do livro Giro D'Italia, do renomado jornalista J. A. Dias Lopes, eventos, degustações, rodadas de negócios e promoções.*

A campanha “Sabores da Itália” ([www.saboresdaitalia.com.br](http://www.saboresdaitalia.com.br)), coordenada e realizada pela ITA - Italian Trade Agency, promove no Brasil a cultura e os negócios da enogastronomia italiana, de 15 de outubro ao final de novembro.

O chef Roberto Cerea, do restaurante Da Vittorio, de Brusaporto - que ostenta a proeza de manter há quase uma década as cobiçadas três estrelas Michelin -, marca sua presença na programação como um dos representantes máximos da tradição e da inovação do comer e viver bem de seu país.

Cinco conjuntos de iniciativas, com ações para vários públicos, concentram as experiências e oportunidades promovidas pela agência - lançamento de livro com receitas icônicas das 20 regiões italianas; rodadas de negócios para o trade de alimentação (restaurantes, hotéis e varejo); cursos para profissionais de gastronomia e aficionados; promoção de pacotes turísticos com foco na comida e nas bebidas do país europeu; e degustações com venda a preços especiais de produtos Made in Italy em algumas das principais redes supermercadistas.

“Sabores da Itália” apresenta o resultado do trabalho de 18 empresas reconhecidas pela alta qualidade de seus produtos para uma experiência inédita que celebra a riqueza de uma das culturas gastronômicas mais apreciadas do mundo e integrada aos hábitos brasileiros pelos 25 milhões de imigrantes italianos e seus descendentes que aqui se fixaram, a maior população fora do país de origem.



“Diante de um cenário tão positivo, a ITA - Italian Trade Agency realiza encontros e experiências para fortalecer as relações comerciais entre os dois países e ampliar o acesso dos públicos a esses insumos aprimorados pela paixão e dedicação de quem os produz”, afirma Erica Di Giovancarlo, Diretora para o Brasil da ITA - Italian Trade Agency.

Sendo assim, como forma de ampliar essas fronteiras, movimentar a economia e com o objetivo de difundir os costumes e hábitos alimentares italianos, a partir de 15 de outubro até o final de novembro, os brasileiros poderão apreciar o que há de melhor em relação ao comer e beber do país europeu.



## **Indústria italiana de alimentos movimenta mais de 200 milhões de euros no Brasil**

Em valores totais, as importações brasileiras de alimentos provenientes da Itália somaram 205 milhões de euros em 2018. Quase metade desse volume se concentra em três segmentos - vinhos (41 milhões), massas (25 milhões) e azeites (21,5 milhões).

Para Erica Di Giovancarlo, Diretora para o Brasil da ITA - Italian Trade Agency no Brasil, a expectativa é que o acordo entre o Mercosul e a União Europeia amplie as oportunidades para os produtos italianos no mercado brasileiro, tornando-os mais acessíveis a uma maior parcela da população e mais presentes em todo o território nacional.

No ano passado, o Brasil importou 7,7 bilhões de euros em produtos alimentares (de todos os tipos). A Itália corresponde a 2,7% desse total, ocupando a posição de 10° principal parceiro comercial nesse segmento, o 3° entre os países europeus, depois de Portugal e Espanha.



## Campanha “Sabores da Itália” recebe chef Roberto Cerea

Para o evento de lançamento da campanha “Sabores da Itália”, que reúne a imprensa e convidados no dia 15 de outubro, o chef Massimo Ferrari, um dos maiores ícones da gastronomia ítalo-brasileira, recebe na cozinha de seu restaurante Felice e Maria o premiado chef Roberto Cerea.

Reconhecido como um dos mais destacados representantes de seu país, Bobo, como é carinhosamente conhecido, prepara menu especial para a ocasião. Ele comanda o premiado Da Vittorio, em Brusaporto, na Lombardia, aclamado como um dos melhores restaurantes do mundo e que ostenta, desde 2010, as 3 estrelas Michelin. Também já conquistou, com sua cozinha mediterrânea com toques contemporâneos, 4 chapéus (4 Cappelli) no Guia Espresso e 3 garfos (3 Forchette) no Guia Gambero Rosso. Também é membro do Relais & Chateaux.

A filial Da Vittorio instalada no Carlton Hotel, em Saint Moritz, na Suíça, obteve sua primeira estrela Michelin no ano passado e a de Xangai, na China (aberta no primeiro semestre de 2019), acaba de conquistar a sua, conseguindo outra façanha: ter suas três unidades reconhecidas pelo guia de maior prestígio no mundo da gastronomia.

Roberto e seu irmão mais velho Enrico cresceram no Da Vittorio, fundado em 1966 por seus pais. Apoiados por sua mãe Bruna e pelos irmãos Francesco, Barbara e Rossella, expandiram os negócios da família para hotelaria, vinícola, *catering* e confeitaria.

Por sua trajetória profissional, Roberto Cerea foi escolhido pela ITA - Italian Trade Agency - como chef convidado e embaixador da rica tradição da cozinha italiana. Estará presente na maioria das ações do “Sabores da Itália”.



## Livro “Giro D’Italia”, de Dias Lopes, aborda os sabores das 20 regiões italianas

O evento de 15/10 marca também o *lançamento* do livro “Giro D’Italia”, escrito pelo renomado jornalista, escritor e cronista gastronômico J. A. Dias Lopes, com o objetivo de difundir os conhecimentos sobre a cozinha e a cultura italianas.

A publicação faz alusão ao nome da mais antiga volta ciclística da Itália, levando o leitor para uma viagem por suas 20 regiões, com curiosidades e receitas genuínas de cada uma delas, do aperitivo ao café, contendo o passo a passo para que possam ser facilmente executadas em casa.

A publicação apresenta 25 receitas (3 entradas, 9 primeiros pratos, 4 segundos pratos, 4 sobremesas, além de 4 aperitivos e um drinque à base de café). É ilustrada por fotos de Luiz Henrique Mendes, especializado no tema, e imagens das regiões italianas provenientes do acervo do ENIT - Ente Nazionale del Turismo, Agência Nacional Italiana de Turismo que tem como principal missão a promoção turística da Itália no Exterior.

Em formato 24x24 cm, tem 132 páginas, tiragem limitada de 1500 exemplares, e estará disponível para download gratuitamente pelo site [www.saboresdaitalia.com.br](http://www.saboresdaitalia.com.br) por meio de ações promocionais realizadas durante a campanha.

A obra contou com a preciosa colaboração de Massimo Ferrari na seleção de receitas tradicionais de toda a Itália. O chef possui uma biblioteca pessoal de 16 mil livros de gastronomia, alguns deles reunidos no Felice e Maria, local do evento.



## **Rodadas de negócios reúnem produtores italianos e profissionais da alimentação**

Na primeira semana de programação, o calendário de ações se volta para o trade de alimentação na Casa Bossa, localizada no Shopping Cidade Jardim. Em 17 de outubro, das 11h às 16h, haverá um grande encontro entre produtores, representantes das marcas italianas e seus parceiros comerciais no Brasil com empresários e executivos do segmento de restaurantes, do setor hoteleiro e da indústria do varejo, principalmente supermercadista, além de profissionais da gastronomia e das mais diversas áreas da alimentação.

Dezessete fabricantes de azeites, queijos, massas, arroz, derivados de carne, tomates, molhos, conservas, farinhas, vinhos, destilados e cafés apresentarão seus produtos de alta qualidade em rodadas de negócios. “Queremos ampliar a participação dos produtos Made in Italy cada vez mais nos estabelecimentos e nas gôndolas, levando séculos de história e tradição aos consumidores, bem como as mais recentes inovações da indústria italiana de alimentos”, afirma Erica Di Giovancarolo, Diretora da ITA - Italian Trade Agency.

As empresas participantes serão: Azienda Vinicola Al Bano, Campari, Coppola, Costa d'Oro, F.lli De Cecco, F.lli Mantonva (Compagnia Alimentare Italiana), F.lli Pinna, Filippo Berio (Gruppo Salov), Fontana Formiello, GA.VE - Cantine Rasore, GA.VE - Salumificio Lanzarini, Garofalo, IllyCaffè, La Pastina, Latteria Soresina, Oleificio Coppini Angelo e Polselli.

A agenda inclui degustações oferecidas aos profissionais, potenciais compradores, durante as quais as marcas terão a oportunidade de apresentar os diferenciais de seus produtos. Quem assina o menu degustação é justamente Roberto Cerea, considerado um dos maiores chefs italianos da atualidade.

O evento é aberto aos profissionais especializados e gratuito, mediante inscrição no site [www.saboresdaitalia.com.br](http://www.saboresdaitalia.com.br). A programação do dia 17 de outubro, na Casa Bossa, conclui-se com coquetel, às 19h, para lideranças da Comunidade Italiana e Empresarial e formadores de opinião convidados.





## **Chef italiano Roberto Cerea ministra curso de gastronomia em São Paulo**

Com o intuito de possibilitar o intercâmbio de conhecimentos, a ITA - Italian Trade Agency realiza, em parceria com o ICIF Brasil - Italian Culinary Institute for Foreigners, um curso em três módulos independentes e complementares no dia 18 de outubro, das 10h às 14h.

O chef Roberto Cerea compartilhará as receitas desenvolvidas em seu premiado restaurante Da Vittorio (3 estrelas Michelin desde 2010). A iniciativa é voltada a profissionais de gastronomia, como chefs, cozinheiros, culinharistas e até mesmo aos apaixonados pela cozinha italiana.

Cada módulo tem uma hora de duração com ingresso a R\$200. Para quem adquirir o curso completo, há valor especial de R\$500. As vagas são limitadas. As aulas serão na sede do ICIF Brasil, no centro de São Paulo. Os conteúdos contarão com tradução consecutiva.

### **Curso de formação para chefs**

com Roberto Cerea (com tradução consecutiva)

18/10, das 10h às 14h

no ICIF Brasil

Rua General Couto de Magalhães, 145, Santa Ifigênia, São Paulo

10h00 - **Módulo 1** - Risotto mantecato al pesto, crema di pomodoro crudo e burrata (risoto amanteigado ao pesto, acompanhado por creme de tomate cru e burrata).

11h30 - **Módulo 2** - Ravioli del plin, pecorino romano e mais (ravióli del plin, com queijo pecorino romano e milho)

13h00 - **Módulo 3** - Baccalà mantecato, ajo blanco e meringa al lime (bacalhau amanteigado, alho branco e merengue de limão)

Ingressos: [www.saboresdaitalia.com.br](http://www.saboresdaitalia.com.br)



## Campanha Sabores da Itália incentiva turismo enogastronômico

A campanha promovida pela ITA - Italian Trade Agency, de 15 de outubro ao final de novembro, também oferece ações para conquistar o paladar do consumidor final. Promoções de pacotes de viagens para a Itália com foco no turismo enogastronômico serão divulgadas ao longo do período no site [www.saboresdaitalia.com.br](http://www.saboresdaitalia.com.br).

Alguns dos mais cobiçados roteiros para quem gosta de comer e beber bem fazem parte da seleção. O objetivo é incentivar que mais brasileiros possam viver a experiência “in loco” das delícias cultivadas na Itália, fortalecendo os laços culturais entre os dois países.

A iniciativa é uma parceria entre a ITA - Italian Trade Agency, o ENIT - Ente Nazionale del Turismo e a Braztoa - Associação Brasileira das Operadoras de Turismo.





## **Supermercados promovem degustações e preços especiais de produtos italianos**

Além da alimentação fora do lar, a campanha Sabores da Itália quer incentivar a descoberta dos ingredientes italianos de alta qualidade para consumo em casa. A partir de outubro, em datas alternadas, as 17 empresas participantes das rodadas de negócios e a empresa Riso Scotti destacam seus produtos em supermercados do país.

Casa Santa Luzia, Supermercados Mambo e Oba Hortifruti são algumas das redes que recebem degustações e comercializam produtos das marcas participantes diretamente aos consumidores dos estados de São Paulo, Goiás e em Brasília.

Os “sabores da Itália” serão oferecidos a preços especiais em itens de mercearia, vinhos, doces, biscoitos, massas, molhos, queijos, embutidos e grãos, tanto nas lojas físicas quanto nas virtuais.

A ITA - Italian Trade Agency atende anualmente mais de 2.500 solicitações provenientes de empresas italianas interessadas em se estabelecer no Brasil por meio de atividades comerciais e industriais de todos os segmentos econômicos.

“Nosso intuito é promover as características e pontos fortes do Made in Italy. Em 2019, temos boas expectativas com o aumento de redes varejistas em nossas campanhas e também com a vinda de importantes empresas, incluindo algumas inéditas”, finaliza Erica Di Giovancarolo, Diretora da ITA - Italian Trade Agency no Brasil.



## Cozinheiros do Bom Prato participam de treinamento com chef italiano

Como parte da campanha Sabores da Itália, em colaboração com a Secretaria do Desenvolvimento Social do Governo do Estado de São Paulo, a ITA desenvolve ação de capacitação para uma equipe de nove cozinheiros do programa Bom Prato, dedicado à alimentação acessível e equilibrada para a população de baixa renda. Os profissionais receberam bolsas para participar do curso com o chef italiano Roberto Cerea.

Em novembro, também em parceria com o Governo do Estado de São Paulo, a campanha “Sabores da Itália” colabora com a programação SP Gastronomia, que levará uma receita criada pelo chef italiano à rede de restaurantes do programa Bom Prato, provando que é possível comer bem gastando pouco.



## PROGRAMAÇÃO “SABORES DA ITÁLIA”

15/10

**11h - Almoço de lançamento**

**Campanha “Sabores da Itália” e livro “Giro D´Italia” (de Dias Lopes)**

Local: Felice e Maria

Rua Hélión Povoá, 65 - Itaim Bibi

(para convidados)

17/10

**Encontro do trade alimentação**

**Das 11h às 16h - Rodada de Negócios**

Local: Casa Bossa (Shopping Cidade Jardim)

Av. Magalhães de Castro, 12000 - Morumbi

(para profissionais)

Inscrições: [www.saboresdaitalia.com.br](http://www.saboresdaitalia.com.br)

**A partir das 19h - Coquetel**

Local: Casa Bossa (Shopping Cidade Jardim)

Av. Magalhães de Castro, 12000 - Morumbi

(para convidados)

**18/10 - Curso de formação para chefs e interessados**

com Roberto Cerea (com tradução consecutiva)

10h00 - Módulo 1 - Risotto mantecato al pesto, crema di pomodoro crudo e burrata  
(risoto amanteigado ao pesto, acompanhado por creme de tomate cru e burrata)

11h30 - Módulo 2 - Ravioli del plin, pecorino romano e mais  
(ravioli del plin, com queijo pecorino romano e milho)

13h00 - Módulo 3 - Baccalà mantecato, ajo blanco e meringa al lime  
(bacalhau amanteigado, alho branco e merengue de limão)

Ingressos: [www.saboresdaitalia.com.br](http://www.saboresdaitalia.com.br)



## **Valores**

Para um módulo: R\$200

Para dois módulos: R\$350

Para três módulos: R\$500

Local: ICIF Brasil

R. General Couto de Magalhães, 145 - Santa Ifigênia

## Outubro/Novembro

### **Degustações e promoções**

Locais: Casa Santa Luzia e lojas das redes Mambo e Oba Hortifruti, nos estados de São Paulo, Goiás e no Distrito Federal.

### **Pacotes turísticos com roteiros enogastronômicos**

Realização: ITA, ENIT e Braztoa

Pacotes em [www.saboresdaitalia.com.br](http://www.saboresdaitalia.com.br)



Sobre a ITA - Italian Trade Agency - [www.ice-sanpaolo.com.br](http://www.ice-sanpaolo.com.br)

É a agência do Governo Italiano com a missão de promover o intercâmbio comercial e tecnológico entre a Itália e os demais países, sobretudo no que tange às empresas de pequeno e médio porte, trabalho que realiza ininterruptamente, há quase um século. Por meio de uma rede de 77 escritórios espalhados pelo mundo, garante apoio abrangente às empresas italianas que desejam atuar no exterior, fornecendo-lhes informações econômicas, legais, fiscais e mercadológicas, bem como identificando parceiros e oportunidades de negócios e realizando um acurado plano de ações promocionais, que incluem os Pavilhões Oficiais Italianos em exposições internacionais, a organização de missões de empresários e jornalistas estrangeiros à Itália, bem como de italianos ao exterior, a gestão de cursos e palestras e o desenvolvimento de campanhas publicitárias em veículos econômicos e dirigidos.

#### Sobre Erica Di Giovancarlo

À frente da ITA - Italian Trade Agency no Brasil desde novembro de 2015, a executiva conhece como poucos a rotina da instituição ao redor do mundo. Seu ingresso na organização - antigo Instituto Nazionale per il Commercio Estero (ICE) - foi em 1992. A partir do ano 2000, dirigiu equipes nos departamentos pessoal, administrativo e promocional do escritório central em Roma. Antes de chegar ao Brasil, Erica passou por Mumbai e Nova Délhi, na Índia. Formou-se em Economia e Comércio na Università La Sapienza, na capital italiana.

Antes do ingressar na Italian Trade Agency, atuou no Studio Commerciale e Tributario Turchetti e Associatti Piazza della Rocca. Erica sempre teve o esporte em seu DNA. Praticou diversas modalidades esportivas, entre as quais a ginástica artística. Todavia, foi com a vela e o esqui que mais se identificou, tendo disputado competições oficiais e sido instrutora. Essa prática ajudou-a a fortalecer habilidades imprescindíveis para o sucesso no mundo corporativo, como a concentração e a capacidade de motivar equipes, características que considera fundamentais para a direção de qualquer trabalho.



## Sobre Roberto Cerea

O chef italiano Roberto Cerea, carinhosamente chamado de Bobo, aos 11 anos começou a ajudar no Da Vittorio, restaurante fundado por seus pais, Vittorio e Bruna. Ali aprendeu todas as etapas do preparo, como limpar peixes e cortar vegetais, assim como qualquer ajudante de cozinha até se tornar um chef, ao lado de seu irmão mais velho Enrico.

Para aprimorar suas habilidades, Roberto foi expandir sua experiência. Trabalhou com Michel Troisgros no La Maison Troisgros, em Roanne, e posteriormente com Roger Vergé, também na França. Acrescentou à sua prática profissional os estudos em algumas das melhores escolas de gastronomia, como a Richemont School of Bakery and Confectionery, em Lucerna, na Suíça; e a Lenôtre, em Paris.

Após esse período de formação, retornou simultaneamente com seu irmão Enrico para comandar a cozinha do Da Vittorio, que já ostentava duas estrelas Michelin, a primeira obtida em 1978 e a segunda em 1996. Em 2010, veio a cobiçada terceira estrela, orgulhosamente mantida desde então, o que consolidou o Da Vittorio como um dos melhores restaurantes do mundo.

“Nos baseamos em produtos frescos e de alta qualidade preparados de modo tradicional, mas com as mais recentes técnicas e novas formas de explorar os ingredientes. Sempre queremos servir o melhor e temos grandes produtores na Itália. Isso ajuda muito”, explica Roberto.

O reconhecimento do Da Vittorio é também endossado pelos 4 chapéus (4 Cappelli) no Guia Espresso e os 3 garfos (3 Forchette) do Guia Gambero Rosso e pelo pertencimento à criteriosa associação Relais & Chateaux.

Os negócios da Família Cerea apoiados pelos chefs, por sua mãe Bruna e pelos irmãos Francesco, Barbara e Rossella, se expandiram para hotelaria, vinícola, *catering* e confeitaria. Empregam 340 funcionários.



A filial Da Vittorio instalada no Carlton Hotel, em Saint Moritz, na Suíça, obteve sua primeira estrela Michelin no ano passado e a de Xangai, na China (aberta no primeiro semestre de 2019), acaba de conquistar a sua, conseguindo outra façanha: ter suas três unidades reconhecidas pelo guia de maior prestígio no mundo da gastronomia.

“Nossa cozinha é mediterrânea, mas sempre estamos descobrindo novos pratos, explorando novas culinárias de outros países e cultivando novas paixões, porque você nunca para de aprender neste trabalho. Algumas de nossas criações são uma evolução, outras, uma fusão”, finaliza o chef Roberto Cerea.

Por sua esplêndida trajetória profissional, Roberto Cerea foi escolhido pela ITA - Italian Trade Agency como chef convidado e embaixador da rica tradição da cozinha italiana. Estará presente na maioria das ações da campanha “Sabores da Itália”.



## Sobre as empresas italianas participantes

### Azienda Vinicola Al Bano

[www.vinicolalbano.com](http://www.vinicolalbano.com)

Na paisagem verde de Cellino San Marco, na província de Brindisi, em uma antiga aldeia entre bosques, vinhas antigas e olivais, tendo por testemunha o mar Adriático a poucos quilômetros, surge a Vinícola Al Bano Carrisi, de propriedade do famoso cantor italiano que faz tanto sucesso como produtor de vinhos, assim como vem fazendo por décadas nos palcos do mundo inteiro. Entre os vinhos produzidos pela vinícola, disponíveis no Brasil, destacam-se o Al Bano Salice Salentino 2016 e o Al Bano Primitivo 2017, ambos produzidos a partir de uvas emblemáticas da Puglia, colhidas em vinhas com mais de 40 anos. O primeiro é um tinto de cor vermelha profunda, tendo na composição 85% de Negroamaro e 15% de Malvasia Nera di Brindisi. Já o segundo, também de coloração vermelha intensa, é elaborado a partir de 100% Primitivo. Os produtos são importados no Brasil pela Wine Experience e registram presença na campanha Sabores da Itália.

### Campari

[www.campari.com/pt-pt](http://www.campari.com/pt-pt)

Fundada em 1860, a Campari é o sexto maior grupo mundial no setor de destilados, possuindo mais de 50 marcas premium e superpremium distribuídas em cerca de 190 países, entre as quais destacam-se Campari, Skyy Vodka e Aperol. Igualmente famosos são dos coquetéis realizados com os produtos das empresa, entre os quais se destaca o Negroni, quem em 2019 completa 100 anos, marcando presença no livro Giro D' Itália. Inventado pelo Conde Negroni, do qual toma o nome, é considerado um dos mais famosos coquetéis italianos no mundo.





### **Coppola - Salerno**

[www.coppolafoods.com.br](http://www.coppolafoods.com.br)

Coppola é uma empresa familiar, com longa tradição na fabricação e distribuição de alimentos de alta qualidade, que formam a base da autêntica dieta mediterrânea. Começou sua história em 1908, quando a família Coppola iniciou a comercializar alimentos e vinhos em Salerno, província do sul da Itália, conhecida pelos tomates San Marzano, que a empresa também passa a produzir a partir de 1952. Além de molhos e atomatados, possui em seu portfólio conservas, arroz carnaroli, farinhas, massas e frutos do mar. Presente no Brasil desde 2015, com produtos das marcas Coppola, D'Arco, Hillfield, Fontana Formiello, Licoso, Carbone, Rummo e Polselli.

### **Costa d'Oro**

[www.oliocostadoro.net](http://www.oliocostadoro.net)

A Costa d'Oro foi fundada em 1968 em Spoleto, Província de Perugia, quando as famílias Sabatini e Santirosi se uniram. O negócio cresceu e, atualmente, os azeites Costa d'Oro são exportados para mais de 100 países. Com uma produção de 40 milhões de litros de azeite ao ano, a companhia é a 3ª maior em termos de volume no varejo italiano e a 1ª no segmento de azeites não filtrados.

### **F.lli De Cecco**

[www.dececco.com/br\\_br](http://www.dececco.com/br_br)

A F.lli De Cecco é a primeira fábrica de massas do mundo no segmento premium. Iniciou suas atividades há 133 anos, numa cidadezinha no interior do Abruzzo, produzindo em moinhos de pedra a melhor farinha da região. Foi essa farinha que originou uma linha de massas artísticas inconfundíveis, cuja produção segue em contínua evolução, levando o autêntico prazer da cozinha italiana para todo o mundo. Atualmente, a marca conta com um portfólio de produtos que vão além das massas de semolina e também incluem uma linha de azeites de oliva e de molhos, mantendo o padrão de qualidade criado por Don Nicola De Cecco em 1886.





### **F.lli Mantova (Compagnia Alimentare Italiana)**

[www.alimentareitaliana.it](http://www.alimentareitaliana.it)

A Compagnia Alimentare Italiana continua a antiga tradição da família Mantova, que há mais de um século produz e distribui azeites de qualidade e uma ampla variedade de produtos naturais da dieta mediterrânea. Desde 1905, vem crescendo no mercado nacional e internacional, redescobrimo os valores e tradições autênticos de sua história todos os dias. Trata-se de uma organização industrial moderna e flexível, que garante um serviço de excelência para pequenas, médias e grandes empresas multinacionais. Está presente em mais de 60 países, com destacada presença nos Estados Unidos, Grã Bretanha e Japão, com suas três marcas: Fratelli Mantova, Sprayleggero e Vivo Spray Organic. Trata-se de produtos de alta qualidade, que conjugam tradição 100% italiana e inovação, com azeites extravirgens, orgânicos e clássicos, base da saudável dieta mediterrânea.

### **F.lli Pinna**

[www.pinnaspa.it](http://www.pinnaspa.it)

Com cem anos completados em 2019 e incessante busca por qualidade e inovação, a F.lli Pinna é uma das mais tradicionais empresas italianas de produtos lácteos ovicaprinos e também um dos pilares da economia da Sardenha, ilha do noroeste italiano onde está sediada e onde são produzidos alguns dos mais finos queijos de leite de cabra e ovelha do mundo. Seus produtos são importados e distribuídos no Brasil pela Calimp Importadora, entre os quais se destacam o Pecorino Romano DOP, o Brigante, o Pecorino Sardo Dolce Santa Teresa DOP, o Pecorino Sardo Maturo DOP, o Granpecorino, o Pecorino Regno di Sardegna Classico e al Tartufo, o Capretto, o Capra Sarda e o Ricotta Salata.



### **Filippo Berio (Gruppo Salov)**

[www.salov.com](http://www.salov.com)

O Gruppo Salov, fundado em 1919 na província toscana de Lucca, produz e distribui em todo o mundo um dos melhores azeites de oliva e extra virgem de oliva do mundo. Sua principal marca, FILIPPO BERIO, é uma das mais conhecidas mundialmente, sendo apreciada em cerca de 80 países, entre os quais destacam-se Estados Unidos, Inglaterra, Rússia, Singapura e Brasil, onde a empresa possui subsidiárias ou escritórios próprios de representação e vendas. É líder de vendas, no segmento, nos Estados Unidos, Reino Unido, Rússia e Suíça e possui destacada presença na Japão, Filipinas, Indonésia e diversos países emergentes. O segredo do sucesso do grupo (que também comercializa produtos com a marca Sagra), reside no rigor na seleção das azeitonas utilizadas na produção de seus azeites. Com efeito, apenas 6% das mais de 6.000 amostras coletadas anualmente passam por seus critérios de qualidade para se transformarem em produtos da marca Filippo Berio.

### **Fontana Forniello**

[www.fontanaformiello.com](http://www.fontanaformiello.com)

Fontana Formiello fornece ampla variedade de produtos italianos, dos tradicionais aos produtos gourmet, cuidadosamente selecionados junto a produtores especializados. A gama de produtos inclui legumes e frutas em conserva, óleos e vinagres, massas, arroz, polenta, farinha, itens para panificadoras, sal e produtos trufados. Destaca-se em seu portfólio a linha de arroz arbório e carnaroli, típicos da região do Piemonte, ideais para a confecção de risotos. Os produtos Fontana Formiello são distribuídos pela terceira geração da Família Coppola, especializada na produção e comercialização de produtos alimentares desde 1908.



### **GA.VE Cantina Rasore**

[www.cantinerasore.com](http://www.cantinerasore.com)

Fundada em 1949 e atualmente entre as mais importantes vinícolas do Piemonte, a Cantina Rasore conta com grande seleção de vinhos premiados, entre os quais destacam-se o Barbera del Monferrato DOC, o Cortese dell'Alto Monferrato DOC, o Dolcetto di Ovada Doc, o Ovada Docg e o Gavi Docg. Também possui entre seus rótulos vinhos de outras regiões italianas, como o Chardonnay Frizzante e o Chardonnay Spumante Extra Dry "Cava des Rois", o Prosecco Doc Spumante Extra Dry "Cava des Rois", o Rosè Spumante Extra Dry "Cava des Rois" e o Spumante Brut "Luigi Rasore". Ainda inéditos no Brasil, mas com grande sucesso em diversos países da América do Sul, Sudeste Asiático e Austrália, além de toda a Europa, por meio de seu braço comercial no exterior, a empresa GaVe srl, busca parceiros por meio dos quais distribui sua produção nos principais centros urbanos brasileiros.

### **GA.VE Salumificio Lanzarini Giovanni**

[www.lanzarini.it](http://www.lanzarini.it)

Fundado em 1961, nos arredores de Bassano del Grappa, cidade famosa em todo o mundo pelas belas belezas históricas e pela bebida destilada de uva, o Salumificio Lanzarini Giovanni é especializado na produção de mortadelas, salames, produtos à base de carne e specks de alta qualidade. A experiência com diferentes tipos de carne e métodos de processamento, aliados a uma capacidade produtiva de 80.000 Kg por ano, permite-lhe oferecer tradicionais, com elevado padrão de qualidade e a preços extremamente competitivos. É comercializada no exterior pela Ga.Ve srl, empresa que participa da campanha Sabores da Itália apresentando aos brasileiros a famosa mortadela de Bolonha igp produzida pela Lanzarini em peças a partir de 15Kg.



## **IllyCaffè**

[www.illy.com/wps/wcm/connect/pt/home](http://www.illy.com/wps/wcm/connect/pt/home)

A IllyCaffè foi fundada em 1933, em Trieste, por Francesco Illy. Atualmente, a empresa é conhecida e admirada nos cinco continentes pela alta qualidade e pelo inconfundível sabor aveludado de seu café. Seu portfólio de produtos também inclui máquinas de preparação, xícaras e acessórios assinados por designers famosos. A empresa construiu um mundo de inteligência, experiência, gosto, ciência e arte em torno do prazer de uma xícara de café perfeita. A paixão pela excelência da illy envolve também os produtores de café na América do Sul e Central, Índia e África. Está expresso no desejo de criar valor para todos os seus stakeholders, o que levou a empresa a se tornar a primeira do mundo a obter a certificação "Responsible Supply Chain Process" da DNV, que certifica a sustentabilidade em todas as etapas da cadeia.

## **La Pastina**

<https://www.lapastina.com>

La Pastina, uma das principais importadoras de bebidas e alimentos gourmet do Brasil, está presente desde 1947 no mercado, é responsável pela importação e distribuição exclusiva de marcas mundialmente conhecidas, além de contar com um portfólio de mais de 100 itens gourmet com a marca própria La Pastina, oferecendo ao consumidor brasileiro cada vez mais produtos diferenciados de alta qualidade e facilitando a vida daqueles que buscam transformar seu dia a dia em gastronomia.



## **Latteria Soresina**

[www.latteriasoresina.it](http://www.latteriasoresina.it)

Constituída em 1900, a Latteria Soresina tem o objetivo constante de oferecer produtos de qualidade, conciliando tradição, experiência e inovação. A qualidade do leite utilizado e a estreita ligação com o território, unidas à experiência centenária em laticínios, mantêm sempre inalterados os sabores originais dos produtos. A síntese dos conceitos de inovação e de rigoroso controle da segurança alimentar é representada pela Certificação de Produção Controlada, através da qual todas as fases são verificadas e rastreadas, da alimentação dos animais ao produto acabado. Com produtos distribuídos no Brasil pela Calimp Importadora, a empresa oferece uma vasta gama de produtos que incluem queijos Grana Padano, Parmigiano Reggiano, provolone, provolone picante, provolone doce, caciocavallo, scamorze, ricotta, gorgonzola, mascarpone, além de manteiga, iogurtes e outros produtos derivados do leite.

## **Oleificio Coppini Angelo**

[www.coppini.com](http://www.coppini.com)

A Oleificio Coppini Angelo é uma empresa familiar que produz azeite desde 1955. Está sediada em Terni, cidade da região da Úmbria, conhecida como "o coração verde da Itália" por suas colinas verdes, repletas de oliveiras. Possui uma vasta gama de azeites extravirgens, azeites de oliva e óleos de bagaço, inclusos os produtos orgânicos, todos ainda inéditos no Brasil. Alta qualidade, certificações, atenção ao meio ambiente e excelência no atendimento são alguns dos valores cultuados pela empresa, cujos produtos estão presentes em mais de 50 países.



## **Pasta Garofalo**

[www.pastagarofalo.it/br\\_pt](http://www.pastagarofalo.it/br_pt)

A Garofalo é uma das mais antigas e maiores empresas italianas produtoras de massa. Atualmente presente nos principais mercados do mundo, nasceu e se desenvolveu em Gragnano, cidade perto de Nápoles, conhecida pela qualidade da massa que ali é produzida desde o século XVI e única com o selo IGP (Indicação Geográfica Protegida) da União Europeia, que certifica e garante o elevado nível de qualidade. Iniciou sua atividade em 1789, quando seu fundador obteve, por decreto real, concessão para produzir e comercializar massa de qualidade. Uma qualidade tal que, no início dos anos de 1920, os livros de receitas e revistas referiam-se a elas como "tipo Garofalo". Uma qualidade que não ficou parada no tempo e que une a antiga arte de produção de massas com tecnologias de última geração, para oferecer ao mercado produtos em contínua evolução em termos de massa seca de trigo durum, massa seca de trigo durum integral, massa seca sem glúten e diversos outros produtos.

## **Polselli**

<http://www.polselli.it>

A Polselli nasce no começo dos anos 1900, a partir de uma pequena realidade industrial que se desenvolveu ao longo de quase um século de existência para se tornar protagonista na fabricação de farinhas especiais para a produção de pães, doces e pizzas. A empresa baseia seu crescimento na tradição e, sobretudo, na inovação e empenho constante para criar produtos de elevada qualidade organoléptica e nutricional, por meio de uma tecnologia em constante evolução, que faça com que conservem no melhor modo suas características. É importada e distribuída no Brasil pela Coppola Foods do Brasil e conta com grande sucesso, particularmente entre as pizzarias, resultando em produtos com a típica leveza, crocância e sabor que marcam a iguaria da culinária italiana.



## **Riso Scotti**

[www.risoscotti.it](http://www.risoscotti.it)

Fundada em 1860, a Riso Scotti tornou-se ao longo dos quase 160 anos de atividade uma das maiores empresas de arroz da Europa, com capacidade para produzir todos os dias 250 toneladas de arroz branco, 200 toneladas de arroz parboilizado e 150 mil litros de bebidas à base de arroz. Tradição, tecnologia, investimento, muito esforço e firmeza se refletem em produtos destinados ao consumidor que sabe escolher. A Riso Scotti é a empresa mãe de um grupo com alto conteúdo tecnológico, algumas delas especializadas no cultivo, pesquisa e experimentação; outras no processamento, transformação e comercialização do arroz. O Grupo dá grande atenção na qualidade e excelência dos próprios produtos, bem como da eficiência energética e proteção do ambiente.

## **Informações à imprensa**

Voice Comunicação Institucional

Andréa Diniz e Fernanda Spagnuolo

(11) 3092-1230

(11) 97686-7864 (Andréa) e (11) 97140-3144 (Fernanda)

[atendimento@voice.com.br](mailto:atendimento@voice.com.br)