

# 11ª Settimana della Cucina Italiana – Imprensa

Repercussão da Settimana na mídia digital e impressa registrada até o dia 14 de outubro de 2022.

O evento passou a ser noticiado pela imprensa no mês de setembro, com publicações no Glamurama (Portal UOL) e a Revista 29 Horas (que é veiculada nos aeroportos de Congonhas e São Paulo).

Desde então, somamos dezessete publicações, cujos links e imagens seguem abaixo. Neste relatório não consta a repercussão do coquetel realizado no dia 06 de outubro.

- Revista 29 Horas (que circula nos aeroportos de Congonhas e Santos Dumont). Nota na página 47 – Edição de Setembro  
<https://29horas.com.br/revista-online/revista-online-edicao-153-sp/>
- 23/09/2022 - Matéria no Glamurama (Portal Uol – Joyce Pascowitch), publicada em 23 de setembro <https://glamurama.uol.com.br/modo-de-vida/sao-paulo-sedia-11-edicao-da-settimana-della-cucina-regionale-italiana-em-outubro/>



29 horas



Glamurama

- 05/10/2022 - Revista online Sociedade da Mesa, dirigida aos associados do clube de vinhos Sociedade da Mesa

<https://revista.sociedademesa.com.br/2022/10/semana-italiana/>

- <https://www.indicasp.com.br/post/agenda-de-outubro>



Sociedade da mesa

**2. Settimana Della Cucina Regionale Italiana**

A 11ª edição da Settimana della Cucina Regionale Italiana será realizada pelo Consulado Geral da Itália São Paulo, com o apoio da Accademia Italiana della Cucina. O evento tem como objetivo explorar a diversidade gastronômica dos diferentes territórios do país.

Durante o período, 20 chefs de restaurantes da capital receberão 20 renomados chefs italianos, que vão executar menus a quatro mãos, em um verdadeiro intercâmbio de experiências, técnicas e valores. Nesse processo, se insere a relevância do uso de ingredientes regionais italianos (vale lembrar que a Itália é um país com mais de 300 produtos agroalimentares com selos D.O.P., I.G.P. e S.T.G.). Cada estabelecimento homenageará uma região distinta, ressaltando riquezas, sabores e peculiaridades.

Entre os profissionais convidados, um elenco que está à frente de casas premiadas pelo Guia Michelin. Roberto Cerea comanda a cozinha do 3 estrelas Da Vittorio, em Bergamo (Lombardia). Giovanni Vanacore, do Rosellinis Palazzo Auro, em Ravello (Campania), Caterina Ceraudo, do restaurante Dattilo, em Strongoli (Calabria) e Alessandro Di Gennaro, que trabalha ao lado do irmão Stefano, no Quintessenza, em Trani (Puglia), conduzem restaurantes com 1 estrela.

O grupo também conta com chefs veteranos na Settimana, que este ano somam cinco participações no evento. É o caso de Giacomo Campodonico (Liguria), Maurizio Morini (Emília-Romagna), e das mulheres Barbara Settembrini (Marche) e Pinuccia di Nardo (Sicília). Além, o time feminino de profissionais ganha a maior representatividade de todos os tempos, com a vinda das chefs estreates Caterina Ceraudo, da Calabria, Eleonora Masella, do Lazio, e Emanuela Marcon, do Veneto.

Os estabelecimentos selecionados para sediar a Settimana estão entre os melhores representantes da culinária italiana na cidade. Cada um funcionará como uma embaixada da cozinha típica de uma região.

Indica SP

- Set/2022 - Revista Affari, páginas 56 e 57

[https://drive.google.com/file/d/1Oayj2DTnwGnWCAzNAVxZj1dDg\\_a20QxP/view](https://drive.google.com/file/d/1Oayj2DTnwGnWCAzNAVxZj1dDg_a20QxP/view)

- 05/10/2022 - ANSA Brasil

[https://www.ansalatina.com/brasil/noticias/italianos/noticias/2022/10/06/semana-da-cozinha-regional-italiana-volta-a-sp-e-celebra-10-anos\\_73413860-d343-4dba-add9-81c36d082cf9.html](https://www.ansalatina.com/brasil/noticias/italianos/noticias/2022/10/06/semana-da-cozinha-regional-italiana-volta-a-sp-e-celebra-10-anos_73413860-d343-4dba-add9-81c36d082cf9.html)



Affari



Ansa

- 05/10/2022 - Portal Uol <https://noticias.uol.com.br/ultimas-noticias/ansa/2022/10/05/semana-da-cozinha-regional-italiana-volta-a-sp-e-celebra-10-anos.htm>
- 07/10/2022 - Portal Terra <https://www.terra.com.br/vida-e-estilo/degusta/sao-paulo-vai-sediar-a-11-settimana-della-cucina-regionale-italiana,7de0d4dc45bbc683253948af39d98453k4tvimw4.html>



UOL

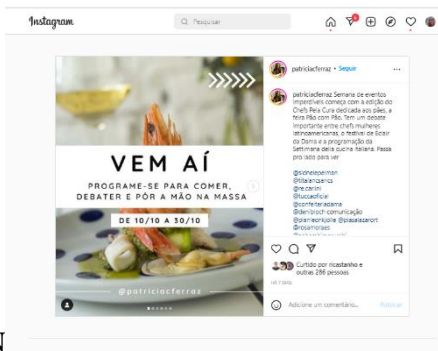


Terra

- 06/10/22 - Matéria Portal MSN <https://www.msn.com/pt-br/tv/noticias/s%C3%A3o-paulo-vai-sediar-a-11%C2%BA-settimana-della-cucina-regionale-italiana/ar-AA12Gd3W?getstaticpage=true&automatedTracking=staticview&parent-title=show-sertanejo-funkeiras-e-bolo-de-3-andares-neymar-agita-2%C2%AA-festa-de-27-anos&parent-ns=ar&parent-content-id=BBTeH1y>
- Perfil da Patrícia Ferraz, Estadão <https://www.instagram.com/p/CjYwbjPvZB5/?igshid=YmMyMTA2M2Y%3D>



MSN



Patrícia Ferraz

- 06/10/2022 – [Empresas e Negócios](#)

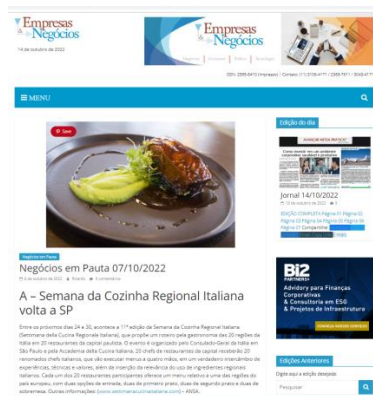
<https://jornalempresasenegocios.com.br/outras-colunas/negocios-em-pauta/negocios-em-pauta-07-10-2022/>

- 07/10/22 - Folha de Alphaville Online

<https://www.folhadealphaville.com.br/caderno-a/festival-de-gastronomia-em-sp-celebra-culinaria-italiana?highlight=WyJzZXROaWVhbmEiXQ==>



Folha



Empresas Negócios

- 13/10/22 - Harpers Bazaar (UOL)

<https://harpersbazaar.uol.com.br/estilo-de-vida/settimana-della-cucina-regionale-italiana-acontece-em-outubro/>

- 24/10/22 - CNN

<https://viagemgastronomia.cnnbrasil.com.br/gastronomia/chefs-italianos-desembarcam-em-sao-paulo-para-semana-gastronomica/>

**Chefs italianos desembarcam em São Paulo para semana gastronômica**

De 24 a 30 de outubro acontece a 'Settimana della Cucina Regionale Italiana', que completa uma década reunindo chefs brasileiros e italianos em diferentes restaurantes para menus especiais a quatro mãos

HOW BAZAAR

## SETTIMANA DELLA CUCINA REGIONALE ITALIANA ACONTECE EM OUTUBRO

Durante o período, 20 chefs de restaurantes da capital receberão 20 renomados chefs italianos

REDAÇÃO BAZAAR | 10/10/2022



Ruiz do Tereza-Rozzo - Em: Duizgalle

De 24 a 30 de outubro, a cidade de São Paulo sedia a 11ª edição da Settimana della Cucina Regionale Italiana. Realizada pelo Consulado Geral da Itália São Paulo, com o apoio do Accademia Italiana della Cucina, o evento tem como objetivo explorar a diversidade gastronômica dos diferentes territórios do país.

Durante o período, 20 chefs de restaurantes da capital receberão 20 renomados chefs

➤ 14/10/2022 Revista Veja São Paulo – Blog do Lorençato

<https://vejasp.abril.com.br/coluna/arnaldo-lorencato/settimana-2022/>

**RESTAURANTE**

- **Molise.** Taglietto com lula e virgole no menu R\$ 45,00, dia; R\$ 305,00 menu do chef Lucio Testa, do restaurante Contrasto. Onde: Santo Colomba, Alameda Lorena, 187, Jardim Paulista (Lorena Residence), Jardim Paulista. ☎ 3681-3588. 5.
- **Campania.** Frittata clássica de berinjela do cardápio R\$ 175,00, almoço; R\$ 425,00 jantar do chef Giovanni Vanzara, do restaurante Rossellini Palazzo Aino. Onde: Picchi, Rua Oscar Freire, 555, Jardim Paulista. ☎ 3065-5560. 5.

**FESTA DA COZINHA DA ITALIA**

Chega à 11ª edição o evento Settimana della Cucina Italiana, promovido pelo Consulado Geral da Itália entre 24 e 30 de outubro. A capital paulista recebe vinte chefs de diferentes regiões do país mediterrâneo. Cada um deles apresenta almoço com entrada, prato sobremesa – no jantar, há também um segundo prato principal. Aqui estão os destaques. A programação completa pode ser conferida no Blog do Lorençato

- **Umbria.** Carne à la umbria, do chef Massimo Piccoli, do restaurante Il Palatino. Combo de almoço por R\$ 125,00 e de jantar, R\$ 165,00. Onde: Casa Santo Antônio, Avenida João Carlos da Silva Borges, 764, Grajaú. ☎ 4338-6206 e 99667-6669.
- **Calábria.** Bacalhau empurrado com purê de grão-de-bico e ostra cristalizada, do chef Caterina Cossu, titular do restaurante Dattilo. Menu por R\$ 500,00 (almoço) e R\$ 480,00 (jantar). Onde: Felice e Maria, Rua Nelson Pivôa, 65, Via Olímpia. ☎ 5049-2504.
- **Piemonte.** Carne crua, do chef Antonio Furio, do restaurante História Del Vecchio Marelli. Cardápio completo por R\$ 120,00 e R\$ 160,00. Onde: Tempore, Rua Cândido Lacerda, 33, Jardim Anália Franco. ☎ 3224-0845.
- **Valle d'Aosta.** Risoto de batatada com queijo de cabra e pão de centeio, do chef Christian Turra, do hotel de 18 andares. Menu à R\$ 220,00 (almoço) e R\$ 200,00 (jantar). Onde: Trattoria Rua Igualtem, s/nº, Ibirapuera. ☎ 3667-3322.

ASSUNTOS EM DESTAQUE: Edição da semana | Concessões | Bônus | Pátrias | Comer & Beber | Estética | Viagem

**Veja São Paulo** ASSINE BUSCAR

CULTURA | CIDADES | COMER & BEBER | COLUNISTAS

**BLOG DO LORENÇATO** por Arnaldo Lorençato

O editor Arnaldo Lorençato escreve de restaurantes há 30 anos. De 1992 para cá, fez mais de 15.000 avaliações. Também é autor do Cozinha do Lorençato, um podcast de gastronomia, e do Lorençato em Casa, programa de receitas em vídeo. O jornalista leciona na Universidade Presbiteriana Mackenzie.

COMER E BEBER

## São Paulo recebe 20 chefs italianos para cozinhar em semana especial

A 11ª edição da Settimana della Cucina Italiana acontece entre 24 e 30 de outubro; veja a programação

Por Arnaldo Lorençato | Publicado em 14/10/2022 12:47 | Última atualização em 14/10/2022 09:00



Taglietto com lula e virgole, do Santo Colomba. Johnny Mazzi/Duizgalle

**Brazil Organic**

CIVILIZADO ALÉM DA CECILIA

O CAFÉ FORA ORÇÃO DO BRASIL. NOVINA ORGÂNICO

DESCUBRA

NESPRESSO

Chega à 11ª edição o evento Settimana della Cucina Italiana,



- 11/10/22 Estadão <https://paladar.estadao.com.br/noticias/comida,festivais-gastronomicos-agitam-sao-paulo-no-mes-de-outubro.70004152702>
- 14/10/22 Caderno Paladar

**ESTADÃO** Opinião Política Economia Internacional Esportes Brasil São Paulo Cult

**paladar** Comida

Recetas Restaurantes e Bares Comida Bebida Agenda Blogs Coluna

### Festivais gastronômicos agitam São Paulo no mês de outubro

Capital e cidades próximas recebem festivais com boa cozinha e atrações culturais

13 de outubro de 2022 | 15:47  
por Beatriz Olivetti, O Estado de S.Paulo

**Crocantes e cremosas**

**Sextou! Gastronomia**

**HENRIQUE PERON**

### Roteiro

#### Settimana italiana

De 24 a 30/10, São Paulo vai se dedicar a 11ª edição da Settimana della Cucina Regionale Italiana. No período, 20 chefs recebem em seus restaurantes personalidades italianas para executar menus especiais a quatro mãos. Cada estabelecimento vai homenagear uma região do país europeu, ressaltando ingredientes e riquezas locais, com um menu de quatro etapas (ou três, numa versão mais econômica para o horário do almoço). Confira a lista de casas participantes, que inclui Due Cuochi, Picchi, Piselli, Tre Bicchieri e Lido, em [bit.ly/settimanaopaladar](http://bit.ly/settimanaopaladar)