



Consolato Generale d'Italia
a San Pietroburgo



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Confagricoltura

Nevapoint



SocietàItalia

COMUNICATO STAMPA

Il 1° Festival dell'enogastronomia italiana a San Pietroburgo

Si chiama "Flavours Of Mediterraneo" e si terrà il 1 e 2 giugno 2010 nella città del Baltico. Un percorso di degustazioni, incontri di approfondimento e seminari per presentare agli operatori russi le tante eccellenze del nostro Bel Paese. Scenografia dell'evento sarà la mostra "Il Cinema in Cucina". Un Osservatorio monitorerà le tendenze dei gusti del popolo dell'ex Unione Sovietica.



FLAVOURS
Of Mediterraneo



(sopra da sinistra: il logo della manifestazione - Giuseppe Priolo, chef del ristorante pietroburghese "Francesco" durante l'inaugurazione della mostra "Il cinema in cucina"; sotto riportiamo alcune ricette di chef di ristoranti di San Pietroburgo ispirate dalle immagini dei film relative alla mostra che faranno da scenografia all'evento).

Alla fine del comunicato è riportata una intervista rivolta a Roberto Chinello, CEO di Nevapoint, nella quale ci spiega il motivo per cui ha scelto la Russia come mercato di riferimento.

PADOVA, febbraio 2010 – Il progetto "Flavours of Mediterraneo", presentato lo scorso novembre a San Pietroburgo alla galleria d'arte Art Hall "MonaCo" durante l'inaugurazione della mostra "Il Cinema in Cucina", si svolgerà in concomitanza con le iniziative organizzate dal Consolato Generale d'Italia in San Pietroburgo per la Festa della Repubblica Italiana. Si svolgerà all'interno delle prestigiose sale dell'Hotel ASTORIA (ul. Bol'shaja Morskaja, 39), alla presenza di ospiti illustri pietroburghesi, tra i quali rappresentanti delle autorità e giornalisti.

Due giorni di incontri in un calendario dedicato a un pubblico di operatori del settore e non, con incontri, seminari, dimostrazioni con chef, gourmet, sommeliers e alimentaristi, e che avrà luogo in alcune location di prestigio a San Pietroburgo. Verranno presentati dei menù tipici italiani, con le preparazioni dei piatti, gli abbinamenti con i vini, la varietà d'impiego dei cibi e le ragioni del successo della **dieta mediterranea**.

Un vero e proprio *"Festival Enogastronomico"*. Già patrocinato dalla Confagricoltura, ha ottenuto anche il patrocinio del Consolato Generale d'Italia a San Pietroburgo, riconoscimento che conferisce un valore aggiunto al progetto e si pone come una garanzia di dialogo serio e concreto tra i produttori italiani e gli operatori russi del settore enogastronomico partecipanti all'iniziativa.

Scenografia dell'evento sarà la mostra *"Il Cinema in Cucina"*, organizzata dal professor **Pier Marco De Santi** del **Centro Multimediale del Cinema di Pisa** in collaborazione con **Società Italia** ed il giornalista enogastronomico **Alberto Marcomini**, che ha visto coinvolti numerosi chef dei principali ristoranti della città del Baltico. Gli stessi hanno curato delle ricette, ispirandosi alle immagini della mostra, che hanno dato vita ad un piccolo volume dal titolo omonimo della mostra. In questo scenario esclusivo gli espositori avranno la possibilità di contribuire alla valorizzazione dell'italianità in Russia, sottolineando i forti legami culturali ed economici che uniscono i due Paesi. L'evento vuole infatti garantire agli espositori italiani, interessati a intraprendere un'attività continuativa nel mercato dell'ex Urss, incontri con professionisti di esperienza consolidata di tale mercato che permetteranno ai partecipanti di avvicinare in modo professionale e competente un tessuto economico e culturale vasto e complesso. Vuole essere inoltre l'occasione per far conoscere anche ai visitatori russi (non addetti ai lavori e non esperti del settore) le particolarità della tradizione culinaria italiana.

La base stabile del dopo evento sarà l'Osservatorio agroalimentare "Italian Way of Life", che attraverso ricerche di mercato, studi sulle tendenze del gusto, iniziative di promozione dei prodotti tipici italiani, organizzazione di incontri commerciali ed un'esposizione permanente dei prodotti stessi, fornirà interessanti ed utili informazioni/notizie sul settore e sul mercato, e favorirà occasioni di incontro tra i produttori delle eccellenze enogastronomiche italiane e gli operatori russi.

Per festeggiare la Festa della Repubblica italiana e concludere con gioia gli intensi lavori verrà offerta una cena di gala. Il menu della serata avrà l'onore di ospitare tra le proprie pagine i prodotti tipici italiani, sapientemente cucinati dai migliori chef di San Pietroburgo. Gli ospiti presenti alla serata avranno così modo di degustare i prodotti delle aziende partecipanti ed entrare direttamente in contatto con l'offerta dei produttori italiani, i quali potranno veicolare personalmente la passione per il loro lavoro e la qualità dei loro prodotti.

Ideatrice del progetto è la società padovana Nevapoint, che grazie a una piattaforma web 2.0 garantirà la visibilità dell'evento e dei suoi partecipanti nei più importanti social network, oltre che una continuità informativa e promozionale sia nella fase preliminare che concomitante e successiva lo svolgimento della manifestazione.

PROGRAMMA:

1 giugno - durante la prima giornata sarà offerta agli espositori la possibilità di partecipare ad incontri-studio con gli chef dei ristoranti di San Pietroburgo che hanno intrapreso questo cammino con Nevapoint.

- presentazioni sulle caratteristiche principali delle due cucine, mettendole a confronto, per comprenderne le differenze e mettere in risalto le caratteristiche comuni, aprendo così la strada ad un vero e proprio dialogo tra coloro che dettano le regole nelle cucine della Capitale del Nord e i produttori delle specialità italiane.

2 giugno - apertura al pubblico

- incontri degli espositori con i visitatori

- riunione dell'Osservatorio Italian Way of Life e chiusura con i festeggiamenti per la Festa della Repubblica italiana.

LA LOCATION – L'Hotel Astoria è uno dei più rinomati alberghi di San Pietroburgo, venne aperto nel 1912 e nel corso della storia accolse ospiti illustri. Nella sua storica eleganza in stile Art Decò rappresenta pertanto uno scenario esclusivo, le cui sale saranno una location ideale per ospitare la realizzazione del Festival enogastronomico. E' situato esattamente nel cuore di San Pietroburgo, di fronte alla Cattedrale di Sant'Isacco, a due passi dall'Hermitage e vicino al Cavaliere di bronzo, simbolo della città di San Pietroburgo.

LA SCENOGRAFIA – La mostra "Il Cinema in Cucina" si compone di una selezione significativa di locandine, manifesti cinematografici e fotogrammi di scena che ritraggono attori e personaggi dello spettacolo in scene attinenti con il mondo culinario. Divisa in 6 sezioni tematiche (I Classici, Attori di oggi, Animazione, Totò, Fellini, Manifesti) propone immagini di film di registi come Federico Fellini, Ettore Scola, Pasquale Festa Campanile, Jerry Lewis, Walt Disney, e di attori come Alberto Sordi, Al Pacino, Robert De Niro, Sofia Loren, Gina Lollobrigida e tanti altri. Realizzata dal professor Pier Marco De Santi, docente di Storia del Cinema Italiano e di Museologia del Cinema e dello Spettacolo dell'Università di Pisa, con l'intento di promuovere il cinema inteso come strumento per la conservazione e la diffusione del patrimonio culturale e storico insito nei film.

Osservatorio agroalimentare "Italian Way of Life" – Si pone come obiettivo quello di diventare un concreto e autorevole strumento informativo che attraverso lo svolgimento di compiti istituzionali, sia in grado di relazionare il mondo imprenditoriale agroalimentare italiano con le relative strutture russe. L'attività dell'Osservatorio è già in pieno fermento e sta per partire la prima indagine esplorativa sulla percezione e la visione dell'Italian Life Style da parte di soggetti russi che sono in procinto di recarsi in Italia. L'indagine che verrà condotta su un campione di 500 individui fornirà alle aziende italiane una prima chiave di lettura del mercato russo con particolare riferimento al settore del turismo, dell'agroalimentare e del fashion.

Società Italia –E' attiva dal 1993 sul territorio della Ex Unione Sovietica e da allora si occupa dello sviluppo di attività commerciali e promozionali nel settore della moda. E' distributrice esclusiva di marchi di alta moda italiana e internazionale. Conta uffici e show room a

Padova, Milano e San Pietroburgo e una lunga serie di co-partecipazioni per la realizzazione di iniziative di diversa natura sul territorio russo. Società Italia pertanto intende proseguire nella strada già intrapresa di promozione del *Way of Life* italiano passando dalla moda, alla tradizione enogastronomica in quanto la propria attività nella promozione del *made in Italy* non può non considerare che moda, design, storia e gusto siano componenti oramai correlate e inseparabili.

Alberto Marcomini – *“Il fascino della Russia mi ha profondamente conquistato e per questo ho deciso di dare vita a questo progetto che ho pensato anni fa e che ho tenuto per lungo tempo nella mia memoria. Questo progetto servirà a sviluppare una nuova esperienza che dia il corretto valore alla produzione italiana delle eccellenze agroalimentari”*.

È uno dei più affermati giornalisti enogastronomici italiani. Grande amico di Luigi Veronelli, dopo un lungo corso di studi, nel 1990 gli viene conferito il titolo di *Chevalier et Maitre fromagers de France*: a tutt'oggi è l'unico affinaio di formaggi non francese a potersi fregiare di tale titolo. Ha pubblicato i seguenti libri: *“Non toccatemi il formaggio”*, *“Il talent scout del formaggio”*, *“I formaggi del Veneto nel piatto”*.

ALCUNE RICETTE dal volume “Il cinema in cucina”:

Calzone

Ricetta curata dallo chef Sergey Buyanov del ristorante Mama Roma

INGREDIENTI per 1 porzione: 300 gr di pasta per la pizza, divi, 20 gr di tuorlo d'uovo, 50 gr di prosciutto, 50 gr di funghi, origano, 100 gr di passata di pomodoro, basilico, sale, pepe.

Dividete la pasta per la pizza in due dischi e spianateli. Versate su metà della superficie di un disco la passata di pomodoro e condite con l'origano, il basilico, il sale e il pepe. Disponete sopra il formaggio, il prosciutto, i funghi, il tuorlo d'uovo, e coprite con la seconda metà della pasta. Chiudete i bordi della pasta in modo da non farli aprire durante la cottura. Cuocete in forno per 15-20 minuti ad una temperatura di 200°. Spennellate la pasta con un po' d'olio e cospargete di origano.

Uova al tegamino con asparagi e tartufo nero

Ricetta curata dallo chef Giuseppe Priolo del ristorante Francesco

INGREDIENTI (per 4 persone): 8 uova fresche, 400 gr di asparagi lessi, 4 fette di pane tostato, 60 gr di patè di tartufo nero, 4 cucchiaini di olio d'oliva, pepe nero, prezzemolo.

Tostate il pane, e spalmatevi sopra la crema di tartufo, ponete sul piatto gli asparagi precedentemente lessati ed insaporiti con olio e sale. Friggete le uova in un tegame un paio alla volta, e disponetele sopra la fetta di pane al tartufo. Concludete il piatto decorandolo con foglie di prezzemolo, olio d'oliva e pepe nero.

Nevapoint è una società giovane e dinamica che per garantire il buon fine del progetto ideato ha stretto varie collaborazioni, tra cui quella con Società Italia, esperta conoscitrice del mercato russo e con Alberto Marcomini, noto giornalista enogastronomico. La mission di Nevapoint è promuovere e diffondere la cultura enogastronomica italiana in Russia al fine di sviluppare una rete di rapporti commerciali duraturi e continuativi tra produttori italiani e operatori russi.

Per questo scopo Nevapoint ha avviato il progetto "Flavours of Mediterraneo" che punta a creare visibilità per il Sistema Italia dell'enogastronomia e dei suoi protagonisti.

INFO STAMPA:

N.B. Sono disponibili su richiesta le immagini della mostra "Il Cinema in Cucina", se utilizzate esclusivamente per promuovere l'evento di cui al presente comunicato.

Nevapoint srl:

Dott.ssa Simona Mariani

Tel. 049 7844465

simona.mariani@nevapoint.it – www.flavoursofmediterraneo.it

Ufficio Stampa per Nevapoint srl:

Daniela Cané /studio/ Ufficio Stampa e PR - www.danielaprstudio.it

Dott.ssa Daniela Canè - mob. +39 347 2577537 – pressoffice@danielaprstudio.it

Intervista a Roberto Chinello, CEO Nevapoint.

Perche la Russia? Da dove è nata la sua passione per questa grande nazione?

Nel 1978 ero in servizio presso la Capitaneria di Porto di Trieste addetto al controllo degli equipaggi dei cosiddetti Paesi Oltre Cortina (la cortina di ferro). In questo contesto entrai in contatto con molti soggetti che provenivano dalla Russia e dall'Ucraina e nacque in me una certa passione per quel mondo che nell'Occidente veniva considerato alla stregua di un nemico. In seguito feci numerosi viaggi in quei paesi, conobbi l'Ungheria quando ancora era occupata, visitai Berlino Est quando ancora esisteva la DDR e il muro e la mia passione crebbe sempre di piu' e mi spinsi quindi in Russia, un paese del quale è difficile non appassionarsi.

Che potenziale ha di sviluppo in questo preciso momento storico nei vari settori e in specifico in quello enogastronomico?

Un potenziale enorme. Tutto cio' che è legato alla qualità dell'Italian Way Of Life è ammirato, stimato e desiderato. Nei prossimi anni la Russia potrebbe assumere il ruolo di principale importatore di prodotti enogastronomici di qualità del Made in Italy.

Quali sono i gusti dei russi? E perché la cucina italiana è la più amata?

I gusti sono senz'altro diversi dai nostri. In un paese dove a colazione si mangia salmone è ovvio che non possiamo pensare di proporre il cappuccino e il cornetto. Resta pero' il fatto che i russi amano

moltissimo la loro cucina ma amano anche la cucina giapponese e la cucina italiana. Non c'è un russo che sia stato in Italia che non provi un senso di nostalgia per la nostra pasta, il buon vino, il formaggio. La cucina italiana è anche amata non solo per la qualità ma anche perché infonde ai russi quelle sensazioni di gusto e piacere che loro apprezzano moltissimo.

In che modo stanno cambiando i gusti dei giovani in Russia?

I giovani iniziano a valutare che la linea è importante e che mangiare bene e come mettere via dei soldi in maniera intelligente: il risparmio intelligente crea ricchezza futura e il mangiare bene è salute nel tempo. I giovani stanno sempre di più apprezzando il buon vino rispetto alla birra e ai superalcolici e sempre di più ricercano cibi di gusto ed equilibrati ma anche adatti a mantenere il corpo giovane nel tempo. Specialmente le donne, che amano restare belle e giovani.

Il nostro è uno stile di vita che tutto il mondo ci invidia, pensa si possa riuscire a far arrivare il concetto del nostro ben-essere, inteso come modo di vivere che quindi parte dal mangiare fino al saper viaggiare?

Certo, ne sono convinto. L'Italia dovrebbe valutare molto bene le ricchezze che possiede. Siamo seduti sull'oro ma non ce ne accorgiamo. Abbiamo di tutto, mare, montagne, colline, laghi, arte, cultura, storia, cibo, musica e design. E siamo simpatici ai russi, a loro piace come viviamo e ci invidiano il clima, il modo di vivere. Dovremmo valorizzare tutto questo e unire tutto. L'Italia è unica, è come una bella donna che oltre che ad essere bella, è elegante, sa cucinare, sa parlare, sa cantare, sa essere madre e moglie.....cosa si può volere di più? L'Italia potrebbe fornire una enciclopedia vera e propria di tutti i posti che si possono visitare e dove poter stare bene con una scelta enorme e talmente varia da poter soddisfare ogni forma di gusto e di esigenza.

Flavours Of Mediterraneo vuole essere quindi un punto di partenza? Per arrivare dove?

Flavours è un festival. Esce dai soliti eventi mordi e fuggi. Vuole essere un punto di partenza per creare le basi per sviluppare in Russia la cultura italiana della enogastronomia. Flavours sarà un avamposto in quello che sarà, nei prossimi due anni, il più interessante e promettente mercato del Made in Italy.