



Rota 25 – Caminho do Macarrão começa dia 17, em São Paulo

Para comemorar o Dia Mundial do Macarrão, em 25 de outubro, 10 restaurantes participarão do mais novo evento gastronômico da capital paulista

Ele pode ser em formato de gravatinha, de parafuso, cabelinho de anjo ou ainda os tradicionais espagete e talharim. O que importa é que o macarrão é uma paixão mundial e tem presença garantida no cardápio dos brasileiros. O alimento é tão popular no mundo que ganhou há 14 anos uma data para ser festejado: 25 de outubro, Dia Mundial do Macarrão.

Para comemorar, a Abima (Associação Brasileira das Indústrias de Massas Alimentícias), criou a **“Rota 25 – Caminho do Macarrão”**, evento gastronômico que acontece de 17 a 31 de outubro em 10 importantes restaurantes de massas alimentícias de São Paulo. Nesse período, os *chefs* dos restaurantes participantes incluirão em seus cardápios uma receita à base de macarrão, desenvolvida especialmente para a data. Os estabelecimentos participantes são: *Quattrino, La Vecchia Cucina, Cantina Gigio, Matterello, Nico Pasta & Basta, Piselli, Ristorante Roma, Terraço Itália, Walter Mancini Restaurante e Vicolo Nostro.*

Os preços dos pratos da **“Rota 25 – Caminho do Macarrão”** vão variar de R\$ 28,80, valor cobrado pelo *Fetuccine alla bolognese*; a R\$ 75,00 - que é quanto sai o Cabelo de Anjo *al nero di seppia* com molho de frutos do mar. Além de saborear *“Una Bella Pasta”*, o cliente receberá um livreto com as 10 receitas elaboradas para o evento e a história do Macarrão, editado pelo jornalista e especialista em Gastronomia, J.A.Dias Lopes. Também um Espaguetrômetro, utensílio para medir a quantidade de espagete de acordo com o número de pessoas que se pretende servir.

Além de festejar o **Dia Mundial do Macarrão**, a iniciativa tem caráter social. A cada prato consumido em um dos restaurantes participantes, os fabricantes de massa, apoiadores do evento, doarão um pacote de macarrão à Apae de São Paulo. A expectativa da Abima é que sejam consumidos cerca de 5 mil pratos, o que representará 2,5 toneladas do produto destinadas à doação.

Essa é a primeira edição do mais novo evento gastronômico de São Paulo, que nasce com o objetivo de estimular o aumento do consumo de macarrão. “Queremos que as pessoas provem novas receitas e conheçam as várias possibilidades de preparo de ‘*una bella pasta*’”, diz Claudio Zanão, diretor presidente da Abima.

A primeira “**Rota 25 – Caminho do Macarrão**” é um projeto piloto e o objetivo dos organizadores é que ela passe a ser realizada em outros estados brasileiros.

O evento é apoiado pela Adria, Barilla, Petybon e Renata, algumas das principais indústrias do setor.

As fotos dos pratos, suas receitas e o perfil dos *chefs* e dos restaurantes que compõem a “**Rota 25 – Caminho do Macarrão**” podem ser obtidos acessando o link

http://www.abima.com.br/eve_rota25_receitas.html

Restaurantes participantes:

Cantina Gigio

Rua do Gasômetro, 254 – Brás - Tel: (11) 3228-2045

Chef Antônio Wilson De Aquino - *Taglierini verde all' italiana*- R\$69,00-

Ristorante Roma

Rua Maranhão, 512 – Higienópolis - Tel: (11) 3660-0808

Chef José Barros - *Pappardelle ao creme e ragú* R\$41,50-

La Vecchia Cucina

Rua Pedroso Alvarenga, 1088 - Itaim Bibi - Tel: (11) 3079-4042

Chef Sérgio Arno - *Tagliolini* ao creme aromatizado com sálvia, presunto cru e óleo de *tartuffo* - R\$50,50

Matterello

Rua Fidalga, 120 - Vila Madalena - Tel: (11) 3813-0452

Proprietário Vitor Lotufo - *Fettuccine alla bolognese* - R\$ 28,80

Nico Pasta & Basta

Rua Costa Aguiar, 1.586 – Ipiranga - Tel: (11) 2068-3000

Chef Dayse Paparoto - *Ravioli di zucca con amaretto* e amêndoas- R\$ 44,00

Piselli

R. Padre. João Manuel, 1.253 - Cerqueira César - Tel: (11) 3081-6043

Chef Paulo Kotzent - *Bucatini all'amatriciana* - R\$ 39,00

Quattrino

Rua Iguatemi, 150 - Hotel Meliá Tryp - Itaim Bibi - Tel: (11) 3704-5116

Chef Mary Nigri - *Penne ao molho primaverile* - R\$ 32,30

Terraço Italia

Av. Ipiranga, 344 – 14º andar – Centro - Tel: (11) 2189-2929

Chef Samuele Oliva - *Linguine al nero di seppia com molho de frutos do mar*- R\$75,00

Vicolo Nostro

Rua Jataituba, 29 – Brooklin - Tel: (11) 5561-5287

Chef Cristiano Panizza- *Tortelli di zucca com manteiga de sálvia*- R\$44,00

Walter Mancini Restaurante

Rua Avanhandava, 126- Bela Vista - Tel: (11) 3255-6599

Chef João Cândido de Silva- *Spaghetti alle vongole*- R\$56,00

Organização:

ANAGRAMA COMUNICAÇÕES E EVENTOS

(11) 2503 1320

Reila Yaari – reila@anagrama.com.br

Claudia Ramos – claudia@anagrama.com.br

Informações para a imprensa:

TREE COMUNICAÇÃO

(11) 3093-3609 / 3093-3600

Adriana Sekulic – adriana.sekulic@tree.inf.br

Inês Castelo – ines@tree.inf.br

Abima – Associação Brasileira da Indústria de Massas Alimentícias

www.abima.com.br