



## **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 espaguete 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 espaguete 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](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](mailto:reila@anagrama.com.br)

Claudia Ramos – [claudia@anagrama.com.br](mailto:claudia@anagrama.com.br)

**Informações para a imprensa:**

**TREE COMUNICAÇÃO**

(11) 3093-3609 / 3093-3600

Adriana Sekulic – [adriana.sekulic@tree.inf.br](mailto:adriana.sekulic@tree.inf.br)

Inês Castelo – [ines@tree.inf.br](mailto:ines@tree.inf.br)

**Abima – Associação Brasileira da Indústria de Massas Alimentícias**

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