

EDUCATING | TASTING | PROMOTING

# THE ITALIAN SHOW

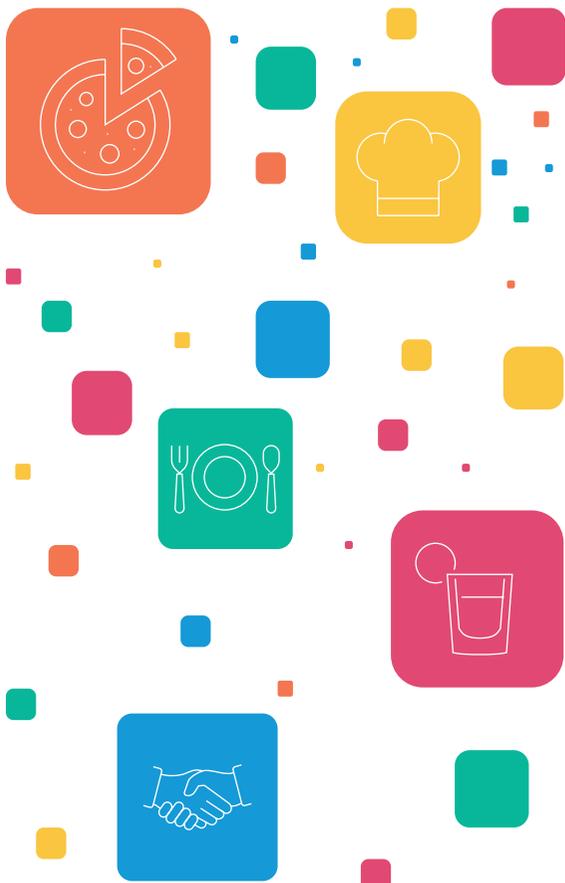
by *I*  *Italian Food*®

MADRID

EL EVENTO  
MADE IN ITALY  
PARA LA  
INDUSTRIA  
DE ALIMENTOS  
Y BEBIDAS  
EN ESPAÑA.

PROGRAMA Y  
CATÁLOGO  
EDICIÓN 2024

18 NOVIEMBRE 2024  
Meliá Princesa \*\*\*\*  
MADRID





## L'amore, quello vero.

*¿Cuánto amor hay en un plato de Pasta Garofalo?  
Está la pasión, la inspiración y el orgullo de quien la elabora, el deseo de quien la elige, el afecto con el que se cocina y se ofrece.  
Y finalmente el amor de quien disfruta de un buen plato de Pasta.  
Todas estas son expresiones de amor englobadas en la fórmula Garofalove.*



I  Italian Food®

I Love Italian Food es la red internacional que promueve y defiende la auténtica cultura de la comida y bebida italiana. Una comunidad que ha alcanzado más de tres mil millones de contactos digitales en todo el mundo desde 2015.

Con su red de 20,000 profesionales, organiza iniciativas educativas para acercar los productos y la cocina italiana a profesionales internacionales, crea eventos en todo el mundo para promover el diálogo con expertos y produce contenidos para la narración de la cocina italiana.



The Italian Show es un formato desarrollado por I Love Italian Food que tiene como objetivo promover la cadena de suministro del *Made in Italy* y los auténticos productos de comida y vino italianos en los mercados internacionales. Educar, Degustar y Promocionar son los tres principales objetivos de The Italian Show, una oportunidad para contar la historia de las excelencias italianas junto a los protagonistas de la gastronomía extranjera.

### Dentro del evento, los visitantes encontrarán:



Área de exhibición dedicada al networking y al encuentro con más de 40 productores de la cadena de suministro italiana



Pizza Show con clases y demostraciones sobre el mundo de la pizza



Tasting Station dedicada a la degustación de la excelencia italiana



Un gran escenario con clases de las principales figuras de la cocina italiana en España



Bar Station con momentos educativos sobre el mundo de la mixología



Nace en Italia una nueva realidad que aúna dos mundos : el de los **embutidos** y el de los **quesos**.

Capaz de ofrecer las principales **excelencias gastronómicas italianas**, el grupo aporta el **saber hacer** y las tradiciones que Salumifici Granterre y Caseifici Granterre han conservado para ofrecer productos de **alta calidad**. Los valores compartidos y una larga historia en la producción y distribución de productos crean un grupo cohesionado que sirve de punto de referencia para el mercado.

Granterre tiene alma de cooperativa y una fuerte presencia en Italia, ¡pero no sólo! Su presencia también es fuerte fuera de las fronteras de la península con forma de bota, con un **equipo dedicado** en Francia, Alemania, Austria y también **en España**. Nuestra presencia internacional nos permite dar a conocer nuestros productos **Made in Italy** y ser un punto de referencia para los consumidores de todo el mundo.

Desde los territorios de origen llega una historia de éxito que abarca el mundo.



## I ♥ Italian Food®

**I Love Italian Food** es la red internacional que promueve y defiende la auténtica cultura de la comida y bebida italiana en todo el mundo. Nacimos en 2014 en Italia, en el corazón de la Food Valley. Hoy somos la comunidad más grande dedicada a la gastronomía italiana, con más de tres mil millones de contactos digitales en todo el mundo y una red internacional de miles de profesionales. Todas nuestras actividades tienen un objetivo: promover la verdadera comida italiana con amor.

Lo hacemos a través de **la educación**, por eso fundamos **la Academia 100per100 Italian**. Un proyecto nacido para compartir nuestra cocina, nuestros vinos y nuestros productos con profesionales internacionales. Un espacio gratuito para apoyar a todos aquellos que desean ofrecer cocina italiana auténtica en el mundo.

Nuestra Academia **ofrece clases en línea y presenciales** en seis idiomas, impartidas en una plataforma

dedicada en los principales mercados internacionales. Además de las actividades educativas, la Academia también cuenta con una biblioteca de video podcasts, tutoriales en video y recetas, así como iniciativas de recepción para profesionales de todo el mundo, gestionadas por nuestras oficinas en Reggio Emilia y Pollica (SA).

Organizamos **eventos** sobre el Made in Italy para **audiencias B2B y B2C**. Para profesionales, ofrecemos **The Italian Show**, jornadas especializadas para educar, promover y hacer que profesionales internacionales prueben las excelencias de nuestro país.

Gracias a nuestra **red de 20,000 profesionales** y más de **10 millones de lectores mensuales** en redes sociales, apoyamos diariamente la narrativa de la cultura de la comida y bebida italiana con pasión incansable, promoviendo y protegiendo los productos típicos y las cadenas de suministro de nuestras excelencias.



# THE TASTE OF THE SOUTH IN THE WORLD.



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



When the best of the Southern Italian tradition meets cutting-edge processing methods and rigorous quality standards, Ciao il pomodoro di Napoli is born, the flavor of the South chosen by pizza makers and chefs in more than 95 countries around the world.



## ASOCIACIÓN DE COCINEROS ITALIANOS EN ESPAÑA

[FicSpain.com](http://FicSpain.com)

La Federación Italiana de Cocineros es una asociación reconocida por el Gobierno Italiano que opera en el sector enogastronómico desde hace más de 50 años, promoviendo el Made in Italy, la profesión de cocinero y la auténtica cocina italiana.

Es la única asociación en Italia que forma parte de la World Association of Cooks Societies (WACS), un reconocimiento que le permite participar en algunos de los eventos más importantes relacionados con el mundo de la enogastronomía.

En 2018 se creó la Delegación España de la FIC, que en 2020, bajo la dirección del chef Manfredi Bosco, se convirtió en una asociación legalmente reconocida por el gobierno español.

En línea con la misión de FIC Italia, la ACIS-FICSpain promueve y protege el patrimonio culinario italiano en el territorio ibérico a través de cursos de formación para profesionales y aficionados, clases magistrales sobre productos y su uso, showcooking y diversas iniciativas que tienen como hilo conductor la auténtica cocina italiana.

En estos años se han establecido varias colaboraciones y acuerdos con diferentes entidades tanto italianas como españolas, como el Instituto Italiano di Cultura, ENIT, ICE, Escuela de hostelería españolas. Además, la asociación mantiene una relación positiva con la Embajada Italiana en España para la promoción del Made in Italy y, desde el 2024, es también parte de Facyre - Federación de Asociación de Cocineros y Reposteros en España.

La ACIS-FIC España se propone, por tanto, como un recurso para las empresas italianas del sector enogastronómico interesadas en acceder al mercado español, a través de diversos servicios de apoyo a la entrada en el mercado, además de acompañamiento para el posicionamiento de productos y la identificación de los socios comerciales más adecuados.



*Manfredi Bosco, Presidente de la Federación Italiana Cocineros en España*



Asociación de Cocineros Italianos en España, Calle Lombia 8, Madrid  
[Info@ficspain.com](mailto:Info@ficspain.com) • [www.ficspain.com](http://www.ficspain.com) • FB FicSpain • IG FICSpain

DISCOVER AN ITALIAN MASTERPIECE  
CRAFTED FROM OUR PREMIUM FRUITS



**PROGRAMA**  
**18 NOVEMBRE 2024**



REFINED BY MAN,  
CRAFTED BY NATURE

[lurisia.it](http://lurisia.it)  

©2023 SIBIL S.r.l.



## MAIN STAGE

- 12:30 Ceremonia de inauguración** y corte de cinta en presencia de las Instituciones.
- 13:00 El uso del tomate en la cocina gourmet.** Masterclass de Gennaro Esposito, Chef con 2 estrellas Michelin del restaurante "Torre del Saracino", en colaboración con CIAO Pomodoro.
- 13:45 La cocina italiana en España: estrategia e impacto de las cadenas de restauración.** Conversación con **Ciro Cristiano** (empresario y restaurador), **Vittorio Figurato** (socio fundador de "Fratelli Figurato") y **Adriana Bonezzi** (Directora Marcas de Restauración). Moderador: Alberto Luchini.
- 14:30 La excelencia de la cocina italiana en la escena gastronómica madrileña: análisis de la trufa y sus matices.** Masterclass de **Davide Bonato**, Chef y propietario de "Gioia Madrid".
- 15:15 La pasta como vehículo del sabor: una perspectiva contemporánea sobre la cocción.** Masterclass de **Gianni Pinto**, Chef del restaurante "Noi" en Madrid, en colaboración con Pasta Garofalo
- 16:00 El arte de la hospitalidad italiana.** Conversación con **Nicoletta Negrini** (Vice delegada de la Academia Italiana de Cocina y Directora General de Negrini SL), **Manfredi Bosco** (Presidente de la Federación Italiana de Cocineros en España y Chef Ejecutivo del grupo Pante) y **Andrea Tumbarello** (Chef propietario del restaurante "Don Giovanni"). Moderador: Alberto Luchini.
- 16:45 Técnicas y secretos del arte de la pastelería italiana.** Masterclass de **Fabiana De Vincenzi**, Chef Pastelera de Big Mamma España.



## PIZZA STATION

- 13:10 La Excelencia de la pizza napolitana en el mundo.** Masterclass del maestro pizzero **Davide Civitiello**, en colaboración con **Mulino Caputo**.
- 13:55 Cómo estandarizar el proceso de la verdadera pizza napolitana con 50 locales en el mundo.** Masterclass de **Fabrizio Polacco**, maestro pizzero y director de materias primas de "Grosso Napoletano".
- 14:40 La Cocina del Recuerdo en la pizza napolitana.** Masterclass de **Ignazio Ferraro**, maestro pizzero de "Fratelli Figurato".
- 15:25 De Nápoles a Madrid: un viaje de sabores entre dos culturas.** Masterclass de **Ciro Cristiano**, fundador y propietario de "Baldoria" y "Beata Pasta", en colaboración con **Latteria Sorrentina**.
- 16:00 La verdadera esencia de Italia.** Masterclass de **Marco Bianchi**, Chef ejecutivo y propietario del Grupo "Il Cortile".
- 16:45 El tomate: corazón y alma de la pizza.** Masterclass de **Gennaro Esposito**, 2 Estrellas Michelin, en colaboración con CIAO Pomodoro.





BAR STATION

13:30  
17:30

Degustaciones de cócteles y destilados en colaboración con Amaro del Capo (Gruppo Caffo) y bebidas sin alcohol en mixología en colaboración con Lurisia.



www.disfrutadeunconsumoresponsable.com | 35°

CaffoStudio

# Vecchio Amaro del Capo®

El licor n°1 en Italia

DISFRÚTALO  
-20°C  
DIRECTAMENTE  
DEL CONGELADOR



 [amarodelcapo.es](https://www.instagram.com/amarodelcapo)  
[www.amarodelcapo.com](http://www.amarodelcapo.com)



# TASTING STATION

- 12.45 Mozzarella in carrozza**  
Nicola Mettiver, Chef Executive "Fratelli Figurato" Madrid.
- 13.30 Elicoidale alla Genovese**  
Nicola Mettiver, Chef Executive "Fratelli Figurato" Madrid.
- 14.15 Linguine "sciùè sciùè" con stracciatella di burrata**  
Filippo Spagnuolo, Chef Executive "Casa Aragona" Valencia.
- 15.00 Fusilli con taleggio e speck**  
Filippo Spagnuolo, Chef Executive "Casa Aragona" Valencia.
- 15.45 Mezze maniche alla carbonara con guaciale tartufato**  
Simone Attolini, Chef Executive "Gruppo Baldoria" Madrid.
- 16.30 Pennone al gorgonzola con culatello e nocciole**  
Simone Attolini, Chef Executive "Gruppo Baldoria" Madrid.

## CATÁLOGO 18 NOVEMBRE 2024



**ACCADEMIA DELLA CUCINA  
ITALIANA**  
[www.accademiaitalianadellacucina.it](http://www.accademiaitalianadellacucina.it)



**Maurizio Di Ubaldo**  
+34 606418652

**ACETAIA GIUSTI SRL**  
[www.giusti.com](http://www.giusti.com)



**Lorenzo Corelli**  
+49 157 88346980  
[lorenzo.corelli@giusti.it](mailto:lorenzo.corelli@giusti.it)

**AL VEDEL SRL**  
[www.poderecadassa.it](http://www.poderecadassa.it)



**Bergonzi Enrico**  
+39 3476969848  
[info@poderecadassa.it](mailto:info@poderecadassa.it)

**ANTIMO CAPUTO SRL**  
[www.mulinocaputo.it](http://www.mulinocaputo.it)



**Francesco Miccù**  
+39 3408662958  
[francesco@mulinocaputo.it](mailto:francesco@mulinocaputo.it)

**ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI  
IN SPAGNA**

www.ficspain.com



**Manfredi Bosco - Presidente**  
+34 657276484  
presidente@ficspain.com

**BALDASSARRE AGNELLI SPA**

www.pentoleagnelli.it



+39 035 204752  
international@agnelli.eu

**BIRRA AMARCORD SPA**

www.birraamarcord.it



**Matteo Torri**  
+39 340 8459 167  
matteo.torri@amarcord.it

**CAPURSO  
TRADE & SERVICES SRL**

www.gioiellalatticini.it



**GIUSEPPE D'AMORE**  
+39 3467672979  
g.damore@gioiellalatticini.it

**CDT COMPAGNIA DOLCIARIA  
TOMARCHIO**

www.tomarchio.eu



**Francesco Tomarchio**  
+39 3407826388  
francesco@tomarchio.eu

**COMPAGNIA MERCANTILE  
D'OLTREMARE SRL**

www.ciaoilpomodorodinapoli.it



**Corrado Manna**  
+39 089825987 +39 3921503811  
info@cmdo.it

**AZIENDA AGRICOLA  
TERRE BIANCHE**

www.aziendaagricolaterrebianche.com



**Roberta Bevione**  
+39 3408493070  
aziendaagricola.terrebianche@hotmail.com

**BELLEI LUIGI E FIGLI SRL**

www.bellei.it



**Stefano Puggioli**  
+39 345 9398260  
sales@bellei.it

**BOSCOVIVO TARTUFI  
ICA SRL**

www.boscovivo.it



**Silvia Landucci**  
+39 0575410396  
commerciale@boscovivo.it

**CASARRIGONI SRL**

www.casarrigoni.it



**Adele Arrigoni Ravasio**  
+39 3666495962  
adele.ravasio@casarrigoni.it

**COMPAGNIA ALIMENTARE  
ITALIANA S.P.A.**

www.fratellimantova.it



**Leonardo Mantova**  
+39 0776 1815923  
leonardo.m@alimentareitaliana.it

**DISTILLERIA F.LLI CAFFO SRL  
ESTABLECIMIENTO PERMANENTE**

www.vecchioamarodelcapo.com



**Sergio Martin de Amarilla**  
+34 609859710  
sergio.martin@caffo.com

**EFFEUNO SRL**

www.effeuno.biz/it/



**Rossynell Ojeda**  
+39 338 650 6455  
sales@effeuno.biz

**GRANTERRE**

www.granterre.it/it/home



**Costantino Petroccia**  
+39 3495260944  
costantino.petroccia@granterre.it

**LA VOCE D'ITALIA  
CARACAS S.L.**

lavoceditalia.com



**Antonio Romani**  
+34 677393866  
arantonio578@gmail.com

**MAMMAFIORE MADRID S.L.**

mammafiore.es



**Angela Colonna**  
+34 638537837  
angela@mammafioremadrid.eu

**MONTANARI & GRUZZA SPA**

www.montanari-gruzza.it



**Margherita Montanari**  
+39 334669182  
margherita.montanari@montanari-gruzza.it

**PASTIFICIO  
LUCIO GAROFALO S.P.A**

www.pasta-garofalo.com/es/



**Roberta Martinelli**  
+34 689847632  
rmartinelli@herba.es

**FACYRE**

facyre.com



**Diego Olmedilla**  
+34 917324866  
diego@aplusmk.com

**LA FENICE SRL**

www.lafenicesapori.com



**Marco Messia**  
+39 3281640497  
maro.m@lafenicesapori.com

**LATTERIA SORRENTINA**

www.latteriasorrentina.com



**Marco Capezzuto**  
+39 3346588992  
m.capezzuto@amodiogroup.it

**MASTERPIZZA PROJECT S.L.**

masterpizzaproject.com



**Stefano Cossignani**  
+34 673995012  
info@masterpizzaproject.com

**NEGRINI, S.L.**

www.negrini.es



**Alberto Cadalso**  
+34 658990442  
a.cadalso@negrini.es

**SIBIL SRL**

www.lurisia.it



**Paolo Didone'**  
+39 3316555350  
pdidone@coca-cola.com

*Agnelli*  
SINCE 1907

Historia, identidad,  
ética y estética desde 1907



PENTOLEAGNELLIOFFICIAL

Organizado por \_\_\_\_\_ En colaboración con \_\_\_\_\_

*I ♥ Italian Food*®



Con el patrocinio de \_\_\_\_\_ En el marco de la \_\_\_\_\_



Ambasciata d'Italia  
Madrid



ITALIA  
ITALIAN TRADE AGENCY



Com.it.Es.  
Comitato degli Italiani all'Estero  
MADRID



CAMERA  
COMMERCIO  
ITALIANA  
PER LA SPAGNA



En el marco de la \_\_\_\_\_

Partners \_\_\_\_\_



Patrocinadores principales \_\_\_\_\_

Vecchio Amaro  
del Capo



Ciao



1946  
GIOIELLA



Patrocinadores del pizza show \_\_\_\_\_



Ciao



Partner tecnici \_\_\_\_\_ Media partner \_\_\_\_\_





# “ Naples, a thousand colors ”

A thousand colors and a thousand flavors link the history of Naples to that of our Mill.  
A story of passion, generosity and respect for tradition.



Discover more on  
[www.mulinocaputo.it](http://www.mulinocaputo.it)

**CAPUTO**  
Il mulino di Napoli - 1924