

EDUCATING | TASTING | PROMOTING

THE ITALIAN SHOW

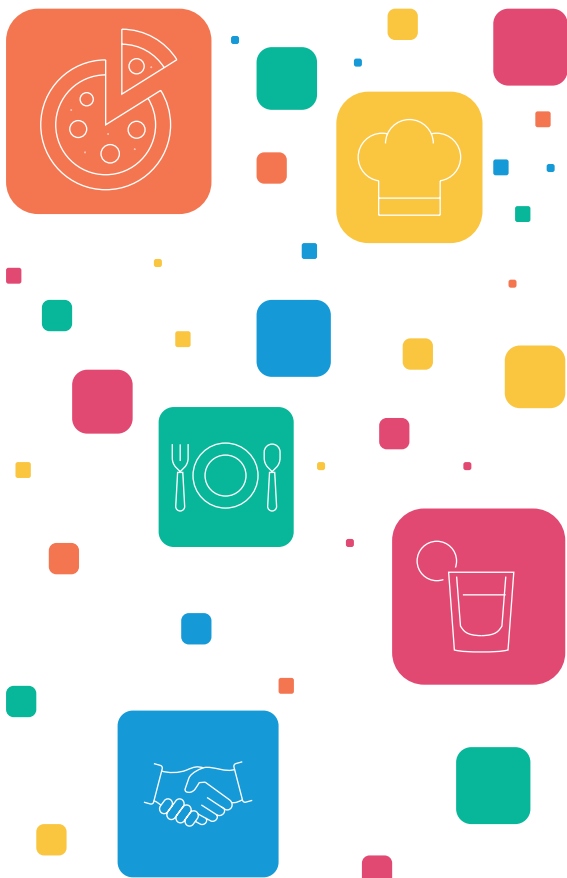
by *I*  *Italian Food*®

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 Casefici 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



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

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 • www.ficSpain.com • [FB FicSpain](https://www.facebook.com/FicSpain) • [IG FICSpain](https://www.instagram.com/FicSpain)



DISCOVER AN ITALIAN MASTERPIECE
CRAFTED FROM OUR PREMIUM FRUITS



PROGRAMA
18 NOVEMBRE 2024


LURISIA[®]

REFINED BY MAN,
CRAFTED BY NATURE

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.



Vecchio Amaro del Capo®

El licor n°1 en Italia

DISFRÚTALO
-20°C
DIRECTAMENTE
DEL CONGELADOR

www.disfrutadeunconsumoresponsable.com | 35°
CaffoStudio



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

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



Maurizio Di Ubaldo
+34 606418652

ACETAIA GIUSTI SRL
www.giusti.com



Lorenzo Corelli
+49 157 88346980
lorenzo.corelli@giusti.it

AL VEDEL SRL
www.poderecadassa.it



Bergonzi Enrico
+39 3476969848
info@poderecadassa.it

ANTIMO CAPUTO SRL
www.mulinocaputo.it



Francesco Miccù
+39 3408662958
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



Organizado por _____ En colaboración con _____

I ♥ Italian Food®



Con el patrocinio de _____ En el marco de la _____



Partners _____



Patrocinadores principales _____

Vecchio Amaro del Capo



Ciao



GIOIELLA



Patrocinadores del pizza show _____



Ciao



Partner tecnicos _____ 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

CAPUTO
Il mulino di Napoli - 1924