

Cantinas italianas de SP recebem selo de qualidade

'Ospitalità italiana' avalia qualidade e a hospitalidade dos restaurantes.

Trinta casas em São Paulo receberam a certificação.

Trinta cantinas italianas de São Paulo agora têm um selo de qualidade. Elas foram certificadas pela união das câmaras de comércio italianas. O objetivo é avaliar o padrão de qualidade e a hospitalidade dos restaurantes, além de valorizar a cultura gastronômica da Itália.

O selo "ospitalità italiana" quer garantir que um italiano ao visitar qualquer restaurante certificado no mundo se sinta em casa e que o turista experimente a Itália. É a primeira vez que restaurantes brasileiros são avaliados.

O trabalho também é feito na Itália desde 1997. O selo avalia os ingredientes como o azeite, por exemplo, que precisa ser o extra virgem italiano. A boa massa e o molho também são avaliados. Entre as exigências estão manter pelo menos um funcionário com italiano fluente e oferecer ao menos 20% dos vinhos vindos da Itália.

Confira a lista dos restaurantes que receberam a certificação:

Cantina C...Que Sabe

Circolo Italiano San Paolo

Così

Dona Carmela

Due Cuochi Cucina

Empório Ravioli

Friccò Ristorante

Il Fornaio d'Italia

Il Sogno di Anarello

La Pergoletta

La Piadina Cucina Italiana

La Risotteria Alessandro Segato

La Tambouille

Magari Ristorante

Olea Muzzarella Bar

Osteria del Pettiroso

Pasquale Cantina

Pecorino

Picchi Ristorante

Restaurante Piselli

Ristorante Laura e Francesco (Valinhos - SP)

Ristorante Taormina

Rosmarino Restaurante

Spadaccino

Tatini Restaurante

Terraço Itália Restaurante

Tomatto

Vicolo Nostro

Vinheria Percussi

Zena Caffé

20 febbraio 2011

<http://g1.globo.com/sao-paulo/noticia/2011/02/cantinas-italianas-de-sp-recebem-selo-de-qualidade.html>