

<http://www.ilvelino.it/articolo.php?Id=627712>

il **VELINO.it**

Direttore: Daniele Capezzone

VELINO Radio

IN ONDA



Il Velino presenta, in esclusiva per gli abbonati, le notizie via via che vengono inserite.

ECO - Ciao Italia "ritorna al futuro" e promuove Belpaese all'estero



Roma, 4 set (Velino) - "Vedere cosa si è fatto di positivo in passato e vedere cosa si può fare ancora in futuro". Così spiega al VELINO il membro direttivo di Ciao Italia, l'associazione dei ristoranti italiani all'estero Cirino Carroccio, lo scopo dell'evento organizzato in Germania dal titolo "Ritorno al Futuro". Lo scopo, spiega Carroccio, è quello di promuovere all'estero i prodotti italiani attraverso la ristorazione. "Un'iniziativa che premia anche l'agricoltura – precisa – perché la promozione che interessa i ristoranti che utilizzano prodotti tipici italiani ricade anche sul mondo agricolo italiano". Ma secondo Carroccio i produttori italiani devono fare sistema "per essere più forti e fare fronte unico contro l'agropirateria che mina l'immagine del Belpaese". Il congresso, che si terrà a Darmstadt il 14 e 15 ottobre presso l'Orangerie dei fratelli Carroccia, cade a pennello dopo le vicende che hanno gettato fango sui prodotti alimentari che rappresentano il fiore all'occhiello del made in Italy agroalimentare. Come la mozzarella di bufala e il Brunello di Montalcino.

L'evento organizzato da Ciao Italia in Germania e supportato dalla sede italiana dell'associazione, acquista ancora più importanza in seguito alla diminuzione delle disponibilità economiche di larghe fasce di consumatori che avevano raggiunto lo stato di "benessere". E oggi a risentirne di più sono proprio i consumi voluttuari, i servizi più facilmente eliminabili, l'utilizzo dei prodotti di qualità e più costosi. Nel settore della ristorazione e dei prodotti enogastronomici e agroalimentari made in Italy, il fenomeno è più accentuato. "Il titolo dato all'evento "Ritorno al Futuro" – spiegano da Ciao Italia - vuol significare la riscoperta dello spirito d'intraprendenza, di rischio, di volontà d'emergere, d'orgoglio d'essere Italiano, che nel passato ha animato i nostri concittadini emigranti in cerca di fortuna, con tanta volontà, ma nessuna specifica preparazione". Certamente il primo interesse dei ristoratori è il loro business, ma sanno che questo non è avulso dalla genuinità e dai costi dei prodotti Italiani. Fare sistema vuol dire unire la ristorazione ai prodotti all'agricoltura e al turismo. Affianca il Congresso dei Ristoratori Italiani operanti in tutta la Germania, una presentazione e degustazione guidata dei prodotti delle Aziende che avranno la possibilità di partecipare all'evento al quale saranno presenti più di cento Ristoratori, più di 50 operatori commerciali, la stampa Tedesca ed Italiana, autorità ed opinion leaders.

(esp) 4 set 2008 17:41

http://www.newsitaliapress.it/pages/dettaglio.php?id_innk=3_144635



Ritorno al futuro. Dai Ristoratori Italiani in Germania

Parte il rilancio dei prodotti eno - gastronomici ed agro alimentari del Bel Paese

04.09.2008 15:09:48

Dati ed indagini statistiche quantizzano un fenomeno, ma per riscontrare la contrazione dei consumi in tutto il Continente Europeo è sufficiente ascoltare chi s'interfaccia con il cliente per fornire un prodotto finito o un servizio.

Ridottisi le disponibilità economiche di larghe fasce di consumatori che avevano raggiunto lo stato di "benessere", vengono oggi a risentirne primariamente i consumi voluttuari, i servizi più facilmente eliminabili, l'utilizzo dei prodotti di qualità e più costosi.

E' sufficiente sentire il grido di dolore e la richiesta d'aiuto che perviene, ad esempio, dai *Ristoratori Italiani all'estero*.

Nel settore della *ristorazione* e dei *prodotti eno gastronomici ed agro alimentari made in Italy*, il fenomeno è più accentuato. Alla crisi energetica, che incide sui costi del trasporto, alla concorrenza sleale, che contrabbanda come Italiani prodotti scadenti, pericolosi per la salute e di pessimo gusto, si sommano recenti fatti, accaduti nel nostro Paese, che hanno offuscato l'immagine dell'Italia e resi diffidenti i consumatori.

Ci riferiamo ai rifiuti in Campania, alle mozzarelle alla diossina, agli scandali che hanno interessato il vino "Brunello".

E' fin troppo facile riscontrare che fatti isolati, circoscritti territorialmente, in parte superati e perseguiti, si siano amplificati per effetto di una campagna mediatica, fatta d'immagini e di articoli di stampa, alla quale, in parte, non sono estranei i nostri concorrenti nei Paesi la cui bilancia commerciale ha un peso rilevante alla voce eno -alimentare e turismo.

In breve, ad esempio, dalla mozzarella l'allarme ha interessato tutti i formaggi Italiani e dal Brunello sono stati coinvolti tutti i vini provenienti dalle nostre Regioni e dai nostri Territori. L'ovvia conclusione è sostenere, per un rilancio, tutte quelle iniziative condotte direttamente nei mercati esteri che si prefiggono l'obiettivo della riconquista del consumatore. La richiesta, che siamo sicuri sarà accolta favorevolmente, se veramente sta a cuore il futuro commerciale dei nostri prodotti, è il sostegno al **Congresso della Sezione di Ciao Italia Germania**, che discuterà il Tema del Rilancio e delle strategie per una immediata ripresa delle nostre esportazioni.

Il titolo dato all'evento è **Ritorno al Futuro** che vuol significare la riscoperta dello spirito d'intraprendenza, di rischio, di volontà d'emergere, d'orgoglio d'essere Italiano, che nel passato ha animato i nostri concittadini emigranti in cerca di fortuna, con tanta volontà, ma nessuna specifica preparazione.

Nel contempo con **Futuro**, quella classe imprenditrice, affermatasi in Paesi con forti pregiudizi nei confronti degli Italiani, quella classe imprenditrice formata e selezionata dalla vita, quella classe imprenditrice è pronta ad affrontare le sfide di una congiuntura economica "difficile" percorrendo strade, più o meno nuove, ma con tecniche e strumenti moderni.

Certamente il primo interesse dei Ristoratori è il loro *business*, ma sanno che questo non è avulso dalla genuinità e dai costi dei prodotti Italiani, sanno quindi che fare sistema è il **Futuro**

Partendo dalla terna "**Cucina - Prodotti - Turismo**".

Affianca il Congresso dei Ristoratori Italiani operanti in tutta la Germania, una presentazione e degustazione guidata dei prodotti delle Aziende che avranno la possibilità di partecipare all'evento al quale saranno presenti più di 100 Ristoratori, più di 50 operatori commerciali, la stampa Tedesca ed Italiana, autorità ed opinion leaders.

Al Congresso, che avrà luogo a Darmstadt il 14 e 15 ottobre 2008 presso l'ORANGERIE dei fratelli Carroccia.

Il Segretario Generale di **CIAO ITALIA** Germania, Enzo Cucuzza, ha invitato il Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio con delega al Turismo On. Michela Vittoria Brambilla.

Lorella Del Grosso - Cirino Carroccio | News ITALIA PRESS

CIAO ITALIA

http://www.eventiesagre.it/Eventi_Culturali/21326_Ritorno+al+Futuro.html



Written by Alice Lupi Tuesday, 23 September 2008 00:00

Abbiamo rivolto alcune domande a Ciao Italia, Associazione dei Ristoranti Italiani nel Mondo in vista del V Congresso internazionale per il rilancio dell'enogastronomia italiana che si terrà a Darmstadt in Germania il 14 e 15 ottobre 2008. Hanno risposto ai nostri quesiti a due professionisti operativi di Ciao Italia: *Cirino Carroccio*, membro del Direttivo di Ciao Italia Mondiale e Presidente di Professionisti - Sviluppo Realizzazione Progetti., e *Lorella Del Grosso*, componente dello Staff Direzionale di Ciao Italia Mondiale, progettista di Professionisti SRP e Responsabile del Marketing e delle Comunicazioni esterne.



Che cosa è Ciao Italia? Ciao Italia è l'Associazione dei Ristoranti Italiani nel Mondo; è storica associazione essendo stata fondata nel 1979 dall'On. Bartolo Ciccardini e da Alfio Bocciardi, Presidente della FIPE -Federazione Italiana Pubblici Esercizi e con la collaborazione dell'ICE. Il cui sito ufficiale è www.ciaoitalia.org.

Perchè il Congresso si svolgerà proprio in Germania e non in un altro Stato? La sua sede centrale è a Roma ed è articolata in Sezioni autonome presenti in 32 Paesi dei 5 continenti. Le Sezioni più numerose sono in Germania, Gran Bretagna, Svizzera, USA, Sud Africa, Australia.. Ed è per questi motivi naturale che si svolga in Germania, precisamente a Darmstadt, il 14 e 15 il V Congresso della Sezione Ciao Italia Germania in cui saranno presenti delegazioni delle altre Sezioni del Mondo e naturalmente il Presidente On. Bartolo Ciccardini Presidente di Ciao Italia Mondo.

Secondo lei, quale potrebbe essere una strategia applicabile immediatamente per far rilanciare i ristoranti italiani all'estero? La strategia sarà tema di dibattito al Congresso, ma dato che chiedo il mio parere personale le posso affermare che sono carte vincenti: la qualità dei prodotti utilizzati nella cucina, la loro provenienza, certificata e garantita, dall'Italia. Ancora la preparazione di piatti tipici della tradizione affiancando a questi piatti innovativi dove però l'innovazione è solo un'evoluzione del gusto italiano. Puntare sulle peculiarità delle regioni italiane fino al più piccolo territorio di queste. Cucina sì, ma così come è ovvio che si vada ad un ristorante italiano per gustare la cucina ed i vini italiani, altrettanto importante è che si vada al ristorante italiano per l'atmosfera, la cordialità, il gusto del vivere il modello Italia. L'italianità quindi è presentare il ristorante unitamente a tutte o parte delle eccellenze italiane, sistema di quelle cose di cui andiamo fieri.

Come consumatrice le porgo un'altra domanda. Ci sono all'estero troppi ristoranti italiani che si spacciano per tali. Come può un cliente riuscire a distinguerli? Questo forse è il problema vero che riguarda non solo il fenomeno dei "falsi", ma anche dei "furbi" /o degli Italiani non professionali. Il secondo problema è risolvibile con regole selettive rigide per l'iscrizione all'Associazione Ciao Italia e ovviamente con controlli sul mantenimento dei requisiti. Il primo è il giudizio del cliente che solo una community commentata e controllata può risolvere.

Last Updated (Tuesday, 23 September 2008 03:08)

<http://www.corritalia.de/?l=1022#1078&cms=b583c7ef572180fc21986b72b2313619>

Corriere d'Italia[®]

Giornale italiano in Germania dal 1951 | Il più diffuso all'estero

Edizione dell'8 settembre 2008



Darmstadt: Ciao Italia a congresso

Il Comitato Direttivo di Ciao Italia, l'associazione dei ristoratori italiani in Germania, a nome del presidente Pino Fusco, desidera comunicare ufficialmente a tutti gli interessati, amici e soci, sezione Germania, che a norma di statuto è stato indetto il prossimo Congresso nazionale, programmato per i prossimi 14 e 15 Ottobre 2008, presso il locale l'Orangerie di Darmstadt, gentilmente messo a disposizione per questa grande occasione dal socio Pasquale Carroccia.

Ci preme ricordare che questo vorrà essere un momento di incontro per illustrare nuove prospettive concrete indirizzate al superamento e recupero della associazione. Per l'occasione saranno presenti dirigenti e funzionari della direzione centrale di Ciao-Italia, Roma.

Nel raccomandare la massima partecipazione di tutti, ricordiamo che per ogni altra informazione in merito, si prega di prendere contatto con noi. Enzo Cucuzza, segretario nazionale.

<http://www.tigulliovinoino.it/eventi/index.php?c=read&id=4086>



Iniziative enogastronomiche in Italia

Eventi sul vino, cene, degustazioni, serate a tema, online con un clic

Date inizio / Date fine : 14/10/2008 / 15/10/2008

Luogo : Roma

Città - Provincia - Regione : roma - Roma - Lazio

Informazioni : Articolo

Titolo : [Dai Ristoratori Italiani in Germania](#)

Descrizione :

RITORNO al FUTURO

Dai Ristoratori Italiani in Germania

Parte il rilancio dei prodotti eno – gastronomici ed agro alimentari del Bel Paese

Dati ed indagini statistiche quantizzano un fenomeno, ma per riscontrare la contrazione dei consumi in tutto il Continente Europeo è sufficiente ascoltare chi s'interfaccia con il cliente per fornire un prodotto finito o un servizio.

Ridotti le disponibilità economiche di larghe fasce di consumatori che avevano raggiunto lo stato di "benessere", vengono oggi a risentirne primariamente i consumi voluttuari, i servizi più facilmente eliminabili, l'utilizzo dei prodotti di qualità e più costosi. E? sufficiente sentire il grido di dolore e la richiesta d'aiuto che perviene, ad esempio, dai Ristoratori Italiani all'estero.

Nel settore della ristorazione e dei prodotti eno gastronomici ed agro alimentari made in Italy, il fenomeno è più accentuato. Alla crisi energetica, che incide sui costi del trasporto, alla concorrenza sleale, che contrabbanda come Italiani prodotti scadenti, pericolosi per la salute e di pessimo gusto, si sommano recenti fatti, accaduti nel nostro Paese, che hanno offuscato l'immagine dell'Italia e resi diffidenti i consumatori.

Ci riferiamo ai rifiuti in Campania, alle mozzarelle alla diossina, agli scandali che hanno interessato il vino "Brunello".

E' fin troppo facile riscontrare che fatti isolati, circoscritti territorialmente, in parte superati e perseguiti, si siano amplificati per effetto di una campagna mediatica, fatta d'immagini e di articoli di stampa, alla quale, in parte, non sono estranei i nostri concorrenti nei Paesi la cui bilancia commerciale ha un peso rilevante alla voce eno -alimentare e turismo.

In breve, ad esempio, dalla mozzarella l'allarme ha interessato tutti i formaggi Italiani e dal Brunello sono stati coinvolti tutti i vini provenienti dalle nostre Regioni e dai nostri Territori.

L'ovvia conclusione è sostenere, per un rilancio, tutte quelle iniziative condotte direttamente nei mercati esteri che si prefiggono l'obiettivo della riconquista del consumatore.

La richiesta, che siamo sicuri sarà accolta favorevolmente, se veramente sta a cuore il futuro commerciale dei nostri prodotti, è il sostegno al Congresso della Sezione di Ciao Italia Germania, che discuterà il Tema del Rilancio e delle strategie per una immediata ripresa delle nostre esportazioni.

Il titolo dato all'evento è Ritorno al Futuro che vuol significare la riscoperta dello spirito d'intraprendenza, di rischio, di volontà d'emergere, d'orgoglio d'essere Italiano, che nel passato ha animato i nostri concittadini emigranti in cerca di fortuna, con tanta volontà, ma nessuna specifica preparazione.

Nel contempo con Futuro, quella classe imprenditrice, affermatasi in Paesi con forti pregiudizi nei confronti degli Italiani, quella classe imprenditrice formatasi e selezionata dalla vita, quella classe imprenditrice è pronta ad affrontare le sfide di una congiuntura economica "difficile" percorrendo strade, più o meno nuove, ma con tecniche e strumenti moderni.

Certamente il primo interesse dei Ristoratori è il loro business, ma sanno che questo non è avulso dalla genuinità e dai costi dei prodotti Italiani, sanno quindi che fare sistema è il Futuro

Partendo dalla terna "Cucina – Prodotti – Turismo".

Affianca il Congresso dei Ristoratori Italiani operanti in tutta la Germania, una presentazione e degustazione guidata dei prodotti delle Aziende che avranno la possibilità di partecipare all'evento al quale saranno presenti più di 100 Ristoratori, più di 50 operatori commerciali, la stampa Tedesca ed Italiana, autorità ed opinion leaders.

Al Congresso, che avrà luogo a Darmstadt il 14 e 15 ottobre 2008 presso l'ORANGERIE dei fratelli Carroccia.

Il Segretario Generale di CIAO ITALIA Germania, Enzo Cucuzza, ha invitato il Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio con delega al Turismo On. Michela Vittoria Brambilla.

Lorella Del Grosso **TigullioVino.it © - Servizio Iniziative Enogastronomiche**

Cirino Carroccio Iniziative : <http://eventi.tigulliovino.it> - Comunicati stampa : <http://news.tigulliovino.it>
Tel. 347 2119450 Fax 06 233220684



AUTUNNO 2008

eventiesagre.it
Gianfranco & Mimica

Eventi Culturali

Ritorno al Futuro **CONGRESSO Sezione Tedesca di CIAO ITALIA GERMANIA**

Data/e: da 14/10/2008 a 15/10/2008

Darmstadt

Germania

Professionisti Associati SRP

GERMANIA

RITORNO al FUTURO
CONGRESSO Sezione Tedesca di
CIAO ITALIA GERMANIA

14 e 15 ottobre 2008
DARMSTADT - ORANGERIE
Bessunnger Straβe 44



Il **Ristorante Italiano Orangerie**, gestito dai fratelli **Carroccia**, è dotato anche di una gran sala dove si organizzano feste, ricevimenti, manifestazioni, concerti e fiere gastronomiche, in uno stile prettamente Italiano ed inserito in un Parco Pubblico.

www.orangerie-darmstadt.de/
www.chefmedia.de/archivio/pentole_d'oro/2006_05.pdf
www.ciaoitalia.org

RILANCIO DEL MADE IN ITALY NEL MONDO

Ritorno al Futuro significa la riscoperta dello spirito d'intraprendenza, di rischio, di volontà d'emergere, d'orgoglio d'essere Italiano, che nel passato ha animato i nostri concittadini emigranti in cerca di fortuna, con tanta volontà, ma nessuna specifica preparazione.

Futuro perchè quella classe imprenditrice, affermata in Paesi con forti pregiudizi nei confronti degli Italiani, quella classe imprenditrice formata e selezionata dalla vita, quella classe imprenditrice è pronta ad affrontare le sfide di una congiuntura economica "difficile" percorrendo strade, più o meno nuove, ma con tecniche e strumenti moderni.

Data ultimo aggiornamento 09/09/2008 12:37:43
Inserito da Gianfranco

<http://www.italianosdargentina.com.ar/index.php?IdNot=16191>



Argentina ,
Sábado, 18 de octubre de 2008
13-05-08 | Cocina

Cucinare italiano rende felici

Il consiglio dell'esperto: "Non esagerate con i condimenti, gustate i prodotti al naturale"

La cucina italiana rende felici. E' quello che emerge da uno studio del Mauri Lab, osservatorio/laboratorio internazionale creato dall'omonima azienda italiana leader dei formaggi di qualità. Cucinare rispettando alcuni elementi fondamentali, diventa infatti una vera e propria fonte di benessere e gioia, e la base di tutto é proprio la scelta del prodotto giusto.

Secondo la ricerca, condotta su oltre 50 esperti tra psicologi, sociologi, architetti, chef, crono e aromaterapeuti ogni

passaggio della preparazione di un piatto tipico italiano regala emozioni (58%) e sensazioni (49%) che sono in grado di portare al benessere psicofisico, combattendo l'ansia e lo stress (67%), per arrivare ad un vero toccasana per l'autostima e l'autogrificazione (48%).

Dal rapporto diretto con i prodotti di qualità e la varietà che contraddistingue i prodotti agroalimentari italiani, nasce il miglior esercizio per stare in forma (55%). Instaurare un rapporto fisico con gli ingredienti diventa un passaggio importantissimo per il corretto rapporto con il cibo.

Il senso di appagamento non è soltanto fisico ma anche psicologico. Per molti intervistati il dedicarsi con passione e cura ai "fornelli", proprio partendo dalla scelta dei prodotti, per arrivare alla preparazione degli stessi, serve ad aiutare a tirar fuori quel lato emozionale che troppo spesso viene tenuto nascosto, o dimenticato nel passaggio dall'infanzia all'età adulta (51%). Inoltre, secondo il 48% degli esperti, l'utilizzare prodotti di qualità, giocare con essi nelle preparazioni (sia che lo si faccia per se o per altri) e' in grado di aumentare l'autostima.

"La cucina è una passione e migliora anche l'umore" conferma Cirino Carroccio, membro del direttivo di Ciao Italia, Associazione dei Ristoranti Italiani nel Mondo. "Al di là dei risultati della ricerca - prosegue Carroccio - è qualcosa che posso affermare a livello personale".

"Cucinare prodotti italiani rende felici perchè maneggiandoli, odorandoli, assaggiandoli si sente tutto il gusto della nostra terra: il profumo che emana un sugo fatto con pomodori italiani dà delle sensazioni incredibili" spiega Carroccio, che aggiunge: "E' questo il motivo fondamentale perchè nel mondo si moltiplicano i ristoranti italiani e sempre più persone si accostano alla nostra cucina".

"Se dovessi dare un consiglio su un piatto da cucinare - conclude Carroccio - suggerirei di farlo il meno elaborato possibile, di non abusare con i condimenti, ma di preservare la naturalità del prodotto".