

RELAZIONE VIAGGIO A RECIFE 05.04.2017 – 14.04.2017 PROGETTO ISS FALCONE “POMODORO CANELLINO FLEGREO”

PREMESSA

Si riporta la relazione consuntiva del viaggio con la conferma delle attività preventivate e i risultati ottenuti descrivendoli giorno per giorno onde dare una maggiore chiarezza all'addetto del ministero per misurare la validità della scelta di effettuare la missione in questione.

05.04.2017 MERCOLEDI

Partenza da Napoli per Milano alle ore 21:01 con treno INTERCITY NIGHT 798

06.04.2017 GIOVEDI

Arrivo regolare alle 7.15 a Milano Porta Garibaldi. Trasferimento con il Malpensa Express per l'aeroporto di Malpensa. Partenza da Milano con volo Meridiana IG 3740 Arrivo a Recife nel pomeriggio alle 15.40. Trasferimento con Bus per hotel e sistemazione delle camere avvenuta con tempestività.

Prima di cena incontro con il Dott. Francisco Rosario, consulente scientifico in Brasile per l'istituto G. Falcone, con brief per approfondimento del programma della settimana e pianificazione delle attività da realizzare per la partecipazione agli eventi organizzati
Cena con menu regionale alla scoperta dei sapori contadini pernambucani presso il ristorante Modigliani con incontro con la proprietaria per il primo scambio culturale tra la cucina brasiliana e quella campana sull'uso del pomodoro.

07.04.2017 VENERDI

In mattinata conferma dell'escursione in Bus esplorativa per Recife con arrivo per il pranzo di lavoro al ristorante Pomodoro Caffè con il team dei docenti universitari (es. Demetrius Brito) per la definizione degli aspetti organizzativi della serata evento del 8 Aprile. La riunione ha permesso di definire il menù delle pietanze da preparare con il pomodorino cannellino flegreo, portato dall'Italia dal team dell'istituto G. Falcone, e di come organizzare l'accoglienza e la gestione degli ospiti, istituzionali e del mondo universitario e imprenditoriale invitato. Gli studenti, attivi fin dall'inizio durante la riunione, hanno proposto un selezione di musiche classiche partenopee da mettere come sottofondo durante la serata e di stampare dei cavalieri per l'assegnazione dei posti e di creare un angolo di esposizione dei prodotti della scuola.
Trasferimento per l'organizzazione della cena preventivata in una Churrascheria per degustare la classica tradizione gastronomica brasiliana ed esporre grazie all'intesa con la proprietà i barattoli dei Pomodorini Cannellini Flegrei sempre nell'ottica di pubblicizzazione e promozione del Made in Italy.

08.04.2017 SABATO

Giornata dedicata alla organizzazione dell'evento serale e pertanto insieme al Prof. Demetrius Brito e il Prof. Nelson Lima mattinata al mercato di orticoltura di Recife per effettuare la spesa gli ulteriori prodotti utili a cucinare le pietanze concordate il giorno prima.

Rientro in hotel e dopo il pranzo trasferimento al ristorante per la preparazione dei piatti. Come da progetto tale attività ha visto coinvolto tutto il team dell'Istituto Falcone con lo Chef Demetrius, e grazie alla messa a disposizione della cucina del ristorante, sono state cucinate tutte le pietanze del menù concordato proprio dal team Falcone con lo chef Demetrius.

Alla cena erano presenti; il Console Italiano a Recife, il Rettore dell'Università UFRPE con i docenti e gli studenti del team di progetto, il rettore dell'Università FACULDADE GUARARAPES sempre con i docenti del Team e gli studenti dello Chef Demetrius, il Prof. Roberto Albuquerque Melo, Presidente del 54° Congresso Brasileiro de Olericoltura, il Dott. Francisco Rosario con una delegazione di imprenditori del settore della ristorazione e, naturalmente dei giornalisti della stampa locale.

09.04.2017 DOMENICA

Realizzazione della visita alla caratteristica Cittadina millenaria di OLINDA, Patrimonio Internazionale dell'Unesco, con incontro presso famoso ristorante con cucina creativa regionale per il saluto allo Chef più conosciuto del Pernambuco, con presentazione dei piatti di cucina creativa pernambucana alla scoperta degli abbinamenti culturali – gastronomici della tradizione brasiliana con il Pomodorino Cannellino Flegreo.

Rientro a Recife per l'effettuazione della cena al ristorante per lo scambio culturale tra la tradizione culinaria contadina nordestina, abbinata al Pomodoro Cannellino Flegreo.

10.04.2017 LUNEDI'

Meeting ufficiale per la firma dell'accordo con l'Università UFRPE e per il confronto sui temi trattati al **54° Congresso Brasileiro de Olericultura** tenutosi a Recife dal 25 al 29 Luglio, durante il quale è stato presentato il progetto "Pomodorino Cannellino Flegreo".

Brefing coordinato dal Prof. Nelson Bernardi Lima e dal Prof. Roberto Albuquerque Melo, Presidente del 54° Congresso Brasileiro de Olericultura, con la presenza di tutti i tutors e gli studenti che hanno seguito il progetto in Brasile portandolo al Convegno e proseguendo nella sua realizzazione in coordinazione con la dirigenza scolastica e gli studenti in Italia dell'Istituto G. Falcone. Firma dell'accordo di collaborazione triennale tra l'Istituto Scolastico G. Falcone e l'Università UFRPE.

A seguire visita presso il centro sperimentale dell'Università dove è stato effettuato il primo test di coltivazione sperimentale del Pomodorino Cannellino Flegreo. Tutto il team dell'Istituto G. Falcone hanno potuto constatare che la sperimentazione è riuscita in quanto si è preso visione delle prime piantine coltivate dai docenti dell'università. Grazie a questo risultato presso i laboratori del centro sperimentale si è organizzata una riunione sull'approfondimento su come continuare la sperimentazione scientifica dedicata alla produzione sostenibile del Pomodorino Cannellino Flegreo in orientamento al suo utilizzo e consumo, da integrare con i modelli di coltivazione organica brasiliani di riferimento della produzione ortofrutticola sostenibile, degli orti urbani e delle piante in terrazza e/o giardino di casa (in città).

Dopo la riunione partenza per la visita al sito di sperimentazione dell'Università presso la famosa area agricola di Chà Grande a 90 km da Recife, nella piana agricola dello Stato del Pernambuco dove è iniziata la coltivazione del Pomodoro in Brasile nel 16mo secolo.

Benvenuto dell'Agronomo dell'Università Dr. Adriano Silva - UFRPE, per la visita del sito di produzione sperimentale di orticoltura di Chà Grande, alla scoperta dei prodotti e delle specialità coltivate nella valle per il mercato Brasiliano, Sud Americano e Internazionale.

Prosecuzione della visita con presentazione dei metodi di produzione locali certificati dall'ente Nazionale predisposto al controllo Embrapa, della tecnica di coltivazione con la problematica delle malattie classiche dell'area, e le prospettive di coltivazione del Pomodoro Cannellino Flegreo in Brasile.

Prosecuzione della visita presso l'Azienda VERDFRUT con approfondimento dei lavori in merito alla sperimentazione scientifica effettuata con la coltivazione del Pomodoro e del Pomodorino Ciliegia tipico in Brasile per avviare un confronto tra le due tipologie di pomodoro.

11.04.2017 MARTEDI'

Incontro ufficiale di lavoro con il Prof. Adilson Paradella presso la sede Centrale di Recife dell'Azienda di produzione agricola VERDFRUT, leader per la produzione in Pernambuco.

Riunione con il direttore commerciale e il suo team, incentrata sulle tematiche relative all'organizzazione logistica e alla distribuzione in Brasile, Sud America e sui mercati internazionali per pianificare la migliore distribuzione e commercializzazione del Pomodorino Cannellino Flegreo, nella filosofia della reciprocità degli scambi commerciali.

Lunch di lavoro con tutto il Team presso ristorante nell'area del mercato, con i prodotti conosciuti nella mattinata.

Pomeriggio dedicato alla visita dei punti vendita delle catene di distribuzione nazionale dei prodotti organici, vegetariani e vegani, alla scoperta dei prodotti e delle specialità tematiche

locali e brasiliane, della loro stagionalità e attinenza agli abbinamenti con la cultura gastronomica vegetariana e vegana mediterranea, ma soprattutto con il Pomodorino Cannellino Flegreo.

Rientro in hotel per riunione di pianificazione insieme allo chef Demetrius dell'evento del giorno successivo presso l'Università FACULDADE GUARARAPES e organizzazione degli acquisti dei relativi prodotti presso il mercato popolare di Recife.

In serata cena nella Pizzeria Vesuvio selezionata per il test di presentazione della Pizza tradizionale Napoletana con l'utilizzo dei pomodorini cannelli flegrei.

12.04.2016 MERCOLEDI'

Incontro ufficiale di lavoro presso l'Università FACULDADE GUARARAPES con il Prof. Adilson Paradella e con il Prof. Chef Demetrius per la giornata dedicata al tema "Pomodoro Cannellino Flegreo nella culinaria brasiliana.

Inizio alle 9.00 del Convegno coordinato dal Prof. Adilson Paradella, incentrato su una lezione da parte del Dirigente Scolastico Prof. Antonio Curzio sulla cultura culinaria della Regione Campania e soprattutto sulle caratteristiche del pomodorino cannellino flegreo.

Prosecuzione dei lavori presso l'area di formazione gastronomica dell'Università FACULDADE GUARARAPES con il Prof. Chef Demetrius e con gli studenti che hanno collaborato alla realizzazione degli approfondimenti in merito allo studio nutrizionale del Pomodorino e a tutti i suoi abbinamenti nella gastronomia brasiliana, con i piatti italiani della dieta mediterranea rivisitati nella cultura e tradizione brasiliana, con i piatti sperimentati e suggeriti ispirati alla cultura regionale flegrea parte del progetto, con i piatti sperimentati e suggeriti dallo Chef Demetrius e dai suoi studenti per il lancio dell'utilizzo del Pomodorino nella quotidianità della cultura gastronomica brasiliana sia in famiglia che nella ristorazione tematica (ristorazione italiana certificata, pizzerie italiane certificate, ristorazione creativa di tendenza, gourmet corner, vegetariana, vegana e altro ancora.

Evento di show cooking del team degli istituti Falcone e Mattei Fortunato di Eboli con la presentazione di antipasti, di primi piatti, di secondi piatti, di contorni con la presenza del Pomodorino Cannellino Flegreo. A seguire Conferenza Finale del lavoro svolto con la presenza dei professori, degli esperti e dei consulenti del team Italo – Brasiliano, del team dell'Istituto Falcone, degli studenti del Corso di Gastronomia e dei media locali. Conferenza di presentazione del lavoro svolto con il supporto del Team Italo – Brasiliano coordinata dal Dott. Luigi Franceschi e dal Dott. Francisco Rosario con lo Chef Demetrius con la testimonianza del Dirigente Scolastico Prof. Antonio Curzio sul grande lavoro svolto e soprattutto sul grande risultato scientifico ottenuto, ossia la crescita del pomodorino Cannellino Flegreo sui terreni brasiliani come auspicio di una nuova frontiera dell'agricoltura italiana. Ringraziamenti e saluti.

13.04.2017 GIOVEDI'

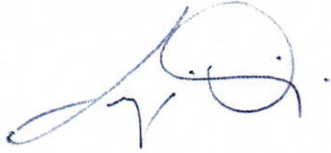
Mattinata dedicata al saluto finale del team brasiliano. Trasferimento in aeroporto per la partenza. Check-in del volo Meridiana IG 3740 per Milano Malpensa

14.04.2017 VENERDI

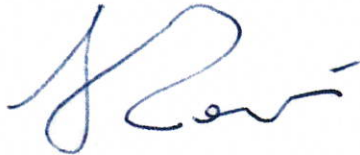
Arrivo in orario a Milano Malpensa e trasferimento dall'Aeroporto per Milano Centrale con Malpensa express per rientro a Napoli con Freccia Rossa. Arrivo a Napoli in Stazione Centrale alle ore 17:45.

Firma Esperti:

1. Dott. Luigi Franceschi



2. Dott. Antonio Francisco Alves Rosario



3. Prof. Adilson J3sus Paradella



4. Prof. Demetrius Cardoso de Brito



5. Prof. Nelson Bernardi Lima



6. Dott. Domenico Sannino

