



È passata ormai un decennio dall'ultima apertura di un nuovo ristorante italiano a Belém, e quando si parla di Italiabox si parla di un vero ristorante italiano, anche perché lo chef dietro i fornelli, Paolo, è italiano e la persona che serve i numerosi e curiosi clienti, Leide (sua moglie, anche lei chef) ha accumulato dieci anni di esperienza nella gastronomia italiana. Paolo Peloso è originario di Udine e all'età di 20 anni si trasferisce a Roma dove risiede per 12 anni ed è qui che fa le maggiori esperienze in campo culinario, intraprende anche molti viaggi all'estero alla ricerca di nuove tendenze gastronomiche, fino in Brasile, a Rio de Janeiro.

Nel 2007 scopre la città di Belém e ne rimane affascinato, per la sua architettura, i dintorni paradisiaci e una cucina veramente originale che, per la sua originalità, lui definisce come la tipica cucina brasiliana.

Dopo questo viaggio decide di lasciare definitivamente l'Italia per un Paese e una città che gli permette di dare libero sfogo al suo spirito pionieristico: riuscire ad introdurre a Belém la vera cucina italiana.

I due soci, dopo un'esperienza lavorativa a Rio de Janeiro tra il 2004 ed il 2005 dove gestiscono una caffetteria e pasticceria "Pane e Focaccia" decidono di modificarne il formato e sperimentare un'altra regione del Brasile, spostandosi nella pittoresca Belém nello Stato del Parà, insieme con la loro piccola Giulia Amore di 3 anni nata a Roma e a quanto pare ben

felice anche lei della nuova esperienza equatoriale.

Il ristorante recentemente aperto a Belém ha già moltissimi fans, basta cliccare il nome Italiabox sul sito d'intrattenimento sociale Facebook per capire la simpatia che in poco tempo ha generato.

Il nuovo formato scelto pone a disposizione dei clienti, tradizionali piatti della culinaria italiana (confezionati con prodotti importati direttamente dall'Italia), piatti nostrani saporosi e salutari di alta qualità.

Per dirla tutta, anche altri ristoranti italiani di Belém raccolgono successo ma nessun altro al momento offre ai propri clienti la pasta con la "bottarga" o con i "semi di papavero" o ancora il "tiramisù" prodotti in casa utilizzando il nostro mascarpone originale, per non parlare poi della panna cotta. Tutti gli ingredienti di base di questi piatti così come il caffè servito sono italiani, peculiarità del nuovo luogo destinato ai piaceri del palato.

Italiabox produce in proprio anche salse artigianali pronte all'uso, confezionate con molta attenzione in modo che i clienti che le acquistano possano a loro volta improvvisarsi chef in casa propria, con buone possibilità di lasciare i propri commensali a bocca aperta, anzi...piacevolmente piena !

L'ultima novità prodotta in casa è la tradizionalissima " Crema di Limoncello" ottenuta con limoni siciliani secondo l'antica tradizione.

Sughi pronti e limoncello saranno presto commercializzati nei principali supermercati dello Stato del Parà con il marchio registrato ITALIABOX ed in seguito anche nei più importanti punti vendita di altri Stati del Brasile.

ITALIABOX, per chi lo desidera, offre la possibilità di apertura di ristoranti in Franchising, rispettando gli stessi canoni di qualità e originalità; lo chef Paolo cura tutte le fasi dell'addestramento in prima persona.

*By ASIB - Venceslao Soligo*