



Toronto, 1 giugno, 2021 - Durante la quarta edizione di The Authentic Italian Table, la Camera di Commercio Italiana dell'Ontario Canada (ICCO Canada) ha presentato "Buonissimo!", che si è svolto in versione online il 18 maggio via Zoom. L'evento rientra nel programma True Italian Taste, promosso e finanziato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, realizzato da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di Commercio Italiane all'estero per rafforzare e tutelare i prodotti autentici italiani. True Italian Taste fa parte del programma "The Extraordinary Italian Taste".

Durante questo evento hanno partecipato ad una competizione online sei ristoranti locali, rappresentati dai loro chef, che hanno preparato una ricetta dal vivo durante lo svolgimento stesso dell'evento. Prima dell'evento ognuno degli chef ha ricevuto una serie di regole da seguire per la preparazione delle ricette, e ha selezionato da una lista fornita dagli organizzatori i prodotti DOP/IGP da utilizzare per la creazione del piatto da proporre. Le ricette presentate non erano solo incentrate sui prodotti Italiani autentici e sull'eccellenza della cucina italiana, ma intendevano anche sottolineare l'importanza di un'alimentazione sana nel contesto della dieta mediterranea.

Durante l'evento si è avuta l'opportunità di conoscere meglio i prodotti italiani DOP/IGP, le loro qualità, le caratteristiche e i differenti impieghi nei vari piatti. Si è parlato di Olio Extravergine di Oliva DOP, Aceto Balsamico di Modena DOP, Guanciale DOP, Burrata di Andria IGP, Taleggio DOP, Provolone del Monaco DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Caciocavallo DOP, Pomodori San Marzano DOP, Pasta di Gragnano IGP.





Hanno partecipato alla serata:

1. Aria Ristorante / Chef Federico Seligardi
2. Buono/Stelvio Restaurants / Chef Andrea Tranzillo
3. Cibo Wine Bar / Chef Daniele Corona
4. Locale Restaurant / Chef Andrea Censorio
5. Oretta Restaurant / Chef Gabriele Di Marco
6. Terroni Restaurant / Chef Daniel Mezzolo

Gli chef hanno spiegato cosa li ha ispirati a creare il loro piatto, gli ingredienti che hanno usato, e la preparazione seguita ed ultimata nel corso dell'evento; i partecipanti hanno avuto il piacere di vedere tutti e sei gli chef al lavoro contemporaneamente, mentre Michelle Jobin, giornalista e produttrice televisiva, poneva loro domande e agevolava la conversazione con gli spettatori. Con l'aiuto di una giuria costituita da media e influencer, ognuno dei premi disponibili e' stato abbinato ad uno chef ed al suo ristorante:

Best use of ingredients from the list (per l'uso degli ingredienti)

BUONO RISTORANTE

Lasagna Bianca

Chef Andrea Tranzillo

Most authentic Italian dish (per l'autenticita')

RISTORANTE TERRONI

Ravioli Ripieni

Chef Daniel Mezzolo

Most creative dish (per la creativita' nella ricetta)

RISTORANTE LOCALE

Gnocchi Ripieni

Chef Andrea Censorio





Most visually attractive dish (per l'aspetto visivo e l'impiattamento)

CIBO WINE BAR

Sole "Vignarola"

Chef Daniele Corona

Most appealing name of dish (per la creativita' del nome del piatto)

ARIA RISTORANTE

La Burrata va a Modena

Chef Federico Seligardi

Best 'Chef's choice' Ingredient (per la proposta dell'ingrediente a scelta da parte dello chef)

ORETTA RISTORANTE

Braciole Cu Pumaroru

Chef Gabriele Di Marco

Michelle Jobin - esperta di comunicazione con un interesse particolare per il settore food and beverage oltre che per il campo della salute e del benessere - ci ha guidato ed accompagnato durante tutto l'evento interagendo con ristoranti, chef e spettatori e garantendo copertura di media e blogger prima, durante, e dopo l'iniziativa.

Per i partecipanti sono stati sorteggiati 12 coupon per la degustazione dei piatti presentati nel corso della serata, attraverso l'asporto o la consegna a domicilio; ad ogni media e' stata data l'opportunita' di assaggiare i piatti, sempre con l'utilizzo di un coupon fino al 20 di giugno. Il coupon e' stato incluso nel media kit che comprendeva vari prodotti DOP e IGP di alta qualita' forniti da Bertozzi Importing e consegnato prima dell'evento.

Questo evento ha visto una grande partecipazione di pubblico e ha ricevuto un'ottima copertura ed uno straordinario feedback.

