



**Toronto, 30 settembre 2021** – La quinta edizione dell’evento Authentic Italian Table (AIT), Coffee&Dessert, si e’ svolta martedì 21 settembre e giovedì 23 settembre 2021. Quest’evento è stato organizzato in collaborazione con Eataly Toronto e con lo Chef Mattia Pagliara di La Scuola di Eataly. AIT Coffee&Dessert è rientrato nel programma True Italian Taste, promosso e finanziato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e realizzato da Assocamerestero in collaborazione con le Camere di Commercio italiane all’estero, per valorizzare e salvaguardare il prodotto agroalimentare autentico italiano. True Italian Taste è parte del programma “The Extraordinary Italian Taste”.

Coffe&Dessert e’ stato suddiviso in due serate, una solo per i media e la seconda per i consumatori. In entrambi i casi si e’ fatta lezione su come preparare un Semifreddo al caffè con nocchie tritate, servito con cioccolato alla cannella e biscotti amaretti.

Le masterclass sono state presentate dallo Chef Mattia Pagliara. Chef Mattia è nato a Milano in una famiglia dove il cibo era al centro della vita quotidiana. La sua carriera da Chef lo ha portato dall’Italia all’Australia e poi in Vietnam, dove ha esportato il suo amato patrimonio culinario ai mercati locali. Nei 2016 si è trasferito in Canada e nel 2019 è diventato Chef di La Scuola di Eataly di Toronto.

I partecipanti hanno ricevuto a domicilio un kit di ingredienti per preparare questo fantastico dessert nelle loro cucine insieme allo Chef, in diretta durante l’evento e a videocamere accese. Il nostro Chef ha spiegato passo dopo passo le istruzioni per la preparazione del semifreddo, rispondendo alle domande mentre procedeva con la realizzazione del dolce. Particolare attenzione e’ stata data alla presentazione delle nocchie IGP del Piemonte, del cioccolato di Modica IGP, del mascarpone e dei tradizionali biscotti amaretti. Inoltre sono state date istruzioni dettagliate su come preparare un espresso utilizzando la classica moka italiana, anch’essa parte del kit consegnato ai partecipanti media e influencer.

Il format a videocamere accese, con l’interazione dei partecipanti e la preparazione in diretta della ricetta proposta ha avuto un notevole successo.





I media partecipanti sono stati molto attivi durante la lezione assicurando ampia copertura dell'iniziativa attraverso i propri canali di social media, e postando poi i risultati per mostrarli ai propri followers.

I dessert sono risultati magnifici e sono stati ampiamente condivisi sui nostri canali di social media.

