



Italian Chamber of Commerce of Ontario - 622 College Street - Suite 201 F - Toronto, ON - M6G 1B6  
Tel: +1-416-789-7169 - Fax: + 1-416-789-7160 - www.italchambers.ca

Italian Chamber of Commerce of Ontario (Italian offices) Milan - Udine - Verona

## La Camera di Commercio Italiana dell'Ontario Canada presenta Pizza al padellino con Eataly

**TORONTO, Agosto 14, 2020** – Il 24 giugno 2020 la **Camera di Commercio Italiana dell'Ontario Canada** (ICCO Canada) in collaborazione con Eataly ha presentato, via Zoom Webinar, l'evento Pizza al padellino facente parte del progetto True Italian Taste project. Durante l'evento in diretta lo Chef Roberto Fracchioni, Canadian Brand Ambassador del Prosciutto di Parma, nonché professore e food consultant ha spiegato ai partecipanti le caratteristiche e le particolarità di alcuni prodotti selezionati DOP/IGP tra i quali, in particolare, Gorgonzola DOP, Fontina DOP, Parmigiano Reggiano DOP, Bresaola della Valtellina IGP and Grana Padano DOP.

Subito dopo i partecipanti hanno avuto l'opportunità di imparare come preparare la pizza al padellino insieme a Chef Mattia Pagliara, Chef della Scuola di Eataly Toronto. Tutti gli ospiti avevano la possibilità di fare domande in diretta e l'evento poteva essere seguito anche attraverso il nostro canale YouTube/Facebook.

Inoltre, un gruppo selezionato di media e influencer è stato invitato a partecipare, ricevendo un kit di prodotti DOP/IGP in anticipo per poter preparare, dalla cucina di casa, diversi tipi di pizza al padellino.

“L'obiettivo di questo progetto riflette il più vasto fine della nostra Camera di promuovere prodotti italiani di alta qualità e combinarli con la produzione locale e le eccellenze canadesi - dalle fattorie ai nostri tavoli. È stato un piacere dare il benvenuto a Eataly come nostro partner e introdurre nuovi modi di preparare piatti tipici e valorizzare i grandi prodotti e ingredienti italiani. – Tiziana Tedesco, Deputy Director di ICCO Canada.

L'evento ha riscosso grande successo e ha attirato l'attenzione di molti media. In totale 23 sono stati i media che hanno preso parte all'evento.



## Cos'è la Pizza al padellino?



La pizza al padellino (o al tegamino) è una specialità culinaria tipica della città di Torino. Questo tipo di pizza si contraddistingue per la doppia lievitazione dell'impasto e per la cottura al forno all'interno d'una piccola padella (o tegame). L'impasto è steso nel tegamino monoporzione, parzialmente condito con pomodoro, e quindi lasciato riposare fino al momento della cottura. La pizza al padellino ha una crosta spessa e soffice dorata all'esterno ed è una

pizza croccante sul fondo ma che rimane morbida e gommosa all'interno. La pizza al padellino può essere condita con una varietà di ingredienti. Il condimento viene completato poco prima della cottura, con l'aggiunta di mozzarella, origano ed eventuali altri ingredienti.

## Chef Roberto Fracchioni

Fracchioni ha cominciato la sua formazione professionale presso le cucine di alcuni dei ristoranti più rinomati in Canada. Nel 1995, Fracchioni ha cominciato a lavorare all'Inn on the Twenty e ne è diventato l'Executive Chef alla giovane età di 28 anni. La sua carriera lo ha poi portato a Caledonia come Executive Chef della The Millcroft Inn & Spa. Tra il 2010 e il 2014, Fracchioni ha diretto il programma culinario del hotel boutique di Toronto Templar Hotel. Nel 2014, Chef Fracchioni ha aiutato con l'apertura del ristorante fine dining Flor De Sal. Chef Fracchioni coltiva la sua passione per l'insegnamento, offrendo la sua consolidata esperienza come mentore e consulente a cuochi e ristoratori dell'Ontario, e come professore agli studenti della Scuola di Arte Culinaria del Centennial College a Toronto.



### **Chef Mattia Pagliara**

Mattia Pagliara e' nato a Milano da una famiglia dove cucina e cibo erano il centro della vita quotidiana. Sin dall'adolescenza ha lavorato in ristoranti in Italia per poi trasferirsi in Australia all'eta' di 21 anni per 5 mesi. Da li' poi si e' spostato nel Vietnam, dove ha vissuto per quasi 10 anni, lavorando in numerosi ristoranti italiani e trasferendo la conoscenza della cucina italiana all'interno della realta' locale. Nel 2016 Pagliara si e' trasferito in Canada insieme a sua moglie e sua figlia e dal 2019 lavora come Chef della Scuola di Eataly Toronto.

