



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



**TORONTO, 10 ottobre, 2020** - Il 22 ed il 29 settembre la Camera di Commercio Italiana dell'Ontario Canada (ICCO Canada) ha presentato la terza edizione dell'*Authentic Italian Table*. Si e' trattato di una serie di due webinar organizzati in collaborazione con due chef rinomati: lo Chef stellato Michelin Claudio Sadler, e Chef Rob Gentile. L' *Authentic Italian Table* è parte del Progetto *True Italian Taste*, il cui scopo è di illustrare e promuovere i prodotti italiani attraverso numerose iniziative.

Oggetto dell'edizione di quest'anno dell'*Authentic Italian Table* è stato il *Panino Italiano* e, in particolare, il *Panino Gourmet*. Il *Panino Gourmet* è una versione sofisticata del panino tradizionale caratterizzata da ingredienti di alta qualità e da una preparazione accurata ed elaborata, accoppiata con la caratteristica tipica del panino: la sua informalità e la semplicità dietro la sua realizzazione. Lo scopo dei due webinar è stato di introdurre il pubblico dentro il mondo dello *street food*, con l'obiettivo di promuovere ingredienti certificati e di qualità, che vengono usati anche nei pasti preparati quando si e' di corsa, alla base di una dieta salutare e bilanciata per fare scelte consapevoli al momento dell'acquisto.

Durante i due webinar gli chef ci hanno fatto vedere come preparare le loro versioni personalizzate di un panino gourmet e ci hanno parlato dei prodotti che hanno scelto per la preparazione.

L'ospite del primo webinar è stato lo chef stellato Michelin Claudio Sadler, in collegamento diretto dal suo ristorante di Milano. Chef Sadler ha presentato i suoi tre *panini gourmet* presentando ingredienti, preparazione e soffermandosi sulle sue fonti di ispirazione. Deborah Verginella, Executive Chef alla Miele Gallery di Caplan's, ha partecipato al webinar affiancando Chef Sadler e conversando con lui sulla preparazione dei panini. Ci si e' soffermati sulla qualità, sulla tracciabilità e sui certificati DOP/IGP dei





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](http://www.italchambers.ca)

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

seguenti prodotti impiegati nella preparazione dei *panini gourmet*: **Provolone Valpadana Salamino DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Bresaola della Valtellina DOP, Robiola di Roccaverano DOP, Ricotta di Bufala Campana DOP, Grana Padano.**

L'ospite del secondo webinar è stato, invece, lo chef Rob Gentile di Toronto. Chef Gentile ha presentato le sue versioni personali dei *panini gourmet*, si è connesso direttamente dalla sua cucina per presentare i panini da lui elaborati per questo evento e ha spiegato all'audience le fonti di ispirazione dietro le sue creazioni. Accanto a Chef Gentile, Michelle Jobin, giornalista, produttrice ed influencer rinomata, che ha seguito numerose iniziative della ICCO Canada per questo progetto e che ha conversato con lo chef durante l'evento su ingredienti, prodotti autentici e i certificati DOP/IGP, la loro qualità e la loro tracciabilità. Tra gli ingredienti utilizzati: **Pomodori San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala DOP, Pesto Genovese DOP, Parmigiano Reggiano, Olio Extra Vergine di Oliva DOP.**

I due eventi hanno visto la partecipazione di un gruppo di media, influencer e operatori di settore, nonché del pubblico che ci segue appassionatamente. Sono state recapitate ai media e influencers dei media kit contenenti la maggior parte dei prodotti di cui si è parlato durante le classi, per poter riprodurre a casa i panini gourmet spiegati da entrambi gli chef e condividere il tutto tramite i propri canali social e i loro blog.

