



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 dicembre 2020** - Il 25 novembre la Camera di Commercio Italiana dell'Ontario Canada (ICCO Canada) ha presentato l'ottava edizione di ICCO Canada Pentola d'Oro - Under The Stars, che si è svolta in una versione online. Quest'anno l'evento era parte del programma True Italian Taste, incentrato sulla promozione dei prodotti autentici italiani e finanziato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. Il focus della serata è stato il cibo e gli ingredienti autentici italiani, in combinazione con i prodotti ed le eccellenze canadesi.

Nel corso della serata sono stati premiati sei rappresentanti del business e dell'imprenditoria locale ed è stato presentato un menu True Italian Taste in esclusiva per noi preparato dalla chef stellata Michelin Cristina Bowerman, che si è collegata in diretta dall'Italia durante l'evento.

I vincitori dell'edizione 2020 di ICCO Canada Pentola d'Oro – Under The Stars sono stati:  
Premio Pentola d'Oro - sponsorizzato da Jan K. Overweel  
Gabriele Torchetti - Presidente di Lady York Foods

Premio Italia-Canada - sponsorizzato da Fortinos  
Chef Massimo Capra - Titolare di Capra's Kitchen

Premio alla carriera - sponsorizzato da Metro  
Joe Pulla - Presidente di Johnvince Group of Companies





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

Innovative Entrepreneur Award - sponsorizzato da Pizza Nova  
Salvatore Mele - Direttore del Gruppo Mele

Italian Wine Award - sponsorizzato da Inter-Transport Ltd.  
Halpern Enterprises

Targa speciale di riconoscimento ICCO Canada:

Anna Erba, Giacomo Erba, Andrea Copreni - Proprietari dei Ristoranti Stelvio e Buono

Michelle Jobin, produttrice e personaggio televisivo, ha condotto la serata e ci ha accompagnato durante tutto l'evento presentando i premi e i rispettivi vincitori. Durante l'evento, la chef stellata Cristina Bowerman - collegata in diretta dall'Italia - ha presentato il suo menu che ha intrecciato le tradizioni regionali italiane con l'eccellenza e i prodotti canadesi. Alcuni dei prodotti italiani certificati utilizzati in questo menu sono stati **Aceto Balsamico di Modena, Olio Extra Vergine di Oliva DOP, Pecorino Toscano e Pomodori San Marzano DOP**. I partecipanti hanno potuto vivere e degustare questa cena esclusiva comodamente da casa. Grazie ad ICCO Canada e Eataly Toronto, è stata allestita una cena ad un prezzo speciale, che i partecipanti hanno ordinato e gustato durante la cerimonia dei premi. Il kit è stato preparato dall'Executive Chef di Eataly Toronto, Rob Wing, dallo Chef Mattia Pagliara de La Scuola di Eataly e in collaborazione con lo Chef Roberto Fracchioni, consulente alimentare. Il menu esclusivo della chef Cristina ha rivelato **"// Futuro, il Presente e il Passato della Cucina Italiana Autentica"**:

**Futuro: Cubetto di melanzane con melassa di melograno**

Gli ingredienti di questa bistecca vegetariana, preparata con latte di cocco, curry verde e arachidi, rappresentano un mix di culture che si fondono in un piatto dai sapori inaspettati.

**Presente: Ravioli del Plin ripieni di salsa all'amatriciana**

Questi ravioli, tipici piemontesi, sono farciti con il sugo tradizionale del Lazio: l'Amatriciana. Passato e presente si fondono tra forme tradizionali e nuovi contenuti: piccoli bocconi di gioia che rievocano ricordi d'infanzia.

**Passato: Filetto di manzo sottovuoto con torcione di foie gras e demi-glace al cioccolato**

Non c'è niente che richiami il lusso e la ricchezza della cucina classica ed elitaria quanto questo filetto. Il lungo processo richiesto per la preparazione della salsa demi-glace e del torcione di foie gras è la testimonianza di un tempo e uno stile di vita differenti, anche





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

riguardo all'approccio sociale verso il cibo che non si focalizzava su problemi nutrizionali ed eco-sostenibili, di primaria importanza al giorno d'oggi.

L'evento è stato ampiamente seguito e ha visto la partecipazione di 33 media e influencer e di numerosi rappresentanti del settore, oltre che del pubblico. I media e gli influencer hanno ricevuto in omaggio un kit per la cena, consegnato prima delle lezioni e contenente il menu della Chef Cristina, e hanno potuto condividere i dettagli dei piatti, il menu, i vincitori del premio, l'evento, attraverso i propri canali su social media e blog.

