



**TORONTO, 28 luglio, 2021** – Si sono concluse le lezioni di cucina “Tutti a Tavola Online Cooking Experiences”, organizzate dalla Camera di Commercio Italiana dell’Ontario Canada nei mesi di giugno e luglio 2021. Le lezioni sono rientrate 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”.

Le 8 puntate di *Tutti a Tavola* sono state realizzate in collaborazione con Chef Roberto Fracchioni, Consulente e Canadian Brand Ambassador del Prosciutto di Parma, il quale ha guidato i partecipanti nella preparazione delle sue ricette, create per l’occasione. Ai partecipanti sono state spiegate le qualità dei prodotti autentici italiani a denominazione scelti per ogni puntata e sono state date indicazioni per riconoscerli, sceglierli e utilizzarli in cucina. Ad ogni puntata ha partecipato in qualità di ospite un media/influencer, tra cui:

Jenny Arena, *Food Writer* ([Fables & Focaccia](#))

Julie Miguel, *Digital Content Producer* ([Daily Tiramisu](#))

Michelle Jobin, *TV Personality & Producer* ([Michellejobin.com](#))

Suzie Durigon, *Chef & Food Blogger* ([Just Crumbs](#))

Chef Emma Pelliccione, *Executive Corporate Chef, Jan K Overweel Ltd.* ([Emma Foods](#))

Calendario Tutti a Tavola Cooking Experiences 2021

**1 giugno, 2021**

Prodotti: Speck Alto Adige IGP e Montasio DOP

Ricette: Panino di Montagna e Insalata Seria





**8 giugno, 2021:**

Prodotti: Coppa Piacentina DOP e Taleggio DOP

Ricetta: Pasta Primavera

**15 giugno, 2021: Father's Day Special**

Prodotti: Prosciutto di Parma DOP e Pecorino Toscano DOP

Ricette: Aperitivo "Spritz" e Papa' Burger

**29 giugno, 2021:**

Prodotti: Olio Extra Vergine di Oliva DOP e Taleggio DOP

Ricetta: Coffee Linguine

**6 luglio, 2021:**

Prodotti: Mozzarella di Bufala DOP, Fontina DOP, Prosciutto di Parma DOP, Olio Extra Vergine di Oliva DOP e Gorgonzola DOP

Ricetta: Pizza del Popolo

**13 luglio, 2021:**

Prodotti: Pomodori San Marzano DOP, Grana Padano DOP, Aceto Balsamico IGP

Ricette: Caponata e Semifreddo





**20 luglio, 2021:**

Prodotti: Pomodori San Marzano DOP, Olio Extra Vergine di Oliva DOP, Pecorino Romano DOP e Parmigiano Reggiano DOP

Ricetta: Pasta alla Zozzona

**27 luglio, 2021:**

Prodotti: Salame Piacentino DOP, Prosciutto di Parma DOP, Pecorino Romano DOP, Grana Padano DOP, Balsamic Vinegar of Modena IGP e Olio Extra Vergine di Oliva DOP

Ricette: Italian Picnic - Panino Completo e Bean & Tuna Salad

Per la realizzazione delle puntate hanno collaborato alcuni operatori di settore locali tra cui Jan K. Overweel, De Longhi, A. Bertozzi Importing & Bertozzi a Casa, Emma Foods, Longos e The Loft che hanno fornito alcuni dei prodotti selezionati per le ricette.

Tutti a Tavola ha visto la partecipazione di oltre 150 persone per ogni puntata, per un totale di oltre 1200 collegamenti provenienti da diverse parti del Canada, specialmente dall'Ontario, ma anche dagli Stati Uniti.

Ad ogni puntata erano presenti dai 3 ai 6 rappresentanti media per un totale di ca. 40 collegamenti nel corso delle 8 puntate. La loro partecipazione e la condivisione dei post sui loro canali social hanno contribuito ad una maggiore visibilita' dell'iniziativa e ad un incremento del numero dei partecipanti.

