

PRODOTTI DOP & IGP ALLA “CENA DE VERANO” DELLA CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA A BARCELLONA

BARCELLONA\ aise\ - La Camera di Commercio Italiana-Barcellona ha organizzato l'11 luglio scorso la “Cena de Verano” per i suoi soci e amici. La cena, occasione per la promozione della gastronomia italiana con un menù a base di prodotti DOP & IGP, si è tenuta presso il ristorante Menudo Ba-Bar. L'iniziativa si inserisce nell'ambito della campagna “True Italian Taste”, promossa e finanziata dal Ministero dello Sviluppo Economico Italiano e realizzata da Assocamerestero per rivalorizzare gli autentici prodotti agroalimentari italiani. Protagonisti della cena sono stati: Caciocavallo silano DOP; Taleggio DOP; Provola affumicata di Agerola DOP; Fontina DOP; Coppa di Parma IGP; Culatello di Zibello DOP; Bresaola della Valtellina IGP; Salame Varzi DOP; Speck dell'Alto Adige IGP; Capocollo di Calabria DOP; albondigas con ragù; “montanare” con mozzarella di bufala campana DOP, a cui ha fatto seguito la degustazione di trofie con pesto alla genovese, gnocchi con cozze e pomodoro San Marzano DOP e riso carnaroli DOP con gamberetti e rucola, tutto accompagnato da vino, bianco e rosso, DOP & IGP italiano. All'evento – riporta la CCI – hanno partecipato molti professionisti, operatori del settore, influencer e business community italo-spagnola. (aise)