

“BIO Y ECO MADE IN ITALY” : A MADRID LA MASTERCLASS DELLA CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN SPAGNA

MADRID\ aise\ - Si è svolta venerdì scorso, nella Eat School della Camera di Commercio e Industria Italiana per la Spagna (CCIS), la masterclass “Bío y Eco Made in Italy”, per la presentazione di prodotti enogastronomici italiani biologici ed ecologici. Lo chef Luca Gatti, membro della delegazione in Spagna della Federazione Italiana Cuochi, ha presentato le caratteristiche e le proprietà di diversi prodotti biologici, tra cui la farina di grano khorasan, diverse varietà di pasta secca e fresca ripiena, conserve, salse, creme di nocciole e cacao da spalmare, dolci tipici del periodo natalizio come il Panettone e il Pandoro, vini bianchi e rossi, senza dimenticare la grande varietà di formaggi tra Parmigiano Reggiano, Ricotta e Burrata. I presenti, professionisti del settore della ristorazione e catering, blogger e giornalisti, hanno avuto modo di degustare ogni prodotto presentato e provare anche alcuni piatti elaborati dallo chef Gatti utilizzando e abbinando alcuni di loro. L’iniziativa, inserita tra gli eventi previsti nell’ambito della IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, fa parte del progetto “True Italian Taste – 100% Auténtico”, per la valorizzazione dei prodotti italiani autentici e certificati, finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico e gestita da Assocamerestero. Alla realizzazione dell’evento hanno collaborato, mettendo a disposizione i propri prodotti, Apoza, NaturaSi, Negrini, Perle de Italia e Rosso Calabria. (aise)