

## **CCI SPAGNA: SECONDA MASTERCLASS “TRUE ITALIAN TASTE” DELLO CHEF FERDINANDO BERNARDI**

MADRID\ aise\ - Successo per la seconda masterclass virtuale organizzata dalla Camera di Commercio e Industria italiana per la Spagna (CCIS) nell'ambito del progetto “True Italian Taste – 100% Auténtico”, promosso e finanziato dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale e realizzato da Assocamerestero, con l'obiettivo di promuovere e valorizzare la qualità dei prodotti italiani autentici nel mondo. Lo chef Ferdinando Bernardi, del ristorante Orobianco di Calpe (Alicante – una stella Michelin), ha diretto questo nuovo appuntamento con la gastronomia italiana autentica realizzando una delle ricette tradizionali italiane più conosciute a livello internazionale: gli spaghetti alla carbonara. Il direttore de “La Luna de Metropoli” (supplemento del quotidiano spagnolo El Mundo), Alberto Luchini, ha aperto l'evento presentando i veri protagonisti della giornata gastronomica, i prodotti italiani utilizzati dallo chef Bernardi per preparare la ricetta: guanciale, salume che si ottiene dalla guancia del maiale e che è caratterizzato da un diverso contenuto in grassi rispetto al bacon; Pecorino Romano DOP, uno dei formaggi più utilizzati nella gastronomia italiana insieme al Parmigiano Reggiano. Originario della provincia di Roma, attualmente la maggior parte della sua produzione si concentra nella piccola località sarda di Gavoi; Parmigiano Reggiano DOP, il formaggio italiano più famoso al mondo, ma anche il più esposto al fenomeno dell'italian sounding. Prodotto solamente nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Mantova, richiede una stagionatura minima di 12 mesi per la sua elaborazione; spaghetti di grano duro, trafileti al bronzo, di consistenza rugosa e porosa, ideale per qualsiasi tipo di sugo. Ad accompagnare il piatto il Memoro Rosso, un vino elaborato utilizzando uve di quattro regioni diverse: Sicilia (Nero d'Avola), Puglia (Primitivo), Abruzzo (Montepulciano) e Veneto (Merlot). Un autentico omaggio al Belpaese, ideale per accompagnare a una ricetta come gli spaghetti alla carbonara. Una volta elaborata la ricetta tradizionale, lo chef Bernardi ha voluto sorprendere gli assistenti (tra questi blogger e giornalisti del settore enogastronomico) preparando una “carbonara di canocchia”, una proposta innovativa e creativa, che esalta i sapori del Mediterraneo utilizzando ingredienti come la carne del crostaceo e la bottarga. (aise)