



True Italian Taste, des produits d'excellence

MASTERCLASS « THE AUTHENTIC ITALIAN TABLE » LUNDI 31 MAI DE 10H30 À 12H

En direct de Il Rostorante à Lille avec le chef italien Michele Recinelli

The Extraordinary Italian Taste, programme financé par le Ministère Italien des Affaires Etrangères et de la Coopération Internationale, organise différents événements (des rencontres BtoB, des masterclass, des sessions de formation pour les professionnels) à visée internationale, aménagés suite à l'urgence de Covid-19.

Son objectif est « *la protection et la valorisation du Made in Italy de qualité, afin de combattre les imitations, l'Italian Sounding qui propose des biens et des produits de provenance douteuse, italiens dans le nom ou dans l'aspect mais qui constituent un marché de concurrence déloyale par rapport aux vrais produits italiens* ».

En 2021, pas moins de 36 Chambres de Commerce Italiennes dans le monde se mobilisent pour promouvoir l'authentique cuisine italienne. La Chambre de Commerce Italienne pour la France de Marseille confirme son engagement pour les mets de qualité.

Deux recettes seront réalisées lors de la Masterclass du 31 mai, par le chef Michele Recinelli et Vincent Delbarre, responsable produits :

RISOTTO *asparagi, Parmigiano & Parma*

// RISOTTO ASPERGES, PARMIGIANO ET JAMBON DE PARMA

Risotto aux pointes d'asperges sur fondue au parmesan et chips de jambon de Parme croustillant.

[cliquez ici](#) pour la recette

Son vin sera le Cà Del Magro denominazione di Origine Controllata (Custoza Superiore).

LA PASTA *love Italy*

Linguines poêlées avec un savoureux mélange de tomates séchées, câpres, olives noires & oignons rouges émincés, servies avec une touche de stracciatella. – [cliquez ici](#) pour la recette

Son vin sera le Barbera d'Alba Superiore D.O.C. (Bruna Grimaldi).

Focus IL RISTORANTE : en 2006 le premier restaurant ouvre ses portes à Dijon, aujourd'hui 21 restaurants en France, mariant la culture, le design et la gastronomie transalpine, restent fidèles aux valeurs de départ : des chefs formés à l'école internationale de cuisine italienne de Parme cuisinent une savoureuse « cucina italiana » avec des produits de qualité (labels et AOC). IL RISTORANTE, c'est aussi un lieu de rencontre autour de l'art de vivre à l'italienne, avec notamment des ateliers de cuisine.

True Italian Taste en bref :

- Communiquer sur l'image des produits par leur terroir, leur qualité exceptionnelle, leur sécurité en termes de processus de production
- Accroître la perception du consommateur étranger des produits italiens authentiques, la connaissance permettant à ces produits de s'imposer naturellement
- Aider les entreprises italiennes à se positionner sur de nouveaux marchés et / ou à maintenir leur position sur des marchés déjà connus
- Donner aux entreprises agroalimentaires italiennes des informations sur l'évolution des marchés