



TORONTO, 30 Gennaio, 2021 – La Camera di Commercio italiana dell’Ontario Canada (ICCO Canada), nell’ambito del programma *True Italian Taste*, finalizzato alla promozione ed alla diffusione di prodotti enogastronomici italiani e dei loro ingredienti, ha organizzato la masterclass “Authentic Italian Products – Certifications, Traceability, Use” dedicata ai rappresentanti e ai buyer della catena di supermercati Longo’s.

Focus della masterclass le certificazioni di autenticità tra cui DOP e IGP, le loro caratteristiche, qualità ed unicità. Chef Roberto Fracchioni, collaboratore di ICCO Canada, executive chef da oltre 20 anni, food consultant, professore e Canadian Brand Ambassador del Prosciutto di Parma, ha iniziato la masterclass parlando proprio dei marchi DOP e IGP, passando poi a descrivere in modo più dettagliato i seguenti prodotti:

Gorgonzola DOP
Pecorino Toscano DOP
Montasio DOP
Coppa Piacentina DOP

Tra gli argomenti trattati la storia, la relazione tra prodotto e territorio, e i metodi di produzione, ma anche le caratteristiche e i dettagli come il sapore e l’aspetto di questi prodotti. Inoltre Chef Fracchioni si è soffermato, con una dimostrazione pratica, sul modo migliore di tagliare e conservare i singoli prodotti, oltre a condividere con i partecipanti suggerimenti per l’uso in diversi piatti. La masterclass si è conclusa con un Q&A dedicato ai partecipanti della masterclass.

Il gruppo di partecipanti era composto da manager dei dipartimenti di salumi, insaccati e formaggi, buyer e rappresentanti dei diversi punti vendita della catena di supermercati Longo’s.

