

Programma dell'attività 4ta edizione *The Authentic Italian Table*

Data: 10-13 giugno 2021

Modalità: *Online*

10 giugno

- **11:00 Un segreto di Modena (Un secreto desde Modena)**

Masterclass in collaborazione con Hanseatik

L'azienda italiana produttrice di aceto balsamico di Modena, Carandini, parlerà di questo prodotto, la sua origine, il processo di elaborazione e la sua indicazione geografica protetta.

- **17:00 Segreti di un buon caffè (Secretos de un buen café)**

Masterclass in collaborazione con Lavazza

Marco Ustulin dell'azienda italiana Lavazza, parlerà dell'origine del caffè e del processo per ottenere un autentico caffè italiano.

- **19:00 Masterclass di cocktails italiani (Masterclass de Cocteles Italianos by Campari & Aperol)**

Masterclass in collaborazione con Campari e Aperol Spritz

Un *brand ambassador* di Campari preparerà i cocktails più conosciuti di Campari (Aperol Spritz, Negroni, Campari Seltz e Campari Orange).

11 giugno

- **14:00 Scopri i segreti della Sicilia con La Nonna (Descubriendo los secretos de Sicilia con La Nonna)**

Masterclass in collaborazione con *María Ciento 38* e Orfe Messico

La chef di *María Ciento 38* (chiamata, "La Nonna") insegnerà i segreti della cucina siciliana, preparerà *step by step* una pasta pasta al cartoccio, ideale per tutta la famiglia.

- **18:00 Pasta Fresca con Marco Carboni**

Showcooking in collaborazione con lo Chef Marco Carboni

Lo Chef italiano Marco Carboni è conosciuto in Messico grazie al suo ristorante Sartoria. Durante lo *showcooking* preparerà tortelli di ricotta e raccomanderà un vino da accompagnare alla pietanza.

12 giugno

- **13:00 Cucina italiana con lo Chef Francesco Cavicchi (Cocina italiana con el chef Francesco Cavicchi)**

Showcooking in collaborazione con lo Chef Francesco Cavicchi, Barilla Messico, Il Borro e Scavolini

Lo Chef Italiano Francesco Cavicchi preparerà un autentico menù italiano utilizzando i prodotti del *brand* Barilla; spiegherà *step by step* la procedura per cucinare queste pietanze.

- **17:00 Scopri i sapori d'Italia con lo Chef Mariano Sandoval (Descubriendo los sabores de Italia con Mariano Sandoval)**

Showcooking in collaborazione con lo Chef messicano Mariano Sandoval, il sommelier Giovanni Orloff e il ristorante La Trattoria Palacio

Lo Chef messicano Mariano Sandoval preparerà un menù italiano, caratterizzato dalle pietanze italiane più conosciute (risotto, insalata Caprese, tiramisù e affogato), illustrando al pubblico la loro preparazione e l'utilizzo di autentici prodotti italiani.

13 giugno

- **13:00 *Tasting Italy*, formaggio e vino, un festival di sapore (Queso y vino un festival de sabor)**

Masterclass in collaborazione con Grotta di Leone e Davide Ronda, rappresentante dell'Asiago in Messico

Sessione in collaborazione con l'enologo Alessio Bellafiore e il rappresentante dell'Asiago in Messico, Davide Ronda, che si occuperanno di spiegare al pubblico messicano tutto sul vino e il formaggio Asiago, presentando alcuni video sul processo di elaborazione e i vari percorsi turistici esistenti in Italia, utili alla conoscenza di questi prodotti.