



COMUNICATO STAMPA

IL GUSTO DEL PROVOLONE VALPADANA PDO E L'ESTRO DI LUCA CIANO CONQUISTANO IL FINE FOOD

Grande successo oggi in Fiera per l'eccezionale formaggio PDO proposto dal celebrity chef in un incredibile show-cooking. Domani il bis dalle 12 alle 2 pm allo stand H26

6 settembre 2022 - È tutto esaurito per il primo *"Born to Be Authentic - cooking show"*, andato in scena oggi al *Fine Food Australia* di Melbourne. La regia del celebrity chef **Luca Ciano** ha saputo magistralmente interpretare il **Provolone Valpadana PDO**, vero protagonista della performance, esaltandone la versatilità sia nella versione dolce che in quella piccante. Lo stand del Consorzio di Tutela è stato letteralmente sommerso di appassionati, felici di poter assaggiare le creazioni di Ciano ed apprendere tips e consigli su come cucinare in modo innovativo questo formaggio che piace sempre di più agli Australiani. E per chi se lo fosse perso **domani si bisserà: appuntamento allo stand HD26 dalle 12 alle 2 pm.**

"Il Provolone Valpadana PDO offre incredibili opportunità in cucina: oggi abbiamo proposto un Carnaroli risotto with mild Provolone Valpadana PDO fonduta, zucchini flowers & aged balsamic vinegar e un Rotolo of grilled eggplant, Prosciutto di Parma, strong Provolone Valpadana PDO, toasted brioche bread, tomato basil chilli jam - afferma Luca Ciano - "I like to wow customers, friends and family with fun and unusual food combinations where possible. My Italian heritage and my mum's cooking are still my main inspiration and also all my travels around the world. Different ingredients, cooking styles and techniques are a constant inspiration".

Ciano, conduttore del TV show **'Luca's Key Ingredient'** su Channel 10, è un volto super noto al grande pubblico. Dopo 20 anni di esperienza internazionale nelle migliori cucine di tutto il mondo, **ha scelto l'Australia** dove oggi firma anche una linea di Premium food range of Chef Made di prodotti che seleziona unicamente i migliori ingredienti.

La partecipazione al Fine Food e gli show-cooking sono due delle azioni chiave del progetto *"Born to Be Authentic - Provolone Valpadana, a PDO cheese from Europe"*, www.borntobeauthentic.eu, volute per valorizzare il Provolone Valpadana PDO fra i professionisti del settore ed ampliare le opportunità commerciali, **dando seguito alla**

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the European Research Executive Agency (REA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS WHICH PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



Born  TO BE AUTHENTIC.
PROVOLONE *valpadana*
A PDO CHEESE FROM EUROPE

domanda dei consumatori australiani che sempre più apprezzano e richiedono questa DOP. La trasferta del Consorzio mira anche a incontrare la stampa e i food blogger, che saranno protagonisti l'8 settembre di un'esclusiva press dinner al "the French Saloon".

Maggiori informazioni a cura del Consorzio di tutela, si possono trovare sul **sito ufficiale del progetto** www.borntobeauthentic.eu, che può essere seguito anche su Facebook: <https://www.facebook.com/Borntobeauthentic.eu-109090364901590> e Instagram: <https://www.instagram.com/borntobeauthentic.eu/>

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the European Research Executive Agency (REA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS WHICH PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS

