



You are what you eat & drink

All'interno di

INTERNATIONAL RESTAURANT
AND FOODSERVICE SHOW
OF NEW YORK

3-5 Marzo, 2019

Programma Eventi

DOMENICA, 3 MARZO

11:30 – Cocktail di Benvenuto!

“*Be Italian*” apre l'International Restaurant and Foodservice Show di New York con: vuol au vent con fonduta, spiedini di mozzarella e pomodoro, croquettes di granchio, olive marinate, formaggi misti, focaccia genovese, gelato.

L'aperitivo *Be Italian* porta con sé la tradizione italiana del buon vivere e del buon cibo per iniziare con gusto la seconda edizione del suo viaggio a New York.

Organizzazione: Federazione Italiana Cuochi USA - New York District in cooperazione con Lombardia Fiere, Baldassarre Agnelli, Carandini USA, Colle Bereto, Coltellerie Sanelli, Frantoio Manestrini, Nemox Internatinal, Polini Group Italia, Storica Fattoria Palagiaccio e Tradizioni Padane

A seguire – *Be Italian* si presenta

Be Italian si presenta ai professionisti della ristorazione per favorire l'incontro con le aziende espositrici, la loro storia, le loro tradizioni e le specialità che presentano a New York per questa seconda edizione con il supporto di un video promozionale realizzato ad hoc che racconta il progetto e le potenzialità del mercato italiano e lombardo

Organizzazione: Lombardia Fiere

13:30 – Show Cooking: Risotto pere e blu mugello (formaggio erborinato)

Uno dei primi piatti tipici della cucina tradizionale italiana e conosciuto in tutto il mondo rivisitato dalla mano esperta degli chef della Federazione Italiana Cuochi New York District.

Organizzazione: Federazione Italiana Cuochi USA - New York District in cooperazione con Lombardia Fiere, Fattoria il Palagiaccio, Baldassarre Agnelli, Frantoio Manestrini e Coltellerie Sanelli.

16:00 – Show Cooking: Scottona di tonno al Balsamico

Dalle tonnare della Sicilia una ricetta molto apprezzata in tutta Italia. Basta un tocco di Aceto Balsamico per dare al piatto un sapore unico e del tutto inaspettato. Provatelo! Ne rimarrete entusiasti.

Organizzazione: Federazione Italiana Cuochi USA - New York District in cooperazione con Lombardia Fiere, Acetificio Carandini, Baldassarre Agnelli e Coltellerie Sanelli.

Degustazione di gelato durante l'arco della giornata

Organizzazione: Federazione Italiana Cuochi USA - New York District in cooperazione con Lombardia Fiere e Nemox International.

LUNEDÌ, 4 MARZO

11:00 – Show Cooking: Medaglioni al tartufo (pasta ripiena) su crema di formaggio

La pasta ripiena, un piatto adorato in Italia e in tutto il mondo. Un connubio speciale di prodotti italiani che vi faranno assaporare la vera essenza della cucina italiana.

Organizzazione: Federazione Italiana Cuochi USA - New York District in cooperazione con Lombardia Fiere, Tradizioni Padane, Frantoio Manestrini, Baldassarre Agnelli e Coltellerie Sanelli.

13:30 – Show Cooking: Polpette e pecorino al vino cotto

Una nuova interpretazione delle tradizionali polpette all'italiana: un piatto dal gusto unico e deciso.

Organizzazione: Federazione Italiana Cuochi USA - New York District in cooperazione con Lombardia Fiere, Colle Bereto, Baldassarre Agnelli e Coltellerie Sanelli.

16:00 – Show Cooking: Panna cotta al basilico e pomodorini caramellati

Una rivisitazione tutta Made in Italy della famosa e gustosissima Panna Cotta.

Organizzazione: Federazione Italiana Cuochi USA - New York District in cooperazione con Lombardia Fiere, Baldassarre Agnelli e Coltellerie Sanelli.

Degustazione di gelato durante l'arco della giornata

Organizzazione: Federazione Italiana Cuochi USA - New York District in cooperazione con Lombardia Fiere e Nemox International.

MARTEDÌ, 5 MARZO

11:00 – Show Cooking: Involtini di salmone marinato con robiola e cetriolo

Freschi, delicati e stuzzicanti, gli involtini di salmone marinato con robiola e cetriolo portano in tavola tutta l'armonia della cucina italiana.

Organizzazione: Federazione Italiana Cuochi USA - New York District in cooperazione con Lombardia Fiere, Frantoio Manestrini, Baldassarre Agnelli e Coltellerie Sanelli.

13:30 – Show Cooking: trofie al ragù di seppie in gremolata

Con le trofie al ragù di seppie in gremolata, la tradizione si rinnova con accostamenti nuovi e studiati per risaltare forme e sapori della cucina italiana.

Organizzazione: Federazione Italiana Cuochi USA - New York District in cooperazione con Lombardia Fiere, Frantoio Manestrini, Baldassarre Agnelli e Coltellerie Sanelli.

15:00 – Show Cooking: polpo purè di patate alla rapa rossa e guanciaie

Colorata e saporita rivisitazione del tradizionale polpo servito con patate: una ricetta sfiziosa che soddisferà anche i palati più esigenti.

Organizzazione: Federazione Italiana Cuochi USA - New York District in cooperazione con Lombardia Fiere, Frantoio Manestrini, Baldassarre Agnelli e Coltellerie Sanelli.

Degustazione di gelato durante l'arco della giornata

Organizzazione: Federazione Italiana Cuochi USA - New York District in cooperazione con Lombardia Fiere e Nemox International.

Ogni giorno, presso l'Area Be Italian, un gadget di benvenuto per i Professionisti della Ristorazione, operatori professionali e buyer

Video di presentazione degli espositori rivolto agli operatori del settore in loop ogni giorno nell'area B2B