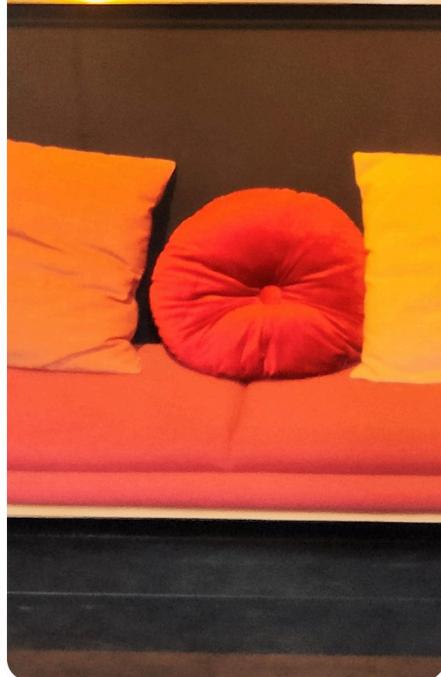


Cosa c'è di meglio che trascorrere una giornata nel cuore di Milano presso la **Sonia Factory** in compagnia di tante amiche per un evento spettacolare come **"Let's Eat - European Authentic Taste"**?

Questo evento, promosso da IVSI - Istituto Valorizzazione Salumi Italiani e da ASIAC - l'Associazione formata dalle otto più grandi organizzazioni di produttori di frutta greca, con l'obiettivo di migliorare il grado di conoscenza dei prodotti agroalimentari dell'Unione Europea ed aumentarne la competitività all'interno dei paesi target scelti: Italia, Francia e Belgio, attraverso la promozione dei prodotti testimonial, ha avuto come protagonisti/ambassador la pluri medagliata nel pattinaggio artistico a rotelle **Paola Fraschini** che, con estrema naturalezza, ci ha parlato delle preferenze sue e del suo bimbo in tema di salumi e frutta ed il campione del mondo di sci alpino **Matteo Eydallin** che, con la sua innata simpatia, ci ha divertiti con il suo aneddoto sulla sua pianta di ciliegie.



La mia giornata all'European Authentic Taste è iniziata con dei bellissimi re-incontri: con Monica Bergomi (@lalunasulcucchiaio), Giulia Golino (@giuliagolino.it), Maria La Barbera (@una\_prof\_incucina), Nicoletta Palmas (@nicolettapalmas), Michela Rossi (@cucinoincasa), Teresa Balzano (@peperoniepatate), Paola Sucato, Elena Formigoni (@cucinama) e molte altre ma... la regina della festa è stata @Sonia Peronaci che ha ospitato questo splendido evento nella sua location Sonia Factory colloquiando con estrema professionalità con Monica Malavasi che ha presentato il progetto, evidenziando l'ottima risposta del pubblico, italiano, belga e francese, dove l'abbinamento salumi e frutta è particolarmente apprezzato.



Ma, per questo progetto, vi sono altri due importanti ambassador: **Carlo Cracco** e **Tanya Gervasi**, anch'essi protagonisti dell'esclusivo album di **figurine Panini** realizzato durante la prima annualità di **Let's Eat** e distribuito ai presenti nel corso dell'evento.

Nell'album, i salumi italiani e la frutta greca sono stati inseriti all'interno di un contesto

divertente e creativo, dove i messaggi del Progetto si accompagnano ai ritratti dei testimonial..

Questo progetto proseguirà con altre iniziative in Italia, Francia e Belgio, dedicate ai consumatori, come le **Restaurant weeks**, oltre a fiere di settore dedicate agli operatori del settore ed alla stampa con eventi dedicati.

## Altro da Luciana In Cucina



Focaccia di Cracco



Recensione del forno Bake&Steam 3000 Combi &#...



Panini di pizza ripieni



Pasta con zucchine cremose e speck croccante



Pasta con polpette vegetariane



Cottura a bassa temperatura