

# 16 ricette internazionali per scoprire i formaggi DOP italiani

*Un progetto realizzato da I Love Italian Food che comprende nuove ricette firmate da chef internazionali alla scoperta di quattro formaggi DOP italiani: Pecorino Sardo DOP, Asiago DOP, Gorgonzola DOP e Taleggio DOP.*

In collaborazione con i Consorzi di Tutela, **I Love Italian Food** ha voluto raccontare l'Italia e i suoi formaggi tipici, con il fine di tutelare e promuovere l'autenticità di tali prodotti.

E come promuovere al meglio le DOP italiane se non attraverso il simbolo dello Street Food italiano? Abbiamo scelto di utilizzare **il panino** come base per ognuna delle **16 ricette**, ma non un panino qualsiasi. **Ogni ricetta, infatti, è stata firmata da uno chef internazionale**, che ha utilizzato le proprie competenze e la propria originalità per ideare un panino gourmet, il cui ingrediente protagonista è stato uno dei quattro formaggi italiani DOP.

Il progetto ha quindi coinvolto sedici chef selezionati dal network di I Love Italian Food e residenti in quattro paesi esteri, con l'obiettivo di dare punti di vista originali e legati alle abitudini degli stranieri su come abbinare i formaggi italiani protagonisti del progetto.

Per rappresentare **il mercato Nord Americano**, ha partecipato con la propria ricetta **Raffaele Solinas**, Executive Chef di Osteria Brooklyn e membro della AICNY (Associazione Italiana Chef New York). Sempre da New York, ha presentato la sua ricetta **Roberto Caporuscio**, famoso per essere uno dei primi pizzaioli italiani nella Grande Mela e proprietario della pizzeria Kestè. A seguire, **Fabrizio Facchini**, noto Chef e Membro del Board presso la AICNY. Infine, in rappresentanza dalla West Coast, **Barbara Pollastrini**, Chef di 90210 Kitchen a Los Angeles.

Gli chef provenienti dal **Giappone** che hanno partecipato a questo progetto con i propri panini gourmet sono stati **Pepe Errichiello**, Executive Chef e proprietario della rinomata pizzeria Napoli Sta a Ca' presso Tokyo; **Carmin Amarante**, Executive Chef del gruppo Armani Japan; **Imai Kazumasa**, Executive Chef del Ristorante Pepe Rosso a Tokyo; **Paolo Mazzini**, Executive Chef del ristorante 100% italiano Leone Marciano, situato invece a Yokohama.

In Europa, sono stati coinvolti nel progetto otto chef dai due principali mercati di export dei prodotti italiani: Francia e Germania.

Dalla **Francia** sono giunte le ricette dei panini di **Pepe Cutraro**, campione del mondo di pizza contemporanea e proprietario di tre locali a Parigi; **Nicola Iovine**, Chef e ristoratore della catena Iovine's e del ristorante Caterina; **Virginia Baldeschi**, Executive Chef di 4 ristoranti appartenenti al Gruppo Big Mamma; **Matteo Caprioli**, noto pizzaiolo e proprietario del ristorante Addommè di Parigi.

**Sul territorio tedesco**, invece, le ricette di altri quattro panini gourmet sono state elaborate da **Francesco Contiero**, Chef del ristorante stellato Richard a Berlino; **Pasquale Novelli**, Chef del ristorante Dolci Momenti presso Dortmund; **Luca Martinelli**, Chef e proprietario del Ristorante Martinelli a Monaco di Baviera; **Giorgio Cherubini**, Chef patron dell'Osteria Der Katzlmacher, storico locale sempre a Monaco di Baviera.

Visto l'impossibilità di incontrare gli chef personalmente, le ricette dei panini sono state tutte realizzate dalle mani sapienti di **Daniele Reponi**, noto volto Rai e conosciuto per essere il "Re dei Panini" in Italia. Reponi ha riprodotto fedelmente le ricette originali dei 16 chef internazionali, rendendo così possibile al pubblico la visualizzazione di tutti i passaggi per poterle ricreare anche a casa. In più, il Re dei Panini ha voluto omaggiare i quattro formaggi DOP con una sua originale creazione, il "Grattacielo ai 4 Formaggi", che racchiude in un unico panino il gusto unico di tutte le eccellenze.