



Lun 30 Set, 2024

La Camera di commercio di Cagliari-Oristano partecipa con 14 aziende dell'agroalimentare alla manifestazione Rolling Pin a Düsseldorf

Due masterclass per la promozione del territorio e dei prodotti sardi

Promozione

La Camera di commercio di Cagliari-Oristano partecipa con 14 aziende dell'agroalimentare alla manifestazione [Rolling Pin](#) a Düsseldorf, Germania, dal 30 settembre al 1 ottobre presso la [Areal Böhler di Düsseldorf](#)

Fondata 10 anni fa la [Rolling Pin.Convention](#) è oggi il secondo simposio alimentare più grande d'Europa, dopo il Fusion Madrid.

Questa convention B2B è riservata ai professionisti del settore: proprietari, manager e dipendenti dell'industria gastronomica.

Con sei palchi attrezzati per cooking show, masterclass, ecc. la [Rolling Pin.Convention](#) ospita più di 100 sessioni dove chef, barman, sommelier ed esperti presentano le ultime tendenze globali.

Durante questa edizione sono previsti i seguenti palchi: Chefs.Stage, Masterclass, Albers.Excellence, Food.Lab, Nuts.Stage, School of Wine.

Per la presentazione dei prodotti sardi sono previste 2 masterclass, in collaborazione con Chef e Professionisti d'eccezione.

La prima masterclass, dal titolo "**Überraschendes Sardinien**" (**Sardegna sorprendente**), si svolgerà il 30 settembre dalle 15:30 – 16:00 e sarà dedicata all'utilizzo sorprendente e non convenzionale dei prodotti sardi.

La seconda masterclass, "**Eine Gaumenreise durch Sardinien**" (**Un viaggio nei sapori della Sardegna**), si terrà il 1° ottobre dalle 16:00 alle 16:30 con l'obiettivo di presentare il territorio e i suoi prodotti.

Le masterclass si svolgeranno in collaborazione con due professionisti del settore:

- **Gianluca Casini (Chef)** - Presidente dell'associazione dei ristoratori italiani in Germania. Nel suo ristorante l'Arte in cucina a Düsseldorf, pratica la cucina tipica e sottolinea l'importanza di utilizzare prodotti regionali. Questo impegno è stato riconosciuto da numerosi premi, tra cui quelli delle principali guide gastronomiche come Michelin, Gambero Rosso, Falstaff e Varta.
- **Stefania Lettini (Moderatrice)** - Stefania Lettini è una pioniera nella promozione della cultura alimentare italiana in Germania e vanta oltre 20 anni di esperienza come titolare di Lettinis®, azienda dedicata all'importazione e alla distribuzione di autentiche prelibatezze e vini italiani. La passione di Stefania per la cucina italiana è culminata nella pubblicazione del suo primo libro di cucina "Amore

per Gusto”, che ha progettato non solo come autrice ma anche come fotografa. Il libro è stato subito premiato con il prestigioso “World Cookbook Award” di Gourmand. Da 5 anni viene regolarmente ospitata come esperta di tendenze alimentari italiane nel programma della seconda rete di stato tedesca, ZDF “Volle Kanne”. Ha inoltre vinto per tre volte il premio “Prodotto dell'anno” del Corpus Culinario. Nel 2017, Stefania è stata premiata come “Imprenditore dell'anno”, a sottolineare i suoi straordinari risultati e il suo impegno nel settore.

Aziende partecipanti:

- [Argiolas Formaggi](#)
- [Ajó](#)
- [Cantine di Dolianova](#)
- [Cantine Paulis](#)
- [Casar](#)
- Copar
- [Distillerie Pacini](#)
- [Fanari Formaggi](#)
- I Ferrari
- [Masoni Becciu](#)
- [Panificio Fratelli Carta](#)
- [Pastificio Cellino](#)
- [Rocca La Bottarga](#)
- [Su Sirboni](#)

[Previous](#) [Next](#)

Ultima modifica

Lun 30 Set, 2024

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Give it 4/5

Average: 4 (1 vote)

[Aliquota](#)