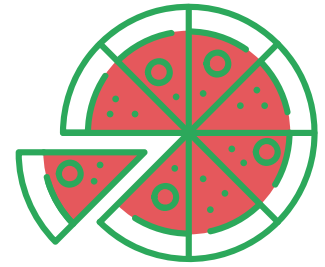




THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



PIZZA GOURMET

MASTERCLASS PROFESSIONNELLE

LYON • 29 JUIN 2020

LIVE STREAMING



Les Produits Italiens d'excellence

FARINE MULINO CAPUTO

Le gluten élastique et l'amidon favorisent la formation d'une pâte d'excellente hydratation, légère, parfaitement levée, répondant aux besoins des meilleurs maîtres-pizzaiolos. Idéale pour la pizza napolitaine classique.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

- Énergie 343 kcal
- Protéines 10 g
- Glucides 74 g
- Lipides 1 g
- Fibres 0,7 g

Caractéristiques :

- Type de farine "00"
- Protéines 12,50%
- Cuisson w 260/270
- Élasticité p / l 0,50 / 0,60

HUILE EVO AOP

Huile d'olive extra vierge de catégorie supérieure obtenue directement des olives et uniquement par des moyens mécaniques (Ref. Reg. UE N. 29/2012). L'huile d'olive extra vierge 100% d'origine Ligure est une huile de qualité supérieure obtenue par processus mécanique à froid. Le produit final se caractérise par une saveur fruitée intense, un goût équilibré et frais avec une pointe d'amertume d'intensité moyenne et des notes végétales.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

- Énergie 828 kcal
- Lipides 92 g dont acides gras saturés 13 g
- Glucides 0 g - dont sucres 0 g
- Protéines 0 g
- Sodium 1.11 mg
- Vitamine E 25 mg - 208% AJR



Les Produits Italiens d'excellence



TOMATES PELÉES SAN MARZANO AOP

Tomates 100% italiennes, cultivées exclusivement dans les zones de l'Agro Sarnese-Nocerino. Ingrédient indispensable dans la préparation de la véritable pizza italienne, les tomates pelées S. Marzano ont un goût très doux, sans acidité, elles maintiennent parfaitement leurs consistances à hautes températures (400°).

Valeurs nutritionnelles pour 100 g / 100 ml :

- Énergie 19 kcal
- Lipides 0,1 g - dont acides gras saturés 0 g
- Glucides 2,5 g - dont sucres 2,5 g
- Protéines 1,3 g
- Sodium 0,1 g



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA AOP

Fromage à pâte filée, produit exclusivement avec du lait de bufflonne provenant de la région de Campanie, autour de Naples et Caserta. La mozzarella di bufala campana bénéficie depuis 1996 d'une Appellation d'Origine Protégée (AOP) qui garantit son origine géographique et sa production au lait entier de bufflonne. Le goût sauvage du lait de bufflonne et la consistance crémeuse incomparable contribuent à l'unicité de ce produit qui, en cuisine, mérite le surnom de "Reine de la cuisine méditerranéenne".

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

- Énergie 250 kcal - kj 1.046
- Protéines 17,1 g
- Matières grasses 20,0 g
dont saturées 12,53 g
- Sel 0,6 g
- Glucides 0,4 g
dont sucres 0,4 g
- Calcium 245 mg
- Phosphore 320 mg

Les Produits Italiens d'excellence



JAMBON DE PARMA AOP

Sa saveur typique, ses arômes et sa texture sont à l'origine de sa réputation internationale. Le Jambon de Parme est apprécié des gourmets les plus exigeants, toutes cultures gastronomiques confondues. Depuis 1996, le Jambon de Parme a reçu une des toutes premières Appellations d'Origine Protégée de l'histoire (AOP).

Valeurs nutritionnelles et caloriques pour 100 g :

- Énergie 269 Kcal/ 1127 KJ
- Eau 50,3 g
- Protéines 25,9 g
- Lipides 18,3 g
- Glucides 0,3 g



TRUFFE BLANCHE D'ALBA (Tuber Magnatum)

C'est la variété de truffe la plus prisée par les gourmets du monde entier! La truffe blanche doit être utilisée à crue, jamais cuite, découpée en fines lamelles sur des plats chauds de préférence, et des sauces légères. Il ne faut pas s'en servir pour accompagner des plats très parfumés, car la Tuber Magnatum doit être la star.

Traditionnellement elle est employée en Italie sur la "fonduta", les tagliatelles fraîches à l'œuf de préférence, le riz à la piémontaise, le risotto, le carpaccio, la salade de cèpes et d'oranges, ou simplement sur les œufs au plat.

Valeurs nutritionnelles:

- Eau 82,80 g
- Potassium 188 mg
- Protéines 4,5 g
- Lipides 1,90 g
- Glucides solubles 0,17 g
- Fibres alimentaires 8,13 g

Les Produits Italiens d'excellence

PARMIGIANO REGGIANO AOP

C'est un fromage élaboré selon un savoir-faire artisanal multi séculaire, fondé sur la recherche d'excellence, dans le territoire de Parme et Reggio-Emilie. Inimitable pour son goût et ses parfums, sans aucun additif ni conservateur et affiné en moyenne 24 mois. Appellation d'Origine Protégée (AOP) depuis 1955, Le Parmigiano Reggiano est le seul véritable Parmesan.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

- Énergie 1671 Kj / 402 Kcal
- Lipides 30,0 g
- Glucides 0,0 g
- Protéines 32 g
- Sel 1,6 g
- Eau 30,8 g
- Calcium 1160 mg
- Phosphore 680 mg

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Issu des raisins des vignes de Modène, ville de la région d'Emilie-Romagne, il doit sa robe brune ébène et son goût très riche à une longue maturation. Grâce à une fermentation naturelle sans aucun colorant, édulcorant ni aucun additif, le vinaigre balsamique authentique de Modène sait égayer vos hors d'œuvres, plats consistants, légumes crus ou étuvés, fromages, fruits et...glaces.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

- Énergie 152.96 kcal
- Protéines 1.4 g
- Fibres alimentaires 0.0 g
- Glucides 32.5 g - dont sucres 30.4 g
- Lipides 0.8 g pas d'acides gras saturés
- Sel 0.1 g



Les Produits Italiens d'excellence



LIMONCELLO IGP

Liqueur de citron typique de la région de Sorrento. En 2001, l'organisme de certification a établi que pour pouvoir s'appeler Limoncello, cette liqueur doit être préparée avec des citrons d'Indication Géographique Protégée (IGP) cultivés dans la Péninsule de Sorrento, au sud de Naples. Le Limoncello se déguste glacé aussi bien comme apéritif que comme digestif. Pour le servir bien frais, utiliser des petits verres préalablement placés au congélateur.

Composition et valeurs nutritionnelles pour 100 g :

- Alcool éthylique 32% vol.
- Eau
- Jus de citron
- Énergie 1300 kJ / 311 kcal
- Glucides 22 g - dont sucres 22 g
- Carbohydres 22 g



Les meilleurs aliments italiens révèlent leur origine, leur excellence, leurs secrets et leur caractère unique.

Écoutez notre histoire et savourez-la!

Nos pizzas d'excellence... Buon appetito!



JAMBON DE PARMA AOP ET PARMIGIANO REGGIANO AOP

base tomate San Marzano AOP
mozzarella de bufala Campana AOP
jambon de Parme AOP
roquette
copeaux de Parmigiano Reggiano AOP
crème de vinaigre balsamique de Modène IGP

TRUFFE BLANCHE D'ALBA AOP

base crème
mozzarella de bufala Campana AOP
jambon à la truffe d'Alba AOP
pointes d'asperges vertes



VEGETARIENNE

base tomate San Marzano AOP
mozzarella de Bufala Campana AOP
mini-légumes glacés
copeaux de tomme piémontaise IGP
au piment ou au safran

MERINGUÉE

base crème de Limoncello de Sorrento IGP
meringue italienne
framboises fraîches

Chef à l'honneur



JORDAN TOMAS

Vice-champion du monde de pizza In Teglia en 2012
Deux fois sur le podium au Championnat de France de pizzas
Meilleure pizzeria de Lyon par le Progrès en 2013
Meilleure pizza de France par TripAdvisor en 2018

L'essentiel, pour Jordan Tomas, ne sont pas les titres prestigieux qu'il a gagné, mais la qualité de ses pizzas. Sa philosophie est simple: proposer une véritable expérience culinaire unique en matière de pizza. Pour cela, il s'appuie sur des produits de qualité venant tout droit d'Italie, cuisinés avec un savoir-faire particulier, pour créer des saveurs exceptionnelles au goût inégalé dans le monde de la pizza.

Sa renommée s'est accrue grâce au bouche-à-oreille. Lorsqu'il a ouvert son établissement en 2007 il préparait une trentaine de pizzas contre 300 aujourd'hui. «...et même 450, les jours de grande affluence. On utilise quotidiennement plus de cent kilos de pâte et sept pizzas envoyées toutes les cinq minutes », précise-t-il, avec un large sourire.

« Très jeune, je me tourne vers le métier de cuisinier, certainement en hommage à mon arrière-grand-mère qui m'a prouvé que l'amour pouvait se partager autour d'une table ... »





Chef à l'honneur

JÉRÉMY
GALVAN

JÉRÉMY GALVAN

Chef étoilé Michelin depuis 2017, lauréat du trophée Chef Espoir 2014, il est l'un des plus jeunes Toques Blanches Lyonnaises.

Sa cuisine est instinctive, audacieuse et très scénographique. Ardent défenseur des circuits courts et de la pêche responsable, le petit-fils de maraîcher met un point d'honneur à travailler les produits locaux et de saison comme autant de couleurs sur une palette d'artiste peintre, les pieds ancrés dans le terroir et la tête ouverte à l'inspiration gustative. «...j'aurais peut-être pu faire un autre métier artisanal, mais la cuisine a été pour moi le moyen d'extérioriser, de transmettre des émotions », réfléchit le trentenaire.

La décoration de son restaurant éponyme au cœur du Vieux-Lyon, s'inspire des quatre éléments naturels: terre et feu, eau et air.

*« Un restaurant doit rester un lieu de rencontre.
Rencontre avec un produit, un vin, une saveur, une personne. »*



Suivez en ligne nos

MASTERCLASSES



01

Inscrivez-vous à nos masterclasses dirigées par des chefs renommés

02

Apprenez à reconnaître les produits italiens authentiques, leur provenance, leur processus de production et leur qualités organoleptiques

03

Publiez les images de votre authentique Pizza Gourmet sur nos réseaux...

[@trueitaliantastefrance](#)

[@ccielyon](#)





THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

Pour en savoir plus

True Italian Taste est un projet promu et financé par le Ministère italien des Affaires Étrangères et de la Coopération Internationale afin de promouvoir et sauvegarder les produits agroalimentaires italiens authentiques à l'étranger.

Dans le cadre de ce projet, la Chambre de Commerce Italienne de Lyon organise des circuits pédagogiques, des missions d'affaires en Italie, des rencontres BtoB virtuelles, des ateliers et des séminaires ainsi que toute une série d'actions de formation, masterclass et événements de promotion des produits 100 % italiens en France.

Les grandes vedettes des activités True Italian Taste sont la gastronomie et les vins italiens, qui racontent leur histoire, leurs territoires, la traçabilité, les secrets et les soins méticuleux apportés à leur production, en mettant en valeur des saveurs uniques et inimitables.

Pour plus d'informations :

Chambre de Commerce
Italienne de Lyon



+33 (0)4 72 00 32 40



italiantaste@ccielyon.com



www.trueitaliantaste.com



THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE



Ministero degli Affari Esteri
e della Cooperazione Internazionale



chambre de commerce
italienne de lyon



ASSOCAMERESTERO