



# Лаборатория за италиански Вкус



пълноценно да ги използваме, за да извлечем максимума от техните природни богатства. Другите събития, привлекли многобройна публика, бяха демонстрационното приготвяне на сицилиански каноли, проведено от Маурицио Ферери, и практическата демонстрация по приготвяне на пица, водено от Леонардо Бианки. На специален семинар, открит от Негово превъзходителство посланика на Италия доктор Стефано Бонацо, беше представена и културата на средиземноморската диета, която от 2010 г. е призната за част от културното наследство на ЮНЕСКО. Много фирми участваха с продукти, представящи най-добрите италиански гастрономически традиции и хранителни продукти, като типични регионални сирена, различни видове паста, кафе и



По време на изложението INTERFOOD & DRINK, състояло се в дните 9–12 ноември в Интер Експо Център, Италианската търговска камара в София организира серия от съпътстващи събития, обединени под името "Лаборатория за италиански вкус". Бяха проведени серия от семинари и специални дегустации както за професионалисти, така и за широката публика. Едно от най-интересните от тях беше специалната дегустация на различни видове зехтин от конкурса "Ерколе Оливаро 2011", на която бяха обяснени специфичните различия във вкуса на зехтин от различни сортове маслини и как



подправки, традиционни колбаси и месни продукти. Гостите на изложението можеха да опитат от изтънчени традиционни сладкиши, отлежали сирена и типични регионални произведения на италианското кулинарно изкуство.



## Българско училище на финалите на Международен Тапас шампионат

Петнадесет финалисти бяха допуснати до финала на Третия международен Тапас шампионат за студенти във Валядолид, Испания. Анна Павлова, студент 3-ти семестър в Кулинарна академия HRC България, бе сред 15-те финалисти заедно с представители от САЩ, Канада, Франция, Италия, Португалия, Турция, Израел, Великобритания, Швеция, Конго, Южна Корея и Мексико. За Кулинарна академия HRC това е второ поредно участие във финалите на годишния шампионат. И през настоящата година Кулинарна академия

HRC е единственото училище от Източна Европа, достигнало до финала. Българското участие е предизвикало интереса на всички присъстващи, а комбинацията от вкусовете на тапас, приготвени от Анна, с риба треска, чушки и шафран, е била високо оценена. Целта на годишния международен студентски Тапас шампионат е да представи кулинарния талант на участниците на индивидуален принцип и е открит за всички международни училища в сферата на кулинарните изкуства по света.

