



food in sud

Le salon méditerranéen
de la restauration
& de l'hôtellerie

26-28 JANVIER 2020 MARSEILLE CHANOT

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
WWW.FOODINSUD.COM

MARSEILLE, 23 SEPTEMBRE 2019

UN AIR D'ITALIE SUR FOOD'IN SUD !

Le salon méditerranéen
de la restauration & de l'hôtellerie
DU 26 AU 28 JANVIER 2020 À MARSEILLE CHANOT

LES FLEURONS DE LA GASTRONOMIE ITALIENNE À L'HONNEUR PASTA, PIZZA, & DOLCI AU PROGRAMME

Grande première sur cette 4^e édition avec la création pour Food'in Sud du concours Pasta'in Sud qui invite les professionnels artisans à démontrer leur savoir-faire sur le thème des pâtes fraîches. Les visiteurs auront aussi la chance d'assister à la sélection marseillaise du prestigieux World Pizza Championship. Enfin sous la houlette d'un chef italien, en partenariat avec la Chambre de Commerce italienne de Marseille, un show cooking sucré autour des deux emblématiques desserts italiens (Tiramisu et Cannolo) réunira tous les gourmands !



PASTA'IN SUD : LES PÂTES FRAICHES À L'HONNEUR

Ce **tout nouveau concours, créé pour Food'in Sud** verra s'affronter le **dimanche 26 janvier** de 14h à 18h sur la Piazza della Pizza les candidats dans l'une des 3 catégories suivantes :

- **PÂTES FRAICHES BLANCHES** : l'accent est mis sur la qualité gustative et visuelle de la pâte pure, sans condiments (sauf l'assaisonnement huile d'olive pour tous les candidats).
- **PÂTES FARCIES** : l'accent est mis sur la qualité de la farce et son originalité gustative à base de produits de qualité.
- **PÂTES CRÉATIVES** : les participants devront proposer une création originale de leur choix qui permettra de mettre en avant un savoir-faire particulier. Il s'agira de pâtes farcies ou non, qui sortent des produits classiques, et créent l'étonnement.



Chaque candidat ne pourra participer qu'à une seule catégorie du concours.

Le jury sera composé de 5 personnes :
1 chef, 1 partenaire, 1 influenceur/
journaliste, 1 artisan fabricant de pâtes
fraîche et 1 critique gastronomique.

Les 3 gagnants du concours se verront offrir un stand dans le secteur "épicerie fine" lors de la prochaine édition du salon Food'in Sud 2022.



LES SÉLECTIONS MARSEILLAISES 2020 DU PRESTIGIEUX WORLD PIZZA CHAMPIONSHIP DE RETOUR SUR FOOD'IN SUD.

Ambiance de folie garantie **sur la Piazza della Pizza le lundi 27 janvier** ! Food'in Sud sera pour la 2^e fois le théâtre de l'affrontement des meilleurs pizzaioli français en lice pour la 29^e finale du World Pizza Championship en Italie courant 2020.

Redoutables compétiteurs, les pizzaioli français ont ces dernières années remporté de nombreuses récompenses sur cet emblématique Championnat du Monde, compétition internationale la plus importante dédiée à la pizza. Près de 800 concurrents ont participé à l'édition 2019, avec 38 nations représentées. Ce concours est devenu au fil du temps une manifestation totalement internationale et donne lieu à un véritable PizzaWorld Tour qui se promène sur de nombreux continents et intéresse, outre l'Europe, de nombreux pays comme l'Australie, la Chine, la Nouvelle-Zélande... Les présélections du Championnat du Monde de la Pizza sont organisées par *Pizza e Pasta Italiana* le magazine de référence en Italie et dans le monde pour les professionnels de la pizza et de la restauration – en collaboration avec le salon Food'in Sud.



Les candidats s'affronteront
autour de l'épreuve reine de la pizza classique.



Quel lieu plus propice à cette compétition que Marseille où la pizza est un pilier de l'histoire culinaire de la ville ! Des quartiers chics aux quartiers populaires, les marseillais se retrouvent autour des célèbres camions pizza qui émaillent la ville pour le plus grand plaisir de ses habitants. Si on mange autant de pizza à Marseille, c'est parce que cette ville est une petite Naples. La pizza y est arrivée à la fin du XIX^e siècle, trois siècles après son invention à Naples. À cette époque, en 1906, sur 20 000 habitants recensés autour du Vieux-Port, 13 000 étaient italiens, dont 10 000 Napolitains*.

*Source : Michel Ficotola, auteur de *Marseille la Napolitaine*



En parallèle de la compétition, **une Masterclass sera donnée le mardi 28 janvier par la prestigieuse Scuola Italiana Pizzaioli.** De nombreuses animations seront aussi proposées sur cette Piazza della Pizza autour de cet emblème de la gastronomie italienne, largement adopté par les cuisines du monde !

UN SHOW-COOKING AUX SAVEURS ITALIENNES SUCRÉES

Emblématiques desserts italiens, le Tiramisu et les cannoli seront au cœur d'une démonstration le dimanche 26 janvier sur l'Agora. Elle sera menée avec brio par **le chef italien Angelino Valerio** issu d'une dynastie de pâtissiers et hôteliers avec plus de 200 ans de tradition. Parallèlement à sa carrière de cuisinier, il se spécialise dans la confiserie artistique et la chocolaterie, remportant des podiums dans les principales compétitions internationales, dont deux médailles de bronze aux Championnats du monde et aux Jeux olympiques culinaires et trois médailles d'argent aux Internationaux de pâtisserie.



TIRAMISU AMORE MIO

Cette déclaration d'amour au tiramisu illustre à merveille le succès mondial de ce dessert. On le trouve à la carte de très nombreux restaurants et **ce show sera le moment idéal pour les professionnels de (re)découvrir LA recette authentique !**

Les origines du tiramisu divisent les spécialistes. Une seule certitude : il s'agit d'un entremet récent, car on ne trouve pas de traces écrites de son existence avant les années 60 et la majorité affirme qu'il est né en Vénétie, tirant son nom du dialecte vénitien qui veut dire "donne-moi des forces". Certaines théories très débattues attribuent l'invention à la Trattoria "Beccherie" de Trévise où il semble qu'il ait été inventé, voire rendu célèbre.

Il est parfois assimilé à la charlotte en raison de sa composition et de ses ingrédients, confirmant ainsi que dans la cuisine populaire, en l'absence de certains documents, il est toujours difficile d'associer une préparation à un lieu ou à une période. Le dictionnaire de la langue italienne *Sabatini Coletti* retrace la première mention de ce nom à l'année 1980.

Il est certain que depuis cette époque, sa diffusion a été rapide dans toute l'Italie et, grâce à la forte émigration des chefs qui ont ouvert leurs restaurants à l'étranger, il est rapidement devenu célèbre jusqu'à atteindre le statut de dessert italien le plus connu et le plus consommé... au monde !



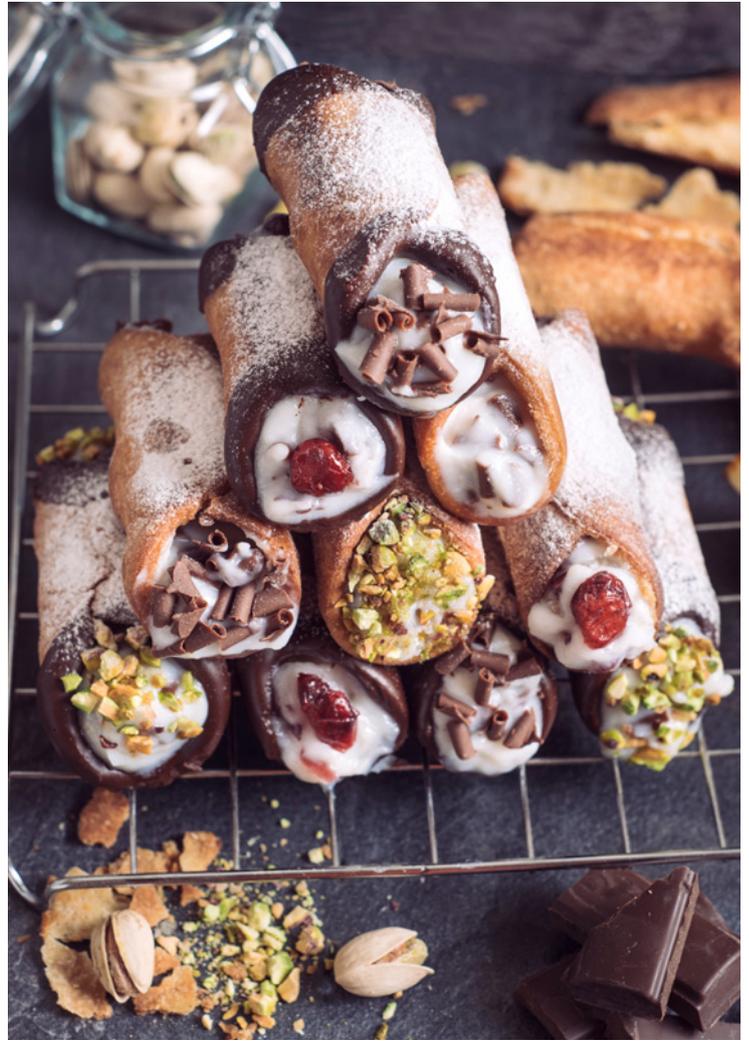
CANNOLO TRESORO MIO

Le cannolo est un dessert traditionnel de Sicile. Selon la légende la plus affirmée, le gâteau serait né autour de Caltanissetta et serait la continuité d'une ancienne recette sarrasine. Cicéron décrivait déjà le précurseur du cannolo sous forme d'une pâte de farine enroulée et fourrée avec une crème à base de lait. Cette recette a été perfectionnée par des pâtisseries arabes qui ont probablement importé l'utilisation des fruits confits.

Selon une autre version, des sœurs d'un couvent près de Caltanissetta auraient mis en place la recette du cannolo sicilien telle qu'elle se présente aujourd'hui. Puis, il est probable qu'à l'origine on utilisait du miel pour le sucrer, le sucre étant encore inconnu.

Il est toutefois certain que le cannolo est issu des nombreuses cultures qui pendant des années ont cohabité en Sicile. Le nom "cannolo" vient du mot latin *canneolus* qui indique les roseaux de rivière autour desquels la pâte était enroulée pour façonner le gâteau. Quel est le secret pour manger un cannolo dans les règles de l'art ? Le gâteau doit être fourré immédiatement avant de le manger, sans quoi la pâte perdrait son croustillant.

C'est un dessert avec de forts contrastes tant au niveau des couleurs et des parfums, que des saveurs et des textures. Sa forme serait un symbole de fertilité et de force génératrice...



Le lien indéfectible entre Marseille et l'Italie trouve avec ces 3 événements une formidable illustration et renforce le positionnement de Food'in Sud : tisser des ponts entre les professionnels du bassin méditerranéen.

food
in sud

Le salon méditerranéen
de la restauration & de l'hôtellerie

FOODINSUD.COM



CONTACTS PRESSE

Sébastien SECHAUD
sebastien@dubruitubalcon.com
+33 (0) 6 20 66 23 72

Véronique VALTY
vero.valty@wanadoo.fr
+33 (0) 6 08 84 27 09



FoodInSud