



Giovedì 9 Marzo 2023

## Taste of Italy Houston 2023

La nona edizione di **Taste of Italy Houston**, organizzata dalla [Italy-America Chamber of Commerce of Texas](#) [1], si è svolta presso l'Hotel Omni il 5 e 6 marzo 2023.

È stata preceduta dalla prima edizione di **Taste of Italy Vancouver**, il 3 marzo, realizzata con il supporto della [Italian Chamber of Commerce in Canada – West](#) [2] e pensata per dare alle aziende provenienti dall'Italia ben due territori, nei quali presentarsi all'interno di un'unica missione all'estero.

### Sommelier competition

L'intensa due giorni si è aperta la domenica mattina con la terza edizione della **Sommelier competition**.

Il concorso, al quale hanno partecipato 14 sommelier, prevedeva il superamento di tre prove: teoria, degustazione coperta e servizio.

Per la componente teorica, i concorrenti hanno dovuto rispondere ad un'ampia gamma di domande sul vino e sulla viticoltura in tutto il mondo. Per la degustazione "alla cieca", gli è stato richiesto di identificare l'uva, la denominazione e altre informazioni tecniche dei vini assaggiati senza vedere le bottiglie o le etichette. Per quanto riguarda il servizio, hanno dovuto completare un finto turno di lavoro al piano di un ristorante dove gli ospiti, interpretati dai giudici, facevano domande sui vini serviti.

Il vincitore ha ricevuto in premio un viaggio di degustazione in Abruzzo, ospite del Consorzio dei vini d'Abruzzo (sponsor della competition), mentre il secondo ed il terzo classificato, un premio in denaro per proseguire gli studi sul vino.

### Seminario

Nel primo pomeriggio della domenica, la Camera ha organizzato una **tavola rotonda** dedicata alle aziende italiane



partecipanti al trade show del lunedì, cui sono stati invitati i più importanti players/compratori del settore, quali Tom Dobson, responsabile degli acquisti di vini italiani di Spec's, la più grande catena di liquor store del Texas con oltre 200 negozi, Steve Martin, CEO di Terramar, uno dei più grandi importatori di prodotti agroalimentari, con anche una sviluppatissima piattaforma di vendita online, Massimiliano Tosi, responsabile marketing ed eventi dello Store Eatly di Dallas e Danilo Di Nardo, corporate chef della Catena di ristorazione del Gruppo Lombardi.

Moderati dal noto blogger e sommelier Jeremy Parzen, gli esperti hanno descritto in maniera pragmatica e realistica, opportunità, limiti e "must do" per poter accedere al mercato del Texas e costruire relazioni commerciali durature. Sono intervenuti anche gli avvocati Valisa Berber-Thayer e Colin Fox dello studio legale Haynes Boone che hanno fornito invece utilissime indicazioni in merito a come costruire accordi commerciali sicuri e a come gestire le problematiche legali legate all'export, alla tassazione, ai contenziosi. Il dibattito è stato particolarmente vivace ed interessante con moltissime domande da parte del pubblico.

### **Welcome reception**

Nella seconda parte del pomeriggio, agli ospiti italiani, ai buyers provenienti dal Texas e da altri Stati e ai vari rappresentanti della comunità italiana dei più disparati settori, è stata offerta una **welcome reception** presso il Black Swan club dell'Hotel Omni.

La Camera è stata anche onorata dalla presenza dell'Ambasciatrice d'Italia negli Stati Uniti d'America, Mariangela Zappia, e dal Console Generale d'Italia a Houston, Mauro Lorenzini, i quali, dopo un saluto e un augurio di successo per le aziende arrivate dall'Italia, si sono intrattenuti a lungo con gli oltre 150 ospiti, rendendo la serata assolutamente speciale.

### **Taste of Italy Grand tasting**

A partire dalle 11 del mattino, le aziende italiane, che rappresentavano oltre 72 brands con più di 250 prodotti in esposizione, hanno incontrato circa 380 professionals, tra i quali importatori, distributori, chef, sommelier, ristoratori, buyers delle grandi catene di retail, media specializzati e generalisti, bloggers, oltre a selezionati food&wine lovers.

### **Masterclasses**

In contemporanea con l'evento commerciale, la Camera ha organizzato **due masterclass**:

La prima, dedicata alla produzione agroalimentare della Calabria: Terra della Dieta Mediterranea, tenuta da Giovanni Guido, direttore generale del Mercato delle Eccellenze di Calabria, Francesco Arnone del Consorzio della Caciotta Silana e Luciano Salvatore, executive chef del ristorante Il Calabrese di Dallas.

Gli oltre 40 partecipanti hanno potuto degustare una significativa selezione di prodotti regionali, dai formaggi, alle glasse, all'olio di oliva, fino alla biscotteria ed al caffè. In abbinamento è stato selezionato un vino calabrese della cantina Criserà, il quale, grazie a un precedente progetto della Camera, ha trovato un importatore ed è disponibile per la vendita in Texas.

La seconda masterclass, dedicata al pairing tra vini italiani e Texas BBQ, è diventata, sin da quando è stata proposta per la prima volta nel 2018, uno dei più attesi e popolari tra quelli di Taste of Italy e sold out dopo pochi giorni di promozione.

Anche quest'anno, il famoso pit master Ara Malekian (Chopped, Top Chef), proprietario di Harlem Rd. Texas BBQ, è tornato a Taste of Italy per presentare una serie di carni affumicate abbinata a sei vini italiani selezionati appositamente dall'esperto e buyer di vini italiani di Spec, Tom Dobson. Insieme a lui, il giornalista dello Houston Chronicle Dale Robertson e l'esperto di vini Jeremy Parzen hanno reso memorabile l'evento agli intervenuti.



(Contenuto editoriale a cura della [Italy-America Chamber of Commerce of Texas](#) [1])

**Galleria Foto** [VISUALIZZA SCHERMO PIENO](#)

(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Lunedì 17 Aprile 2023

## Condividi

## Reti Sociali

## ARGOMENTI

[Agroalimentare](#) [3]

**Source URL:** <https://www.assocamerestero.it/notizie/taste-of-italy-houston-2023>

## Collegamenti

[1] <https://www.assocamerestero.it/ccie/italy-america-chamber-of-commerce-of-texas-inc>

[2] <https://www.assocamerestero.it/ccie/italian-chamber-of-commerce-canada-west>

[3] <https://www.assocamerestero.it/ricerca-per-argomenti/%3Ftid%3D481>