JRE e Bord Bia, una partnership nata nel segno del gusto

20230111092134jre-filipposaporito-f5d6551d

Il nuovo anno inizia nel segno dell'alta cucina creativa grazie alla **partnership siglata tra Bord Bia**, ente governativo per la promozione dei prodotti food & beverage irlandesi **e JRE – Jeunes Restaurateurs Italia**, associazione che raccoglie i più giovani e rappresentativi chef dell'alta ristorazione, accomunati dall'amore per la cucina e dal desiderio di condividere esperienze e valori.

La **collaborazione**, iniziata lo scorso 1° gennaio, è stata pensata **per esaltare le qualità e il gusto dei prodotti irlandesi** grazie all'estro di alcuni dei più talentuosi chef italiani che fanno parte dell'associazione.

"Siamo molto orgogliosi di annunciare questa partnership: da anni seguiamo l'associazione, gli chef e l'incredibile lavoro che realizzano per implementare la creatività in cucina – dichiara **Francesca Perfetto**, Market Specialist di Bord Bia. *"Con questa collaborazione speriamo anche di accrescere lo Chefs' Irish Beef Club (CIBC) – la nostra iniziativa che raggruppa numerosi rinomati Chef provenienti da tutto il mondo – dando loro la possibilità di scoprire il manzo, l'agnello e i prodotti ittici irlandesi e di **conoscere le prelibatezze dell'Isola di Smeraldo** per valorizzarle portando in tavola, allo stesso tempo, le bellezze naturali di questo magnifico paese e i suoi importanti valori nell'ambito delle pratiche di sostenibilità e benessere animale".*

"Per noi chef JRE è da sempre primario selezionare prodotti e materie prime di altissima qualità, comprenderne le peculiarità per utilizzarle al meglio nelle nostre cucine. Perché conoscere eccellenze e ingredienti italiani e provenienti da altri Paesi permette di generare ricchezza gustativa, nonché contaminazioni tra sapori e culture culinarie capaci di accrescere ulteriormente idee, proposte e scambi reciproci – spiega **Filippo Saporito**, Presidente JRE-Italia. *Ecco perché questa partnership per la nostra Associazione non solo è importante, ma rappresenta anche una ulteriore **fonte di crescita e creatività**. Una creatività che parte dalla varietà delle prelibatezze e tipicità irlandesi, frutto di una terra ricca di storia e natura di rara bellezza".*

Questa collaborazione rientra all'interno di un **piano più ampio di valorizzazione dei prodotti irlandesi**, un percorso che Bord Bia sta portando avanti da diversi anni. La partnership, infatti, prevedrà numerose attività di comunicazione congiunte che avranno, come interlocutori principali, il consumatore finale e gli operatori del settore.

Proprio in questo senso, il coinvolgimento degli chef di JRE rappresenta un valore aggiunto per far conoscere e insegnare come trattare tali prodotti. Come successo ad esempio con lo chef **Federico Pettenuzzo** - 1 Stella Michelin - del ristorante La Favellina (VI) il quale, sperimentando nuove creazioni con i prodotti ittici irlandesi, è riuscito a coglierne l'essenza e a lasciare qualche suggerimento utile per chiunque volesse sperimentare come lui e gustare gli scampi irlandesi in purezza: *"olio delicato e di prima spremitura, scaglie di sale Maldon e una piccola nota piccante."*

Questo il consiglio dello Chef per degustare al meglio il prodotto. *"E ancora per i palati più sfiziosi, il segreto è quello di aggiungere dell'erba cipollina tagliata finemente oppure di impreziosirlo con una nota agrumata avendo cura di profumare con gli oli essenziali e di spremere sullo scampo il dorso della buccia di un lime o di un'arancia".*