



Fruit & Veg
from Europe

I CHOOSE FRESH & FAIR!



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.



PRESS KIT 2025 / 2026

TORONTO - CANADA



Co-funded by
the European Union

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.



Merci, Canada !

Merci d'avoir rejoint la campagne « I Love Fruit and Veg from Europe » pour l'édition 2025.

7 PARTICIPANTS AU TOUR

85 CONTENUS GÉNÉRÉS

13 ARTICLES / REPORTAGES / ÉMISSIONS TV PRODUITS

25 PERSONNES ONT ASSISTÉ À LA DÉMONSTRATION MASTERCLASS – @ EATALY

117 CONTENUS GÉNÉRÉS

SIAL

22 CONTENUS GÉNÉRÉS ET 1 REPORTAGE TV

74 PERSONNES ONT ASSISTÉ AU DÎNER DE PRESSE

299 CONTENUS GÉNÉRÉS

22 PERSONNES ONT ASSISTÉ À LA DÉMONSTRATION MASTERCLASS – @ CULINARIUM

83 CONTENUS GÉNÉRÉS

TOTAL DES CONTENUS GÉNÉRÉS : 620



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.



Italy Tour Summary

27 FÉVRIER – 8 MARS 2025

Le voyage éducatif a commencé à Naples, avec une découverte guidée des fascinants Champs Phlégréens. Les participants ont ensuite exploré les célèbres ruines de Pompéi avant de profiter du charme de Sorrente. À Naples, ils ont admiré la ville lors d'un tour panoramique ponctué d'un déjeuner à *La Caffettiera* et d'un dîner convivial chez *Tucci's Pizzeria*.

La seconde étape les a conduits à Catane, où ils ont découvert la ville et dégusté les spécialités locales lors d'un parcours gourmand de street food.

Côté agricole, le programme mettait à l'honneur les vergers d'agrumes de *La Deliziosa* et les plantations de figues de barbarie. Le groupe a également visité *Terra Orti* ainsi qu'une ferme d'artichauts à Battipaglia, illustrant la richesse et la diversité de l'agriculture italienne.

7 PARTICIPANTS AU TOUR

1 CHEF

2 JOURNALISTES

5 INFLUENCEURS

85 CONTENUS GÉNÉRÉS

13 ARTICLES IMPRIMÉS / REPORTAGES TV



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.





www.biorxiv.org/content/doi/10.1101/000000

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

Follow us on



Atelier Culinaire à Eataly Summary

28 AVRIL 2025 – @ EATALY TORONTO

26 PARTICIPANTS

117 CONTENUS GÉNÉRÉS

Masterclass de cuisine : *Risotto au citron avec tartare d'artichauts et de crevettes*, animée par le Chef Dario Tomaselli, célèbre juré des concours d'huile d'olive de la Conférence mondiale de l'innovation alimentaire SIAL.



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.



Eataly Workshop Content



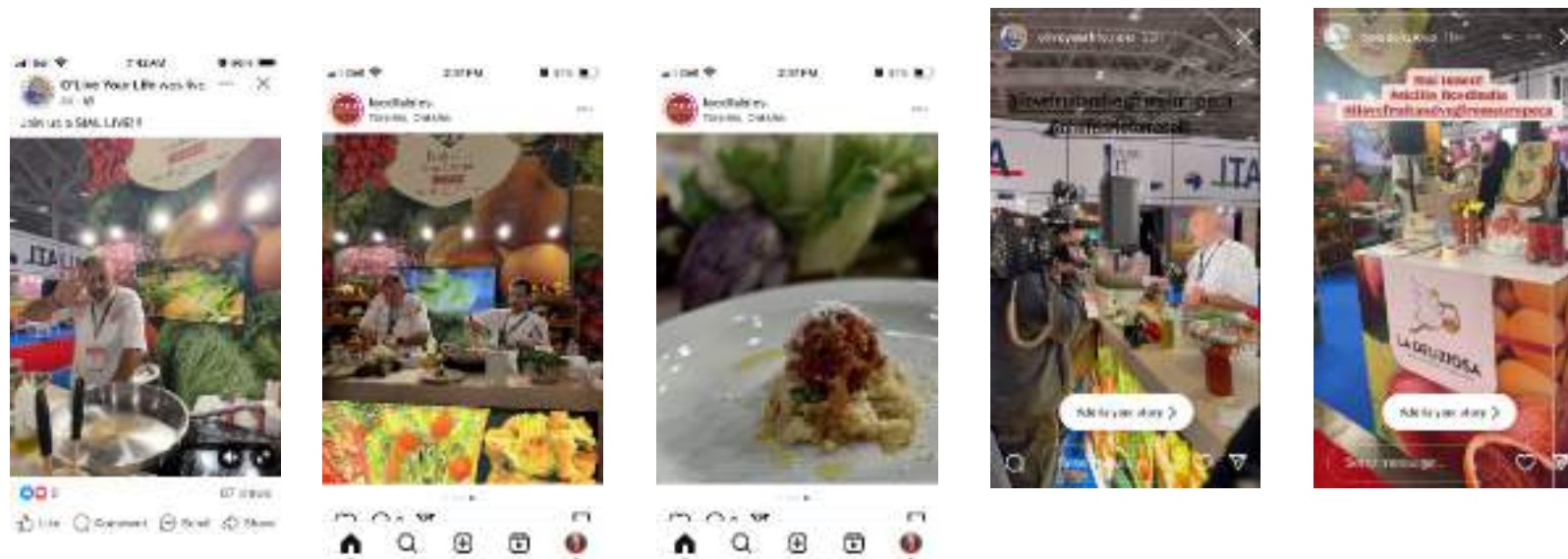
THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.



Stand SIAL Toronto

29 avril – 1er mai 2025 @ Enercare Centre

Le Chef Dario Tomaselli a préparé plusieurs recettes à base de fruits et légumes, servies à plus de 200 personnes par jour sur le stand. Parmi les plats proposés figuraient : une crème d'artichaut et pecorino accompagnée d'une salade d'orange et de radis, un couscous de chou-fleur à la sicilienne, des boulettes d'aubergine et de provola, ainsi qu'une salade de tomates et pain agrémentée de citrons, anchois et câpres.



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.



Press Event @ Stock Bar Restaurant

Mardi 29 avril
Stock Bar, Toronto

Cet événement exclusif était destiné aux professionnels des médias, journalistes, auteurs culinaires et influenceurs passionnés par l'excellence gastronomique européenne et l'agriculture durable.

La présentation a été assurée par Manuela Barzan et Sarah Bua de *La Deliziosa*. Le dîner comprenait : mousse de foie gras et poires en mini-tartelettes, brochettes de légumes, asperges, gnocchis aux artichauts, filet de bar, haricots verts, petite salade à la grenade et vinaigrette de pêche grillée, sgroppino au citron et tarte Tatin aux poires avec réduction de jus de grenade.

74 PARTICIPANTS
299 CONTENUS GÉNÉRÉS



Press Event Stock Bar Content



THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.

Atelier Culinaire @ Culinarium

Dans le cadre de la campagne « I Love Fruit and Veg from Europe » au Canada, un atelier de cuisine a été organisé le 9 juillet 2025 à Culinarium à Toronto, animé par le Chef Luciano Schipano.

Culinarium est un espace événementiel et studio culinaire de Toronto, idéal pour des expériences gastronomiques uniques.

Né au Canada et élevé en Italie, Luciano Schipano est un artiste culinaire certifié *Red Seal* et basé à Toronto. Il occupe le poste de chef corporatif pour *Unico* et *Primo*, est ambassadeur de marque pour *Galbani Canada*, fondateur et propriétaire de *Culinarium* ainsi que du restaurant *Boccaccio Ristorante*. Il est également président de Slow Food Toronto et président de la Fédération italienne des chefs – Délégation du Canada.

22 PARTICIPANTS À L'ATELIER CULINAIRE
83 CONTENUS GÉNÉRÉS



Détails de l'Atelier Culinaire

9 JUILLET 2025 @ CULINARIUM
TORONTO
1215 Weston Rd, Toronto
De 19h à 21h30

Accueil des invités

Les participants ont été accueillis avec un verre de Prosecco, une dégustation de jus de figue de barbarie, et un plateau d'antipasti italiens.

Cours de démonstration :

- Salade de burrata et pêches grillées
- Orzotto aux asperges et à l'orange sicilienne
- Courgettes farcies
- Parfait aux fraises et mascarpone



Atelier Culinaire Content

