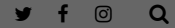


user agent sono condivisi con Google, unitamente alle metriche sulle prestazioni e sulla sicurezza, per garantire la qualità del servizio, generare statistiche di utilizzo e rilevare e contrastare eventuali abusi.



[ULTERIORI INFORMAZIONI](#) [OK](#)

FOOD
BEAUTY
FASHION
EXPERIENCE



WWW.THELUNCHGIRLS.IT

THE LUNCH GIRLS

Mastercheffa si aggiudica la finale della food blogger challenge dedicata a iLcamone, quello vero

— 13:26 —

La food blogger challenge dedicata a iLcamone, quello vero conquista Instagram: Sonia Peronaci incorona @Mastercheffa

L'originale pomodoro 100% italiano è stato protagonista di una sfida all'ultima ricetta tra quattro food blogger, che ha visto Sonia Peronaci indossare i panni di giudice d'eccezione e che ha eletto vincitrice Stephanie Cabibbo, alias @mastercheffa. Ora il testimone passa alla community, chiamata a presentare idee e abbinamenti per esaltare il sapore de iLcamone, quello vero.

Sonia Peronaci ancora una volta protagonista della comunicazione de **iLcamone, quello vero: l'imprenditrice digitale, scrittrice e presentatrice TV** si è calata quest'anno nei panni di giudice della "food blogger challenge" che ha messo a confronto quattro influencer ([@mamma_ay](#), [@mastercheffa](#),

CHI SIAMO



Dove si va a pranzo oggi? Te lo dicono le The Lunch Girls!

SHOPPING

[@vannisabiggio](#) e [@nelcassetto dellacucina](#)). Dopo due semifinali e una finalissima presso la Sonia Factory, a trionfare è stata la ricetta di Stephanie Cabibbo, alias [@mastercheffa](#).

iLcamone, quello vero, ha impreziosito le ricette dei quattro food blogger durante tutta la challenge, animando una sfida che ha appassionato il pubblico dei social: l'attesa finalissima ha visto contrapposte due **ricette provenienti dalle nostre isole maggiori (Sicilia e Sardegna)**, tra le principali zone di produzione de iLcamone, con la siciliana [@mastercheffa](#) che, con una ricetta ricca di gusto, ha prevalso sulla sarda [@vannisabiggio](#).

Siciliana verace di madre francese, Stephanie ha aperto il suo blog nel 2013 dopo una carriera nel settore dei formaggi e in quello del vino. Nella sua cucina, abbina i sapori tradizionali delle sue origini con un tocco internazionale e innovativo che le deriva dalle sue esperienze di viaggiatrice. Caratteristiche che si ritrovano anche nelle "[polpette di salsiccia in agrodolce e dadolata di iLcamone, quello vero mentuccia](#)", grintoso abbinamento di sapori che le è valso la vittoria della challenge.

"Partecipare a questa sfida è stato un vero piacere, mi sono divertita e ho avuto modo di conoscere meglio e di ricettare iLcamone, quello vero, una varietà che mi ha conquistata per la sua sapidità e croccantezza" afferma la vincitrice, **Stephanie Cabibbo**. "Il pomodoro a crudo in una preparazione dal gusto intenso come le polpette di salsiccia con le cipolle permette di sgrassare il piatto lasciando una piacevole sensazione di freschezza al palato: una meraviglia!"

Protagonista di tutte le ricette in sfida è stato **iLcamone, quello vero**. Prodotto esclusivamente in Italia, è un **pomodoro tondo, liscio** e dalla particolare colorazione **rosso scuro con striature verde intenso, che** si distingue per la sua **polpa croccante** da cui si sprigiona un **sapore fresco e stuzzicante dato dal perfetto equilibrio tra la dominante nota dolce-acidula e quella salina**. Si esprime al massimo gustato a crudo e può impreziosire i piatti anche se velocemente scottato in padella.

La sfida continua sul profilo Instagram [@il_camone](#)

Dopo la finale, i quattro influencer ingaggiati per la social challenge hanno invitato il loro pubblico a mettersi in gioco e proporre abbinamenti sfiziosi e proprie ricette impreziosite da **iLcamone, quello vero**.

Gli utenti avranno tempo fino all'11 maggio per inviare ai food blogger le loro proposte. Coloro che proporranno le idee migliori, potranno vedere la propria ricetta pubblicata sul sito [www.ilcamone.it](#), proprio accanto a quelle dei loro beniamini.

Le ricette dei quattro food blogger in sfida, oltre che sui rispettivi profili, sono disponibili tra le storie in evidenza del **profilo Instagram [@il_camone](#)** e sul **sito web [www.ilcamone.it](#)** dove, oltre a gustosi suggerimenti per la cucina, sono presenti curiosità e contenuti che raccontano - attraverso il linguaggio diretto e immediato del web - la storia e le virtù de **iLcamone, quello vero**.

5 cose che forse non tutti sanno su **iLcamone**,
un pomodoro assolutamente fuori dall'ordinario.

1. **Prima di tutto, il look**

SOINYOU



Men's Clothing

Shop Now >>>

SHOPPING

HOLAPICK
**MAXI DRESSES
FOR WOMEN**



MAXI DRESSES

SHOP NOW >

SHOPPING

iLcamone si presenta come un **pomodoro tondo, liscio, dalle dimensioni medio-piccole (formato cocktail) e dalla particolare colorazione rosso scuro con striature verde intenso**. Dimensioni e colorazione sono i primi elementi fondamentali che lo differenziano da altre varietà di pomodoro.

2. **Un patrimonio 100% italiano**

L'autentico pomodoro di tipologia **Camone** è coltivato oggi da **produttori selezionati** che ne garantiscono la qualità e la **totale tracciabilità**. È **raccolto esclusivamente a mano** una volta raggiunto il perfetto livello di maturazione, e quindi inviato nei supermercati e negozi di ortofrutta dell'intera Penisola.

3. **Gusto senza eguali**

iLcamone si distingue per la sua **polpa croccante** da cui si sprigiona un **sapore fresco e stuzzicante, dato dal perfetto equilibrio tra la dominante nota dolce-acidula e quella salina**. Inoltre, è un prezioso alleato per una dieta sana ed equilibrata, perché contiene vitamina C, carotenoidi e potassio. Queste caratteristiche ne fanno un protagonista assoluto sia di insalate e piatti freschi, sia di preparazioni che vogliono giocare con sapori, colori e consistenze.

4. **Mai solo rosso**

Il momento perfetto per consumare **iLcamone** è **quando presenta entrambe le sue componenti di colore**, rossa scura e verde. Le striature verdi possono risultare più o meno estese a seconda del grado di maturazione del frutto, ma **devono essere sempre ben evidenti**.

5. **Quello autentico è iLcamone**

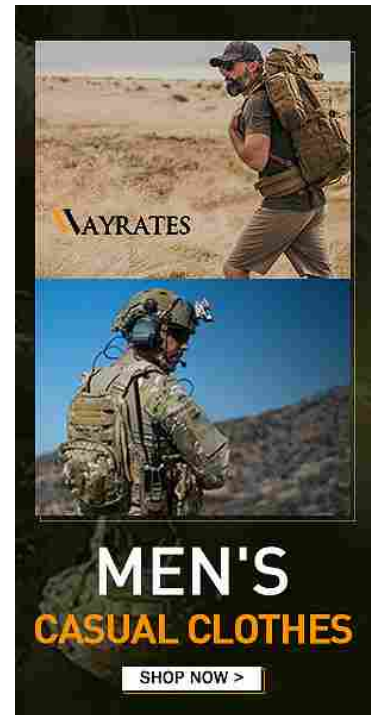
Per riconoscere il **Camone**, e distinguerlo da altre varietà di pomodoro solo apparentemente simili, **cerca sempre il marchio iLcamone, quello vero** sulle cassette e sulle confezioni. Solo la presenza del marchio **iLcamone**, quello vero garantisce che il pomodoro che stai per acquistare è autentico, prodotto esclusivamente in Italia da aziende agricole selezionate, qualitativamente garantito e totalmente tracciabile.



SHOPPING



SHOPPING



Previous
PISELLI ITALIANI
VALFRUTTA, dolci e
teneri, con tutto il
sapore della natura.

Next
Once, cocktail bar e
sapori internazionali a
Centocelle



The Lunch Girls
The Lunch Girls, il blog. Segui i consigli delle ragazze e scegli dove andare a mangiare. The best restaurant on Italy.

RELATED ARTICLES

0 COMMENTI

Ti è piaciuto il nostro pranzo?

Form for user comments with a text input field, a 'Commenta come' dropdown menu set to 'Account Google', and 'Pubblica' and 'Anteprima' buttons.

SHOPPING



SHOPPING