

IL GELATO NEL PIATTO PROTAGONISTI CHEF DI CASA NOSTRA

Prosciutto di Parma e Parmigiano protagonisti alla «Notte rosa»

Il Prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano protagonisti con «Il Gelato nel Piatto» nei ristoranti di tutto il mondo e in prima fila anche durante La Notte Rosa della Riviera Romagnola. Basta con l'abitudine di relegarlo a fine pasto. Il gelato è elemento gastronomico a ogni effetto. Lo dimostra il successo de «Il Gelato nel Piatto», la manifestazione che coinvolge gli chef dei ristoranti italiani sparsi in tutto il mondo

che ogni anno mettono in menu un piatto di portata in cui il gelato sia co-protagonista con Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e prodotti Dop. Quest'anno la quarta edizione de «Gelato nel Piatto con Prosciutto di Parma e Parmigiano-Reggiano e prodotti Dop» avrà una vetrina particolare, oltre che nei migliori ristoranti di tutto il mondo, anche nei ristoranti della Riviera romagnola durante il mega-evento della

Notte Rosa, il vero «Capodanno dell'Estate» dai Lidi di Comacchio a Cattolica in programma il prossimo 5 Luglio.

La kermesse internazionale è promossa dal magazine parmense on-line INformaCIBO, diretto da Donato Troiano, e sostenuta da Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana, Parma Alimentare, la società della Camera di commercio per la promozione dei prodotti agroalimentari di Parma nel

Mondo, Fiere di Parma che organizza Cibus, il più accreditato Salone dell'Alimentazione nel mondo e i Consorzi del Prosciutto di Parma e del Parmigiano-Reggiano. Appoggiano l'iniziativa il CIM (Chef Italiani nel Mondo) e l'UIR (Unione Italiana Ristoratori), Fabbri 1905 con il patrocinio della Regione Emilia Romagna, Comune di Parma, Provincia di Parma, Camera di Commercio di Parma, Apt Emilia Romagna, Fipe Rimini, Ascom Parma e Ente Fiere Isola della Scala. L'appuntamento dolce&salato dopo la lunga Notte Rosa del 5 luglio si svolgerà alla fine di luglio coinvolgendo gli chef di New York, Pechino, Tokyo, Hong Kong, Singapore, Mosca, Montecarlo, Providence, Milano, Roma, Venezia, ma anche alcuni di Parma: gli stellati Michelin Alberto Rossetti e Marco Parizzi dei Ristoranti Al Tramezzo e Parizzi di Strada della Repubblica, ma anche Enrico Bergonzi del ristorante Al Vedel, Filippo Cavalli dell'Osteria dei Mascalzoni, Fabio Romani del Ristorante Romani e Maria Beatrice Pettrini del nuovo ristorante 1928 a Noceto.

L'iniziativa avrà il suo clou dal 23 al 28 luglio quando nei ristoranti dei cinque continenti si svolgerà la kermesse de «Il Gelato nel Piatto con Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e prodotti Dop» abbinata a «La Giornata Mondiale delle Cucine Regionali italiane nel segno dell'Expo 2015», con i piatti tipici e tradizionali delle cucine regionali di tutte le regioni d'Italia. ♦

