

# Il Gelato nel piatto

con Parmigiano Reggiano & Prosciutto di Parma

"Tutto ciò che è commestibile può essere trasformato in gelato".  
Lo diceva già, negli anni '70, Enzo Vannozzi, maestro gelatiere e fondatore dell'Accademia della Gelateria



## Il Gelato nel Piatto con Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma a Villa San Carlo Borromeo il 21 luglio



La ricetta della Brigata Santa Caterina  
**"Risotto al prosciutto crudo di Parma e mango alla cannella, crema ghiacciata al Parmigiano-Reggiano 24 mesi, sedano e miele"**

Su *"La Provincia di Cremona"*:  
appuntamento al **The City Villa San Carlo Borromeo**

Gran Galà  
**Il Gelato nel Piatto**  
con Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma  
mercoledì 21 luglio,  
dalle ore 19  
a Villa San Carlo Borromeo

Parma: il gusto, le emozioni, l'eleganza e l'arte di vivere  
**Parma Alimentare**



**Fabbri 1905**  
Gli irresistibili  
Gelati al Piatto

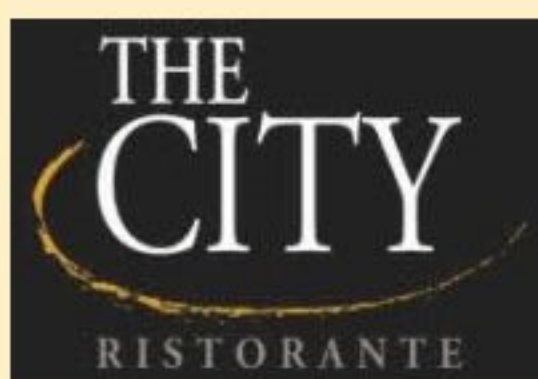
Mercoledì **21 luglio**, dalle ore 19 nell'ambito della manifestazione **"Il Gelato nel Piatto con Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma"**, Villa San Carlo Borromeo dedica una serata speciale alla migliore arte culinaria del nostro Paese. Protagonisti dell'evento, due prodotti d'eccellenza dell'agroalimentare made in Italy, Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma, celebrati, insieme al gelato, con raffinate degustazioni enogastronomiche e audaci accostamenti di sapori.

La cena si inserisce nell'iniziativa promossa dal magazine online **INformaCIBO**, in collaborazione con **Fabbri 1905** e **Bonat**, che l'équipe del **The City**, il ristorante di Villa San Carlo Borromeo, ha accolto con entusiasmo. Per sei giorni, **dal 20 al 25 luglio**, gli chef del Ristorante stupiranno gli ospiti con creazioni inedite a base di gelato, Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma.

E' previsto inoltre, prima della cena, un angolo degustazione con **Parmigiano-Reggiano Bonat**, **Prosciutto di Parma** insieme alla magica dolcezza di un aperitivo tutto italiano: l'"**Amarena Amore Mio**", un cocktail della storica azienda **Fabbri 1905 di Bologna**, ancora una volta schierata a fianco degli ambasciatori del buon gusto italiano.

Parteciperanno all'evento, oltre ai rappresentanti dei due Consorzi e dei partner dell'iniziativa, il direttore di **INformaCIBO** e l'attore e produttore di **aceto balsamico DOP Fabio Bonini**.

La serata sarà anche l'occasione per visitare le suggestive sale del Museo della Villa, dove, fino al 12 settembre, è allestita la mostra **Tesori della Russia. Il cielo, il mare, la terra**.



### IL MENU

**Tortino al salmone affumicato e asparagi,**  
gelato al rafano e finocchietto selvatico, succo di pomodoro dolce

**Risotto al Prosciutto di Parma e mango alla cannella, crema ghiacciata al Parmigiano-Reggiano sedano e miele**

Lombo di agnello cotto a bassa temperatura, gelato al crescione di fontana e patate al prezzemolo

Gelato allo yogurt e fragole marinate all'aceto balsamico di Modena

**I vini:** Pinot Grigio H. Lun, Appiano (BZ), Alto Adige, D.o.c. 2009 Montepulciano, Bisanzio, Consorzio tutela vini d'Abruzzo, D.o.c. 2008 Moscato Barisel, Cascina Barisel, D.o.c.g. 2009

**L'offerta per la serata è di euro 55**

Per prenotare: t 02 994741

**ristorantethecity@villaborromeo.com www.ristorantethecity.com**

**Villa San Carlo Borromeo**

20030 Senago Milano, piazza Borromeo 20

tel. 02994741 fax 0299474241

**info@villaborromeo.com www.hotelvillasancarloborromeo.com**

A CURA DI



CON IL SOSTEGNO DI



PATROCINI



IN COLLABORAZIONE CON



PARTECIPA



PARTNER UFFICIALI



MAIN SPONSOR

