

L'Italia che cresce

a cura di Michele Cènnamo

19/07/2010

Da martedì 20 a domenica 25 luglio sulle tavole dei cento tra i migliori ristoranti in tutto il mondo

Il Gelato nel Piatto è servito..... con Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma

Al via da martedì 20 luglio la sei giorni del Gelato d'Alta Gastronomia.

"Il Gelato nel Piatto", ovvero a tutto pasto, non solo segregato tra i dolci, sarà infatti fino a domenica 25 luglio nei menu di cento tra i migliori ristoranti in tutto il mondo: in tutte le Regioni d'Italia, in Europa, Asia, Nord America, Stati Uniti, Sud America e Oceania. Ricette di Gelati, dall'antipasto al contorno, dolce e salato, in sostituzione o parte integrante di una portata nel menu dello chef-gelatiere: tutto questo è "Il Gelato nel Piatto con Parmigiano-Reggiano, Prosciutto di Parma", una singolare sperimentazione che vedrà abbinato con il gelato, Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma.

L'iniziativa promossa dal magazine parmense on-line INformaCIBO, diretta da Donato Troiano, è sostenuta da Alma, la Scuola internazionale di cucina italiana diretta da Gualtiero Marchesi, Parma Alimentare, la società della Camera di commercio per la promozione dei prodotti agroalimentari di Parma nel Mondo e Fiere di Parma che organizza Cibus, il più accreditato Salone dell'Alimentazione. Inoltre ai due Consorzi del Prosciutto di Parma e del Parmigiano-Reggiano si affiancano all'iniziativa come partner Fabbri 1905 e Bonat.

Una Gran gala' con i prodotti della nota azienda bolognese, Fabbri 1905, si svolgerà la sera di mercoledì 21 luglio a **Villa San Carlo Borromeo** a Senago di Milano, dove gli chef del ristorante **TheCity** prepareranno ben quattro ricette a base di gelato: un menu completo dolce e salato.

Tra i cento chef che partecipano all'evento citiamo alcune loro ricette.

Lo chef Claudio di Bernardo (del mitico Grand Hotel Rimini di Federico Fellini) presenta un gustoso piatto chiamato, "Cremoso di riso al Parmigiano-Reggiano con torchon di foie-gras al croccante di prosciutto di Parma, mela golden e gelato all'aceto balsamico tradizionale"; Lo storico Gourmet Hotel Zunica 1880: il locale di Daniele Zunica che, seguendo la strada tracciata dal lontanissimo 1880 dai suoi avi, rimane un punto fermo della migliore tradizione gastronomica abruzzese e per Il Gelato nel Piatto presenta un bellissimo piatto: "Mousse di prosciutto di Parma con gelato al melone e cialda di Parmigiano-Reggiano". Dall'Abruzzo ci spostiamo in Puglia, qui lo chef "Gegè" Mangano uno degli chef più prestigiosi e talentuosi della Puglia, di Monte Sant'Angelo, insieme alla moglie Anna Totaro, presenta un super piatto: "Veli di Parma con gelatino di noci (Fabbri) salato con scaglie di Parmigiano-Reggiano e vin cotto di fichi"; lo stellato Marco Parizzi dell'omonimo ristorante di Parma presenta la "Minestra tiepida con scampi al Prosciutto di Parma e gelato al pesto di Parmigiano-Reggiano e rucola"; dalla maestria di Nelson Reposo, attualmente Italian chef nel lussuoso Hotel Elysium di Cipro, arriva la ricetta "Brioche con gelato!.....Prosciutto di Parma, gelato al Parmigiano-Reggiano Bonat 24 mesi e caramello all'aceto balsamico di Modena"; dall' Angelini The Italian Restautant dell'Hotel Shangri-La, l'albergo più lussuoso di Hong Kong, lo chef Vittorio Lucariello, prepara un "Delizioso gelato di Parmigiano-Reggiano, peperoni e lamponi"; lo chef lombardo Ilario Mosconi del Restaurant Mosconi, che da anni rende sublime la cucina italiana in Lussemburgo per l'occasione si presenta con una ricetta : "Mille foglie di Parmigiano-Reggiano Bonat con gelato, rucola & Prosciutto di Parma", non poteva mancare la ricetta di Fabio Tacchella, grande chef e Team manager della Nic-Nazionale italiana cuochi con il piatto: "Gelato all'Olio d'Oliva e zenzero con Prosciutto di Parma, Parmigiano-Reggiano e spaghetti di verdure". Tre piatti grandi chef per tre grandi piatti: Corrado Fasolato, due stelle Michelin, Chef del Met Restaurant all'interno del Metropole Hotel 5 stelle lusso di Venezia presenta: "Gelato: Parmigiano-Reggiano soffice e freddo e Prosciutto di Parma croccante e morbido", Ettore Bocchia, massimo esponente della cucina molecolare in Italia ha espresso al meglio la sua intelligenza e passione con la ricetta: "cialda di amidi al sedano con Parmigiano-Reggiano in semifreddo, cubetti di pera e gelatina di Lambrusco, sorbetto al prosciutto di Parma con salsa alle noci e Oliver Glowig, due stelle Michelin, chef del ristorante "L'Olivo"del Capri Palace Hotel, tedesco di nascita ma caprese di adozione, dedica a Il Gelato nel Piatto, i prodotti del territorio: "Carpaccio di cefalo alla bottarga, gelato di Prosciutto di Parma e insalata di pasta con caviale". C'è anche la ricetta di Paolo Teverini, una stella Michelin, ristorante a Bagno di Romagna: "Biscotto di gelato al Parmigiano-Reggiano con macedonia di melone e Prosciutto di Parma all'olio d'oliva extravergine".

Ci sono anche le tre stelle Michelin della famosa Enoteca Pinchiorri di Firenze, uno dei ristoranti più prestigiosi d'Italia e d'Europa, che con gli chef Italo Bassi e Riccardo Monco presentano un coloratissimo piatto, "Spirale di Parmigiano-Reggiano e prosciutto di Parma". Poi, dalle tre Stelle alle meritatissime due stelle Michelin dello chef Nicola Portinari con "L'Orto di "Papà Serafino" con granella gelata di Parmigiano-Reggiano, la melanzana alla Parmigiana, il Pomodoro alla caprese, il cucciolone di piselli, il calippo di friggittello, fiore di zucchini ripieno e il Prosciutto di Parma chips". E c'è anche il "salotto gourmet" della famiglia Lunelli, quella delle Bollicine Ferrari, che si presenta a Il Gelato nel Piatto con una ricercata ricetta dello chef Alfio Ghezzi: "Vitello tiepido, Prosciutto di Parma, biscotto di Parmigiano-Reggiano, zuppa agra di melone e gelato al the earl-gray"

Per sei giorni quindi ci si può sedere per gustare un Gelato di Alta gastronomia non solo nei locali citati ma anche nei ristoranti di Via Veneto a Roma, Milano, Caserta, in Sardegna ma anche a New York, a Pechino, a Tokyo, a Porto Rico, a e perfino in Arabia Saudita. Insomma tantissimi chef di tutto il mondo promettono mille emozioni in una kermesse tutta da gustare.