



Home » Appuntamenti, Manifestazioni » Gelato nel piatto dal 20 al 25 luglio nei ristoranti del mondo

## Gelato nel piatto dal 20 al 25 luglio nei ristoranti del mondo

giovedì, 8 luglio 2010, 12:10 Appuntamenti, Manifestazioni 1 views Commenta

Tra le novità per l'estate 2010 ci sono anche delle sorprese: il gelato al Parmigiano Reggiano o al Prosciutto di Parma. I gusti saranno protagonisti di 'Il gelato nel piatto', evento promosso dal giornale on-line INformaCIBO, con il sostegno di Alma, Scuola internazionale di cucina italiana di Gualtiero Marchesi, di Parma Alimentare, la società della Camera di commercio per la promozione dei prodotti agroalimentari, e Fiere di Parma. 'Il gelato nel piatto' avrà il suo clou in cento ristoranti in Italia e all'estero. Dal 20 al 25 luglio famosi chef e stellati Michelin prepareranno nei loro locali un raffinato piatto con il gelato abbinato ai due tra i più rinomati prodotti Dop made in Italy. Per sei giorni si potrà gustare il 'gelato nel piatto' al Grand Hotel Rimini, nei ristoranti di Roma come il Filippo La Mantia Restaurant o il Brunello Lounge Restaurant del Regina Hotel Baglioni, al Danieli di Venezia, ma anche a New York, Tokyo, Pechino, Porto Rico, Lima e perfino in Arabia Saudita. Una Gran gala si svolgerà la sera del 21 luglio a Villa San Carlo Borromeo, dove gli chef del ristorante TheCity prepareranno ben quattro ricette a base di gelato: un menu completo dolce e salato. Per maggiori informazioni, [www.informacibo.it](http://www.informacibo.it).



Tags: gelato, Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma

### Scrivi un commento

Utilizza **gravatar** per personalizzare la tua immagine

Nome (richiesto)

Mail (richiesta, non verrà divulgata)

Sito web

Commento

Avisami dei nuovi commenti tramite e-mail

 

[News piu' lette](#) [Discussioni](#) [Commenti](#) [Tags](#)

Sottoscrizioni

[Sottoscrivi i News Feed](#)

[Sottoscrivi i Feed dei Commenti](#)

[Aggiornamenti via mail:](#)