

cerca

tutto il sito



Cosa hai in frigo?



manda | modifica la tua ricetta



Accendi la passione per il barbecue

FOTOGALLERIA

« INDIETRO FOTO: 1 DI 18 AVANTI »



Risotto al prosciutto crudo di Parma e mango alla cannella, crema ghiacciata al Parmigiano-Reggiano 24 mesi, sedano e miele. Ricetta della Brigata di Santa Caterina - l'équipe del **Ristorante The City di Villa San Carlo Borromeo Milano**

L'alta gelateria incontra il Prosciutto e il Parmigiano

Si chiama *Il Gelato nel Piatto con Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma*, l'evento che dal 20 al 25 luglio vedrà 100 chef in Italia e nel mondo preparare nei rispettivi locali un piatto con il gelato abbinato ai due tra i più rinomati prodotti Dop made in Italy. Dal Grand Hotel Rimini, al *Filippo Lamantia Restaurant* di Roma, dal *Brunello Lounge Restaurant* del Regina Hotel Baglioni agli Hotel Danieli e Hotel Metropole di Venezia, dai locali della Food Valley a Parma, ai più prestigiosi di Firenze, Capri, New York, Tokyo, Pechino ecc., tutti presenteranno in menu un piatto per aderire all'iniziativa promossa 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 nel Mondo e Fiere di Parma. (foto da Informacibo.it)

PUBBLICATO DA **L'Espresso** food&wine



WWW.CARNEALFUOCO.IT

le vostre ricette

PIÙ LETTE

PIÙ COMMENTATE

PIÙ VOTATE

Parmigiana di melanzane non fritte

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO

TAGLIATELLE AL LIMONE

Polpette di zucchine

Un primo leggero

Rotolo di frittata

Primo di emergenza

Tortino di zucchine

Orecchiette al Pesce Spada caprese al limone

→ manda | modifica la tua ricetta

1 DEI 15 BUONI SHOPPING DA 1000€*

*ulteriori dettagli nel regolamento completo

WWW.CARNEALFUOCO.IT

