

SCHEDA NEWS

FOOD

Gelato un po' salato

Il freddo dessert sposa Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma



IL RISOTTO AL PROSCIUTTO DI PARMA E PARMIGIANO REGGIANO DI VILLA SAN CARLO BORROMEO



Di **Cristina Viggè**
Pubblicato lunedì 12 luglio 2010

Rating 5 (voti 1)
★★★★★

Giudica
☆☆☆☆☆

Il dolce gelato sposa il sapore salato. Succede **dal 20 al 25 luglio** in centinaia di ristoranti in Italia e all'estero, grazie alla rassegna **"Il Gelato nel Piatto con Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma"**, promossa da InformaCibo in collaborazione con Gusto in Scena e le maison Fabbri 1905 e Bonat. Una kermesse golosamente estiva, che invita gli chef a rielaborare il fresco alimento in una veste curiosa e insolita, abbinandolo alle due eccellenze dop emiliane.

Ecco allora Paolo Teverini (in quel di Bagno di Romagna) offrire ai suoi ospiti il biscotto di gelato al Parmigiano Reggiano con macedonia di melone e Prosciutto di Parma all'olio d'oliva extravergine; e Alfonso Iaccarino (nella partenopea cornice di Sant'Agata sui due Golfi) servire il gelato di Parmigiano Reggiano variegato ai gelsi neri, insalatina di fave, piselli freschi e pomodorini profumati alla menta con croccante di Prosciutto di Parma.

E in meneghino territorio? **Il ristorante The City di Villa San Carlo Borromeo**, splendida residenza storica di Senago, propone un primo piatto dalle aromatiche nuance fredde-calde: il risotto al Prosciutto di Parma e mango alla cannella con crema ghiacciata al Parmigiano Reggiano 24 mesi, sedano e miele. Una ricetta intrigante, preparata dalla Brigata Santa Caterina (l'équipe di cucina) e presentata fra sale affrescate con vista parco.

Una pietanza raffinata, da degustare sia durante i sei giorni della manifestazione (a 16 Euro) sia in una serata ad hoc, quella del 21 luglio, in cui l'arte gelatiera italiana incontra altri prodotti di qualità, come l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, sublimando in un ricercato menu. Con corredo di vini di pregio e mostra di pittura presso il Museo della Villa.

APPROFONDIMENTI

www.informacibo.it

www.parmigiano-reggiano.it

Brivido di sapori

Il gelato protagonista di un menu dolce-salato

Quando: mercoledì 21 luglio 2010

Dove: [Villa San Carlo Borromeo - Villa](#)

[Piazza Borromeo, 20](#)

20030 Senago (MI)

TELEFONO

ORARI, PREZZI E ALTRE INFO +



Visibilità al tuo Ristorante

VAI

CERCA IN RISTORANTI

- EVENTI APRI
- LOCATION
- ENOTECHES OSTERIE PIZZERIE
- RISTO/PIZZA RISTORANTI STEAK HOUSE
- SUSHI BAR TRATTORIE WINE BAR
- TIPOLOGIE APRI
- NAZIONI APRI
- REGIONI APRI
- CITTÀ APRI
- CONTINENTI APRI
- TIPICITÀ APRI
- CARATTERISTICHE APRI
- SERVIZI APRI
- PRODOTTI APRI
- TOP TAG APRI
- RISTORANTI IN PROVINCIA APRI

Il Dalmata
CUCINA DI PESCE

Casanova
CUCINA ITALIANA

TOP

TOP 10 IN RISTORANTI

- ARTICOLI NEWS LOCATION
- > FINGER'S
 - > RIBOT
 - > LA BRISA
 - > TRATTORIA IL BRAGOSSO
 - > LA MALMAISON
 - > AL RIFUGIO PUGLIESE DA MUCIACCIA
 - > ARIGATÒ
 - > L'ARAGOSTA INNAMORATA
 - > AL FICODINDIA
 - > GIANNINO