

Il Gelato nel Piatto

con Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma

La Sei Giorni del Gelato dal 20 al 25 luglio: riflettori accesi sull'alta moda del gelato nella ristorazione in Italia e nel mondo

Gelato on the plate

with Parmigiano-Reggiano and Prosciutto di Parma

The six-day Gelato event, which will be celebrated from July 20 to 25, 2010 in over 100 restaurants, focuses on the high fashion of gelato in restaurants in Italy and around the world and is supported by many prestigious institutions and enterprises, including Alma, the International School of Italian Cuisine directed by Gualtiero Marchesi, and Parma Alimentare, the body that promotes worldwide the food and wine produced in Parma.

Parma 16 giugno 2010. Manca poco più di un mese all'appuntamento ufficiale de "Il Gelato nel Piatto con Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma": infatti, dal 20 al 25 luglio in cento ristoranti di tutto il Mondo, altrettanti prestigiosi chef metteranno in tavola un matrimonio perfetto di sapori e colori. Parliamo del gelato d'Alta Gastronomia poiché viene associato a due tra i maggiori prodotti Dop del Belpase: Parmigiano-Reggiano e Prosciutto di Parma.

Ma c'è già chi, nel proprio ristorante, propone questo prelibato piatto dolce-salato, creando, assaggio dopo assaggio, una agguerrita schiera di intenditori di questa inedita proposta, ideale per l'estate.

A Bagno di Romagna (FC), la ricetta del "gelato" è già nel raffinato menu del Ristorante "Paolo Teverini". Da oggi infatti lo chef stellato Paolo Teverini offre ai propri clienti il particolarissimo "Biscotto di gelato al Parmigiano-Reggiano con macedonia di melone e Prosciutto di Parma all'olio d'oliva extravergine".

In questa pagina di **INformaCIBO** si possono trovare le ricette degli altri Chef che hanno aderito:

http://www.informacibo.it/sito/gelato-nel-piatto/gelato_nel_piatto/index1.htm

Una iniziativa di *INformaCIBO* che vede come partner ufficiali l'**azienda Bonat di Basilicanova e Fabbri 1905** e il sostegno di **Alma**, Scuola internazionale di cucina italiana, diretta da **Gualtiero Marchesi**, e di **Parma Alimentare** con l'obiettivo di esaltare i prodotti della nostra migliore tradizione agroalimentare e di valorizzare la ristorazione italiana nel mondo.

Main sponsor Il **Consorzio del prosciutto di Parma e del Parmigiano-Reggiano**

Per informazioni e invio ricetta, foto del piatto, una breve storia del locale e dello chef

Donato Troiano 3491471509

dtroiano@informacibo.it