

**INCONTRO A MILANO
AL CENTRO GLI ANZIANI**

La Repubblica Popolare ora studia il welfare

■ MILANO

PROPRIO a poche centinaia di metri dal nuovo centro commerciale cinese, ieri mattina si è aperta la visita ufficiale in Italia di una delegazione cinese guidata dal vicedirettore degli Affari Civili Cinesi Dou Yupei, il ministro corrispondente di quello italiano del welfare. La delegazione, in Italia per approfondire come funzionano le politiche sociali, in particolare il modello lombardo, è stata accolta nella sede dell'hotel villa Torretta, a Sesto San Giovanni. Erano presenti, tra gli altri, l'assessore regionale alla Famiglia Giulio Boscagli, il presidente della Fondazione Monserrate, Chiara d'Imporzano, il Console Generale cinese Liang Hui e l'assessore provinciale alla Formazione e al Lavoro Paolo Del Nero. «La riforma del welfare - ha detto l'assessore Boscagli - è un tema centrale per il nostro Paese. In Lombardia il sistema si basa da un lato sulle residenze per anziani, dall'altro su una rete di assistenza domiciliare». Il vice ministro cinese ha spiegato come anche nel suo Paese negli ultimi anni ci sia stato un considerevole aumento della popolazione anziana destinato ad incrementare ulteriormente entro il 2014. La delegazione cinese ha visitato, nel pomeriggio, la residenza sanitaria assistenziale Saccardo del gruppo Se gesta.

Ros. Pal.

Al posto dell'Ikea un aggressivo market cinese
Prezzi bassi, prodotti anche online

MARTINI KISSER

BACIARE 10 SPLENDE DONNE PER CESTO ROSA

INIZIATIVE



Giro del Mondo con il sale

a Sesto San Giovanni, alle porte di Milano, si trova il Grand Hotel Villa Torretta, albergo a quattro stelle ricavato da una prestigiosa residenza gentilizia del Seicento, attraverso un meticoloso e appassionato restauro. Nella grande villa ristrutturata una piccola porzione ospita il ristorante 'Il Vico della Torretta', che si affaccia sullo splendido Chiostro del Piano Nobile della Villa, che propone prelibatezze della cucina milanese e lombarda in un menu curato dall'executive chef, Angelo Nasta.

Buona tavola e buon vino

Il ristorante offre numerosi eventi, tra cui serate di degustazione all'insegna della buona tavola e del buon vino. Tra queste serate spicca per interesse la cena 'Giro del Mondo col sale', tenutasi lo scorso maggio, che ha offerto un percorso tra i cinque continenti attraverso la degustazione di piatti accompagnati da sali provenienti da diversi paesi.

Il menu della serata è partito dall'America: un'entrée a base di baby pina colada d'asparago violetto con rosa d'ananas disidratata, in abbinamento al Sale di Maras, proveniente dal Perù. Si è poi proseguito verso l'Australia,



NELLA SPLENDIDA CORNICE SEICENTESCA DEL VICO DELLA TORRETTA, RISTORANTE DEL GRAND HOTEL VILLA TORRETTA, ALLE PORTE DI MILANO, SI È TENUTA UN'INTERESSANTE CENA, FIRMATA DALL'EXECUTIVE CHEF ANGELO NASTA, CHE HA OFFERTO UN GIRO DEL MONDO ATTRAVERSO L'ABBINAMENTO E LA DEGUSTAZIONI DI DIFFERENTI TIPI DI SALE.

con un antipasto di salmone rosso marinato con scorze di agrumi e sale di Murray e piccole biglie alla vervana. Il primo è stato un omaggio all'Asia: raviolo 'Maison' con morbido formaggio ed erbe di campo e sezchaun, burro con grani di sale rosso d'Himalaya. Il secondo è ispirato all'Africa, con petto d'anatroccolo arrostito e laccato con sciroppo di limone 'confit', germogli di spinacino leggermente passiti, abbinato al sale al limone del Madagascar. A conclusione, un dessert dall'Europa: rondelle d'arancia e pompelmo rosa caramellate e sfumate al Grand Marnier, condite con fiori di sale al mandarino e pepe rosa, provenienti dall'Italia.

Ciada Rusmini

IL MAESTRO SAL DE RISO PRESENTA I NUOVI PRODOTTI. LA SUA ALTA PASTICCERIA NELLA SCUDERIA RISTOPIU' L

Nel variegato mondo Ho.Re.Ca italiano, Ristopiù Lombardia si contraddistingue da anni per la ricercatezza dei prodotti e per la costante attenzione verso i suoi clienti. Offrire loro sempre e solo il meglio del mercato food rappresenta una priorità impareggiabile. Così, ad onor delle sue rigorose selezioni culinarie, Ristopiù Lombardia è lieta di invitarvi alla presentazione degli esclusivi dessert firmati dal grande Pasticcere Sal De Riso, conosciuti ovunque per il loro eccellente livello di specialità.

Levento si terrà il 10 Ottobre presso la Sala Reale del Grand Hotel Villa Torretta in via Milanese, 3 a Sesto San Giovanni. L'appuntamento con il Maestro Sal De Riso organizzato in esclusiva da Ristopiù Lombardia, è previsto in due incontri: il primo dalle ore 15 alle 17:30 ed il secondo dalle 20:30 alle 23. Gli incontri sono a numero chiuso con posti limitati ad un massimo di 55 partecipanti ciascuno, è quindi necessario confermare la propria partecipazione via e-mail all'attenzione della Sig.ra Giovanna Di Terlizzi " giovanna.diterlizzi@ristopiulombardia.it.

L'introduzione sarà affidata al Presidente di Ristopiù Lombardia Giuseppe Arditi e successivamente il Maestro De Riso presenterà i nuovi prodotti della rinomata e omonima Pasticceria. Grazie ad un generoso buffet, potrete degustare le torte e i dessert del popolare Maestro dolciario, distribuiti da Ristopiù Lombardia.

Classe 1966, Salvatore De Riso ha studiato e costruito la sua esperienza nei più celebri alberghi della Costiera Amalfitana, scoprendo così l'amore per i dolci ed entrando a far parte dell'illustre Accademia dei Maestri Pasticceri. Da anni, la sua Pasticceria De Riso sul lungomare di Minori raggiunge un successo senza eguali, diventando una delle più famose e premiate con diversi riconoscimenti anche a livello nazionale.

Le sue specialità dolciarie sono intrise dei sapori e dei profumi della sua terra. E le materie prime sono selezionate con così tanta cura da rendere i prodotti Sal De Riso di altissima qualità. Proprio per questo fanno parte del ricco ventaglio di articoli alimentari proposti da Ristopiù Lombardia, che lavora da sempre per soddisfare ogni gusto, persino i palati più fini.

Ristopiù Lombardia adora viziare i suoi clienti con opportunità imperdibili. Infatti, proprio in occasione del levento Sal De Riso, sarà felice di omaggiare chi effettuerà un ordine minimo di 20 torte con l'esclusivo libro del maestro pasticcere: *I Dolci del Sole*. Il libro, edito da Rizzoli, contiene oltre 60 ricette pratiche e deffetto, tipiche della tradizione mediterranea. Ma non solo, chi acquisterà 40 torte, oltre al fantastico libro, potrà avere in omaggio un funzionale microonde per preparare le torte con il sistema Ristopiù.

Ristopiù Lombardia non si risparmia mai sul fronte dell'attenzione verso il cliente e verso la sua soddisfazione continua. Le bontà uniche, il gusto dell'alta qualità, la passione per il mondo alimentare fanno parte della sua storia e del suo futuro. Leccellenza dei dessert Sal De Riso ne è la prova.

Conferma Partecipazione:

Dott.ssa Giovanna Di Terlizzi

e-mail: giovanna.diterlizzi@ristopiulombardia.it

Per Info:

Ufficio Stampa Artémida: Emanuela Lodolo " e.lodolo@artemida.it

Tel: 02 45482672 " Mob: 333 2648370

Comunicati Stampa.net – Notizie e Comunicati

Comunicati Stampa.net: Dove Nasce la Notizia - Inviò e Pubblicazione di Comunicati Stampa Gratis

Il Maestro Sal De Riso presenta i nuovi prodotti. La sua alta pasticceria nella scuderia Ristopiù Lombardia



Nel variegato mondo Ho.Re.Ca Italiano, Ristopiù Lombardia si contraddistingue da anni per la ricercatezza dei prodotti e per la costante attenzione verso i suoi clienti. Offrire loro sempre e solo il meglio del mercato food rappresenta una priorità impareggiabile. Così, ad onor delle sue rigorose selezioni culinarie, Ristopiù Lombardia è lieta di invitarvi alla

presentazione degli esclusivi dessert firmati dal grande Pasticcere Sal De Riso, conosciuti ovunque per il loro eccellente livello di specialità.

L'evento si terrà il 10 Ottobre presso la "Sala Reale" del Grand Hotel Villa Torretta in via Milanese 3 a Sesto San Giovanni. L'appuntamento con il Maestro Sal De Riso organizzato in esclusiva da Ristopiù Lombardia, è previsto in due incontri: il primo dalle ore 15 alle 17.30 ed il secondo dalle 20.30 alle 23. Gli incontri sono a numero chiuso con posti limitati ad un massimo di 55 partecipanti ciascuno, è quindi necessario confermare la propria partecipazione via e-mail all'attenzione della Sg.ra Giovanna Di Terlizzi - giovanna.di-terlizzi@ristopiulombardia.it

L'introduzione sarà affidata al Presidente di Ristopiù Lombardia Giuseppe Arditi e successivamente il Maestro De Riso presenterà i nuovi prodotti della rinomata e omonima Pasticceria. Grazie ad un generoso buffet, potrete degustare le torte e i dessert del popolare Maestro dolciario, distribuiti da Ristopiù Lombardia.

Classe 1966, Salvatore De Riso ha studiato e costruito la sua esperienza nei più celebri alberghi della Costiera Amalfitana, scoprendo così l'amore per i dolci ed entrando a far parte dell'illustre "Accademia dei Maestri Pasticceri". Da anni, la sua "Pasticceria De Riso" sul lungomare di Minori raggiunge un successo senza uguali, diventando una delle più famose e premiate con diversi riconoscimenti anche a livello nazionale.



Le sue specialità dolciarie sono intrise dei sapori e dei profumi della sua terra. E le materie prime sono selezionate con così tanta cura da rendere i prodotti Sal De Riso di altissima qualità. Proprio per questo fanno parte del ricco ventaglio di articoli alimentari proposti da Ristopiù Lombardia, che lavora da sempre per soddisfare ogni gusto, persino i palati più fini.

Ristopiù Lombardia adora viziare i suoi clienti con opportunità imperdibili. Infatti, proprio in occasione dell'evento "Sal De Riso", sarà felice di omaggiare chi effettuerà un ordine minimo di 20 torte con l'esclusivo libro del maestro pasticcere: "I Dolci del Sole". Il libro, edito da Rizzoli, contiene oltre 60 ricette pratiche e d'effetto, tipiche della tradizione mediterranea. Ma non solo, chi acquisterà 40 torte, oltre al fantastico libro, potrà avere in omaggio un funzionale microonde per preparare le torte con il sistema Ristopiù.

Ristopiù Lombardia non si risparmia mai sul fronte dell'attenzione verso il cliente e verso la sua soddisfazione continua. Le bontà uniche, il gusto dell'alta qualità, la passione per il mondo alimentare fanno parte della sua storia e del suo futuro. L'eccellenza dei dessert Sal De Riso ne è la prova.

Conferma Partecipazione

Dott.ssa Giovanna Di Terlizzi

e-mail: giovanna.di-terlizzi@ristopiulombardia.it

Per Info:

Ufficio Stampa Artemida: Emanuela Lodolo - emaneu@ristopiulombardia.it

Tel 02 45482672 Mob 333 2648370

CONDIVIDI

BOOKMARK

RSS FEED

Comunicati Stampa.net

Comunicati Stampa.net è un servizio di distribuzione di comunicati stampa e notizie. Per saperne di più visitate il sito www.comunicatistampa.net o contattateci al numero verde 800 00 00 00. Per informazioni sui servizi e tariffe visitate il sito www.comunicatistampa.net/chi-siamo

Pubblica Comunicati Stampa

Comunicati Stampa.net

Comunicati nella tua email:

Subscribe

Delivered by

Categorie

- [Cultura](#) (406)
- [Economie](#) (1224)
- [Energia](#) (1724)
- [Environnement](#) (549)
- [Espace](#) (103)
- [Evénements](#) (420)
- [Général](#) (456)
- [Géographie](#) (361)
- [Histoire](#) (875)
- [Informatique](#) (346)
- [International](#) (240)
- [Littérature](#) (3512)
- [Météo](#) (208)
- [Musique](#) (1047)
- [Politique](#) (1256)
- [Religion](#) (373)
- [Santé](#) (1101)
- [Sciences](#) (250)
- [Société](#) (473)
- [Sports](#) (1495)
- [Télévision](#) (162)
- [Voyages](#) (654)
- [Web](#) (1356)
- [Actualités](#) (24)
- [Actualités](#) (202)
- [Actualités](#) (647)
- [Actualités](#) (1038)
- [Actualités](#) (395)
- [Actualités](#) (527)
- [Actualités](#) (72)
- [Actualités](#) (287)
- [Actualités](#) (499)
- [Actualités](#) (320)
- [Actualités](#) (360)
- [Actualités](#) (1193)
- [Actualités](#) (220)
- [Actualités](#) (931)
- [Actualités](#) (107)
- [Actualités](#) (454)
- [Actualités](#) (315)
- [Actualités](#) (197)
- [Actualités](#) (197)
- [Actualités](#) (1335)

Utenti registrati: **11111** - Testi pubblicati: **11111**

Cerca



STAMPA.NET

Home

Registrati

Login

Network

Aziende

COMUNICATI-STAMPA.NET è anche notizie, articoli e miniguide. Gratis!



TEMA: GASTRONOMIA

Notizie correlate

- I Maestri Sal De Riso presentano i nuovi prodotti della pasticceria nella scuderia Ristopiù Lombardia
- Claudia Benfiamore - La Cucina Italiana
- Alitalia - La rivista italiana di gastronomia
- Ad agosto il pane è protagonista

[Scopri le altre notizie e miniguide](#)

CHI È L'AUTORE COMUNICATO

Informazioni sull'autore del testo

Aziende: Emanuela Lodo

Azienda: Artemida SpA

Web: <http://www.artemida.it>

[Altre notizie e miniguide correlate](#)

[Altre notizie e miniguide correlate](#)

REGISTRAZIONE UTENTI

Richiedi l'accredito stampa gratuito, ti darà diritto all'invio di illimitati comunicati stampa e news, che vedrai pubblicati qui e sul network di siti affiliati a comunicati-stampa.net.

[Scopri altri servizi di registrazione](#)

© Pensi che questo testo violi qualche norma sul copyright, contenga abusi di qualche tipo? [Clicca qui per segnalare](#)

Il Maestro Sal De Riso presenta i nuovi prodotti. La sua alta pasticceria nella scuderia Ristopiù Lombardia

Pubblicato il 28/07/2011 da Emanuela Lodo

Ad onor delle sue rigorose selezioni culinarie, Ristopiù Lombardia è lieta di invitarvi alla presentazione degli esclusivi dessert firmati dal grande Pasticcere Sal De Riso, conosciuti ovunque per il loro eccellente livello di specialità. L'evento si terrà il 10 Ottobre presso la "Sala Reale" del Grand Hotel Villa Torretta in via Milanese, 3 a Sesto San Giovanni.

L'appuntamento con il Maestro De Riso organizzato in esclusiva da Ristopiù Lombardia, è previsto in due incontri a numero chiuso: il primo dalle ore 15 alle 17:30 ed il secondo dalle 20:30 alle 23. Il famoso Pasticcere presenterà i nuovi prodotti della rinomata e omonima Pasticceria. Grazie ad un generoso buffet, potrete degustare le torte e i dessert del popolare Maestro dolciario, distribuiti da Ristopiù Lombardia.

Nel variegato mondo Ho.Re.Ca italiano, Ristopiù Lombardia si contraddistingue da anni per la ricercatezza dei prodotti e per la costante attenzione verso i suoi clienti. Offrire loro sempre e solo il meglio del mercato food rappresenta una priorità impareggiabile. Così, ad onor delle sue rigorose selezioni culinarie, Ristopiù Lombardia è lieta di invitarvi alla presentazione degli esclusivi dessert firmati dal grande Pasticcere Sal De Riso, conosciuti ovunque per il loro eccellente livello di specialità.

L'evento si terrà il 10 Ottobre presso la "Sala Reale" del Grand Hotel Villa Torretta in via Milanese, 3 a Sesto San Giovanni. L'appuntamento con il Maestro Sal De Riso organizzato in esclusiva da Ristopiù Lombardia, è previsto in due incontri: il primo dalle ore 15 alle 17:30 ed il secondo dalle 20:30 alle 23. Gli incontri sono a numero chiuso con posti limitati ad un massimo di 55 partecipanti ciascuno, è quindi necessario confermare la propria partecipazione via e-mail all'attenzione della Sig.ra Giovanna Di Terlizzi - giovanna.diterlizzi@ristopiulombardia.it.

L'introduzione sarà affidata al Presidente di Ristopiù Lombardia Giuseppe Arditi e successivamente Il Maestro De Riso presenterà i nuovi prodotti della rinomata e omonima Pasticceria. Grazie ad un generoso buffet, potrete degustare le torte e i dessert del popolare Maestro dolciario, distribuiti da Ristopiù Lombardia.

Classe 1966, Salvatore De Riso ha studiato e costruito la sua esperienza nei più celebri alberghi della Costiera Amalfitana, scoprendo così l'amore per i dolci ed entrando a far parte dell'illustre "Accademia dei Maestri Pasticceri". Da anni, la sua "Pasticceria De Riso" sul lungomare di Minori raggiunge un successo senza eguali, diventando una delle più famose e premiate con diversi riconoscimenti anche a livello nazionale.

Le sue specialità dolciarie sono intrise dei sapori e dei profumi della sua terra. E le materie prime sono selezionate con così tanta cura da rendere i prodotti Sal De Riso di altissima qualità. Proprio per questo fanno parte del ricco ventaglio di articoli alimentari proposti da Ristopiù Lombardia, che lavora da sempre per soddisfare ogni gusto, persino i palati più fini.

Ristopiù Lombardia adora viziare i suoi clienti con opportunità imperdibili. Infatti, proprio in occasione dell'evento "Sal De Riso", sarà felice di omaggiare chi effettuerà un ordine minimo di 20 torte con l'esclusivo libro del maestro pasticcere: "I Dolci del Sole". Il libro, edito da Rizzoli, contiene oltre 60 ricette pratiche e d'effetto, tipiche della



- Home
- Informazioni
- Chi siamo
- Twitter
- Facebook
- LinkedIn
- Dal 2008
- Blog
- Eventi
- Open 24
- Esclusiva
- Offerte
- Speciali
- Unfollow
- Like

063880

tradizione mediterranea. Ma non solo, chi acquisterà 40 torte, oltre al fantastico libro, potrà avere in omaggio un funzionale microonde per preparare le torte con il sistema Ristopiù.

Ristopiù Lombardia non si risparmia mai sul fronte dell'attenzione verso il cliente e verso la sua soddisfazione continua. Le bontà uniche, il gusto dell'alta qualità, la passione per il mondo alimentare fanno parte della sua storia e del suo futuro. L'eccellenza dei dessert Sal De Riso ne è la prova.

Conferma Partecipazione:

Dott.ssa Giovanna Di Terlizzi

e-mail: giovanna.diterlizzi@ristopiulombardia.it

Per Info:

Ufficio Stampa Artémida: Emanuela Lodolo - e.lodolo@artemida.it

Tel: 02 45482672 - Mob: 333 2648370

Link: [Home](#) | [Chi siamo](#) | [Contatti](#) | [Privacy](#) | [Pubblicità](#) | [Partners](#)

Autore della pubblicazione:
Emanuela Lodolo
[Artemida SpA](#)

Vota su Wikio:

 [Vota su Wikio](#) - [Tempo di caricamento](#) - [Pagine di Wikio](#)

[Info su chi ha pubblicato questo testo](#)

[Leggi altri testi dello stesso autore](#)

[Leggi altre news che trattano lo stesso argomento \(GASTRONOMIA\)](#)

[»»»](#) [Torna alla pagina iniziale](#) | [Torna alla pagina precedente](#)

esempio: [gusto](#) | [Artemida](#) | [Artemida SpA](#) | [Artemida SpA - chi siamo](#) | [Artemida SpA - contatti](#) | [Artemida SpA - privacy](#) | [Artemida SpA - pubblicità](#) | [Artemida SpA - partners](#)

[RSS](#)

Copyright © PuntoWeb Net S.p.A.

[Privacy](#) | [Pagine servizi](#) | [Chi siamo](#) | [Pubblicità](#) | [Per la Stampa](#) | [Partners](#)





AlimentaPress.it

PUBBLICA

PRIVACY

CS IN INGLESE

Cerca



Il Maestro Sal De Riso presenta i nuovi prodotti. La sua alta pasticceria nella scuderia Ristopiù Lombardia

LUGLIO 28, 2011 | EMANUELA LODOLO | NO COMMENTS



Net variegato mondo Ho.Re.Ca italiano, Ristopiù Lombardia si contraddistingue da anni per la ricercatezza dei prodotti e per la costante attenzione verso i suoi clienti. Offrire loro sempre e solo il meglio del mercato food rappresenta una priorità impareggiabile. Così, ad onor delle sue rigorose selezioni culinarie, **Ristopiù Lombardia è lieta di invitarvi alla presentazione degli esclusivi dessert firmati dal grande Pasticcere Sal De Riso, conosciuti ovunque per il loro eccellente livello di specialità.**

L'evento si terrà il **10 Ottobre** presso la "Sala Reale" del Grand Hotel Villa Torretta in via Milanese, 3 a Sesto San Giovanni. L'appuntamento con il **Maestro Sal De Riso** organizzato in esclusiva da **Ristopiù Lombardia, è previsto in due incontri**: il primo dalle ore 15 alle 17:30 ed il secondo dalle 20:30 alle 23. Gli incontri sono a numero chiuso con posti limitati ad un massimo di 55 partecipanti ciascuno, è quindi necessario confermare la propria partecipazione via e-mail all'attenzione della Sig.ra Giovanna Di Terlizzi - giovanna.diterlizzi@ristopiulombardia.it.

L'introduzione sarà affidata al **Presidente di Ristopiù Lombardia Giuseppe Arditi** e successivamente il **Maestro De Riso** presenterà i nuovi prodotti della rinomata e omonima Pasticceria. Grazie ad un generoso buffet, potrete degustare le torte e i dessert del popolare **Maestro dolciario, distribuiti da Ristopiù Lombardia**.

Classe 1966, **Salvatore De Riso** ha studiato e costruito la sua esperienza nei più celebri alberghi della Costiera Amalfitana, scoprendo così l'amore per i dolci ed entrando a far parte dell'illustre "Accademia dei Maestri Pasticceri". Da anni, la sua "Pasticceria De Riso" sul lungomare di Minori raggiunge un successo senza uguali, diventando una delle più famose e premiate con diversi riconoscimenti anche a livello nazionale.

Le sue specialità dolciarie sono intrise dei sapori e dei profumi della sua terra. E le materie prime sono selezionate con così tanta cura da rendere i prodotti **Sal De Riso** di altissima qualità. Proprio per questo fanno parte del ricco ventaglio di articoli alimentari proposti da **Ristopiù Lombardia**, che lavora da sempre per soddisfare ogni gusto, persino i palati più fini.

Ristopiù Lombardia adora visitare i suoi clienti con opportunità imperdibili. Infatti, proprio in occasione dell'evento "Sal De Riso", sarà felice di omaggiare chi effettuerà un ordine minimo di 20 torte con l'esclusivo libro del maestro pasticcere: "I Dolci del Sole". Il libro, edito da Rizzoli, contiene oltre 60 ricette pratiche e d'effetto, tipiche della tradizione mediterranea. **Ma non solo, chi acquisterà 40 torte, oltre al fantastico libro, potrà avere in omaggio un funzionale microonde per preparare le torte con il sistema Ristopiù.**

Ristopiù Lombardia non si risparmia mai sul fronte dell'attenzione verso il cliente e verso la sua soddisfazione continua. Le bontà uniche, il gusto dell'alta qualità, la passione per il mondo alimentare fanno parte della sua storia e del suo futuro. L'eccellenza dei dessert **Sal De Riso** ne è la prova.



Conferma Partecipazione

Dott. ssa Giovanna Di Terlizzi

e-mail: giovanna.diterlizzi@ristopiulombardia.it

SHARE



Iscriviti al Feed



Seguici su Twitter



Diventa Fan su Facebook



Iscriviti via Email

RECENT POSTS

Nuovi incarichi in Gorenje Italia: Raimondo Orlando direttore commerciale dei canali Elcom e Incasso.

luglio 28, 2011 By info@bluwom-milano.com

La Riviera Romagnola abbatte il maltempo e fa splendere il sole!

luglio 28, 2011 By [shoocommunication](#)

Anche nel 2011 meno auto vendute

luglio 28, 2011 By [Giulia Migliavada](#)

Flavio Cattaneo potenzia l'elettrodotta Bussi-Popoli

luglio 28, 2011 By [Alessandra Camera](#)

Implantologia dentaria per salvaguardare il proprio sorriso

luglio 28, 2011 By [carloitta](#)

RECENT COMMENTS

hogan catalogo ufficiale. I like the helpfu into you provide in your articles. I'll bookmark your blog and check

Per Info

Ufficio Stampa Artemida Emanuela Todolo e.todolo@artemida.it

Tel. 02 49452672 - Mail: 033 2648917

Popularity: 1% (2)

Posted in Aziendali, Cucina ed enogastronomia, Eventi, Food & Beverage, gratis, Nuovi prodotti e servizi, Salute e Benessere, Senza categoria, Shopping, Vari. Tags: acquisti online, alberghi, Albergo, alimentare, alimentari, Aloe, albe drink, albe vera drink, alta qualità, articoli, bar, bevanda, bevande, biologici, biologico, brioches, brioches pronte per bar, buffet, caffè, conbio, cometti, crepes, croissant, degustazione dolci, degustazioni, dessert, dessert de riso, distributore, distributore alimentare, distributore gelati lombardia, distributore lombardia brioches, distributore surgelati, distributori, distributon alimentarj, distributrice, Distribuzione, distribuzione alimentare, dolci, dolci de riso, e commerce, ecommerce, evento, fornitore, fornitore gelati, fornitori, fornitura, fornitura gelati, forniture catering surgelati, forno, gelati, gelati per bar, gelato, quandoù, ginseng, horeca, i dolci del sole, in pochi minuti, incontro, libro sal de riso, liofilizzati, lombardia, lupino, macchina, macchinari per bar, macchine, maestro de riso, microonde, milano, omaggi, omaggio, oranfresh, ordini online, pane, panini, pastabar, pasticceria, pasticceria de riso, per bar, presentazione prodotti, primi, prodotti, prodotti alimentari, prodotti de riso, pronti, pronto, rstoriai lombardia, ristorante, ristoranti, Sai De Riso, salute, secondi, speciale, specialità, strumenti, subito pronti, surgelati, surgelato, vendita online, wellness

Leave a Reply

Your email address will not be published. Required fields are marked *

Nome *

Email *

Sito web

Comment

Post Comment

la scianzia sposa 2012, sono una sposa 2012 e ho visto i vostri abiti da sposa con il sposo e i figli e amici che...

mi ha detto bellissimo l'abito da sposa colorato, ero...

Albergh Riviera Romagna. E' proprio vero lo stress da vacanza in certi momenti può essere davvero forte

ma se esposto, spero almeno una volta nella vita di vivere

TAG

- alberghi, Ambiente arte, A Tavola di lunga estate da CUCINA, cultura, direttore enogastronomia, Eventi, evolution travel, executive chef, fabrizio palenzona, flavio cattaneo, foto, regali, foto su tela, franchising, grandi chef, hotel, idee regalo, internet italia, Luigi Storzellini, Matteo Guantieri, medicina estetica, mensile, milano, mondo, Regali, regali di natale, ricette, Roma, servizi, sicurezze, Software, stampa su tela, terna, torino, trentino, Trento, Turismo, vacanze, viaggi, vno

CATEGORIE

- Ambiente
Arte e Cultura
Aziendali
Cinema e televisione
Corsi e Master
Cucina ed enogastronomia
Economia e Finanza
Eventi
fitness
Food & Beverage
Giochi
Gossip
gratis
Hi-tech
Immobiliare
Internet
Moda
Motori
No profit
Nuovi prodotti e servizi

www.ecostampa.it

063880



**ASSAGGIA PREMIUM
GRATIS! e poi decidi!**

La vedi fino al 1° ottobre senza pagare l'abbonamento



FREEONLINE.it

GUIDA ITALIANA ALLE RISORSE GRATUITE DI INTERNET

::: Menu

- » Homepage
- » Tutto il gratis
- » Ultimi recenSiti
- » Il gratis via email
- » I TopSites
- » Approfondimenti
- » Programmi gratis
- » News dal Web
- » Guide, Articoli, ...
- » Free Internet
- » Free Mail
- » Forum
- » Blog
- » TV online
- » Mappa sito

::: Canali

- ♥ Incontri
- » Sconti e Shopping
- » Webmaster area
- » Motori di ricerca
- » Linux area
- » Alberghi e Viaggi
- » Sport e Calcio
- » Musica
- » Sala Giochi
- » Tools gratuiti
- » Oroscopo - Meteo

::: Motore Ricerca

su:

::: Menu news e articoli

- Approfondimenti
- Indice news
- Indice articoli
- Indice guide
- Articoli Linux
- News nel tuo sito
- Pubblica i tuoi testi

- Blog
- Ultime news
- Ultimi articoli
- Ultime guide
- Interviste
- Tutti gli RSS

::: Categorie News

- | | |
|-------------------|-------------------|
| Arte e cultura | Hi-tech |
| Musica | Internet |
| Spettacolo | Nuovi siti |
| Eventi | Linux/opensource |
| Turismo | Motori ricerca |
| Società | Sicurezza inform. |
| Gastronomia | Software |
| Salute e medicina | Editoria |
| Economia/finanza | Sport |
| Aziendali | Nuovi servizi |
| Prodotti | Corsi |
| Nuovi accordi | Varie |

Il Maestro Sal De Riso presenta i nuovi prodotti. La sua alta pasticceria nella scuderia Ristopiù Lombardia

News pubblicata il 28/07/11 da Emanuela Lodiolo

Ad onor delle sue rigorose selezioni culinarie, Ristopiù Lombardia è lieta di invitarvi alla presentazione degli esclusivi dessert firmati dal grande Pasticcere Sal De Riso, conosciuti ovunque per il loro eccellente livello di specialità. L'evento si terrà il 10 Ottobre presso la "Sala Reale" del Grand Hotel Villa Torretta in via Milanese, 3 a Sesto San Giovanni. L'appuntamento con il Maestro De Riso organizzato in esclusiva da Ristopiù Lombardia, è previsto in due incontri a numero chiuso: il primo dalle ore 15 alle 17:30 ed il secondo dalle 20:30 alle 23. Il famoso Pasticcere presenterà i nuovi prodotti della rinomata e omonima Pasticceria. Grazie ad un generoso buffet, potrete degustare le torte e i dessert del popolare Maestro dolciario, distribuiti da Ristopiù Lombardia.

28/07/11 - Nel variegato mondo Ho.Re.Ca italiano, Ristopiù Lombardia si contraddistingue da anni per la ricercatezza dei prodotti e per la costante attenzione verso i suoi clienti. Offrire loro sempre e solo il meglio del mercato food rappresenta una priorità impareggiabile. Così, ad onor delle sue rigorose selezioni culinarie, Ristopiù Lombardia è lieta di invitarvi alla presentazione degli esclusivi dessert firmati dal grande Pasticcere Sal De Riso, conosciuti ovunque per il loro eccellente livello di specialità.

L'evento si terrà il 10 Ottobre presso la "Sala Reale" del Grand Hotel Villa Torretta in via Milanese, 3 a Sesto San Giovanni. L'appuntamento con il Maestro Sal De Riso organizzato in esclusiva da Ristopiù Lombardia, è previsto in due incontri: il primo dalle ore 15 alle 17:30 ed il secondo dalle 20:30 alle 23. Gli incontri sono a numero chiuso con posti limitati ad un massimo di 55

partecipanti ciascuno, è quindi necessario confermare la propria partecipazione via e-mail all'attenzione della Sig.ra Giovanna Di Terlizzi - giovanna.diterlizzi@ristopiuilombardia.it.

L'introduzione sarà affidata al Presidente di Ristopiù Lombardia Giuseppe Arditi e successivamente il Maestro De Riso presenterà i nuovi prodotti della rinomata e omonima Pasticceria. Grazie ad un generoso buffet, potrete degustare le torte e i dessert del popolare Maestro dolciario, distribuiti da Ristopiù Lombardia.

Classe 1966, Salvatore De Riso ha studiato e costruito la sua esperienza nei più celebri alberghi della Costiera Amalfitana, scoprendo così l'amore per i dolci ed entrando a far parte dell'illustre "Accademia dei Maestri Pasticceri". Da anni, la sua "Pasticceria De Riso" sul lungomare di Minori raggiunge un successo senza eguali, diventando una delle più famose e premiate con diversi riconoscimenti anche a livello nazionale.

Le sue specialità dolciarie sono intrise dei sapori e dei profumi della sua terra. E le materie prime sono selezionate con così tanta cura da rendere i prodotti Sal De Riso di altissima qualità. Proprio per questo fanno parte del ricco ventaglio di articoli alimentari proposti da Ristopiù Lombardia, che lavora da sempre per soddisfare ogni gusto, persino i palati più fini.

Ristopiù Lombardia adora viziare i suoi clienti con opportunità imperdibili. Infatti, proprio in occasione dell'evento "Sal De Riso", sarà felice di omaggiare chi effettuerà un ordine minimo di 20 torte con l'esclusivo libro del maestro pasticciere: "I Dolci del Sole". Il libro, edito da Rizzoli, contiene oltre 60 ricette pratiche e d'effetto, tipiche della tradizione mediterranea. Ma non solo, chi acquisterà 40 torte, oltre al fantastico libro, potrà avere in omaggio un funzionale microonde per preparare le torte con il sistema Ristopiù.

Ristopiù Lombardia non si risparmia mai sul fronte dell'attenzione verso il cliente e verso la sua soddisfazione continua. Le bontà uniche, il gusto dell'alta qualità, la passione per il mondo alimentare fanno parte della sua storia e del suo futuro. L'eccellenza dei dessert Sal De Riso ne è la prova.

Conferma Partecipazione:

Dott.ssa Giovanna Di Terlizzi

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VILLA 12 TORRETTA (hotel)

L'eccellenza dei dessert Sal De Riso ne è la prova.

Conferma Partecipazione

Dott.ssa Giovanna Di Terlizzi

e-mail: giovanna.diterlizzi@ristopiulombardia.it

Per Info

Ufficio Stampa Artémida: Emanuela Lodolo - e.lodolo@artemida.it

Tel: 02 45482672 - Mob: 333 2648370

Questo articolo è stato pubblicato venerdì 29 luglio 2011 alle 15:52 e ha tag: Conve-
nienze, Conferenze, Convention, Degustazione, Eventi Aziendali, Event Business, Eventi
Culturali, Eventi fieristici e congressuali, Eventi generici, Eventi regionali, Lombardia
Mostra. Puoi seguire i commenti a questo articolo tramite il feed RSS 2.0. Puoi inviare un
commento o far un trackback da questo sito.

Scrivi un commento

Per inviare un commento devi fare il login.

Vetrina Eventi è un progetto di Connecting-Managers - Marketing and Communication Network
Articoli (RSS) e Commenti (RSS).

TURISMO *tema ed eventi*

Italia da scoprire

Viaggio nelle valli di Ceno e di Taro

Un tuffo nella natura e nella storia



di Marino Fioramonti

Dal castello di Varano de' Melegari, un tempo parte dei manieri del Ducato di Parma e Piacenza, nelle vicinanze di Fornovo (Pr), è partito l'Educational tour nelle valli del Ceno e del Taro. Da sempre crocevia di genti, culture, strade percorsi e tradizioni, la visita ha significato per i partecipanti immergersi in un'atmosfera che per alcuni giorni ha fatto dimenticare i ritmi frenetici della città. Lo scenario è quello dell'Appennino parmense, un'insenatura ritagliata tra la Liguria

e la Toscana. Terra di confine, ma anche terra di incontri interessanti, come quello con il presidente della Comunità montana delle valli Luigi Bassi che, nel ricordare la storia dei Farnesi e dei Malaspina, non ha mancato di sottolineare che il territorio rappresenta non solo un'area montana ma anche una ricchezza storica.

«La zona è dotata di servizi e di infrastrutture, ma ha una scarsa vocazione turistica, vocazione però che si può recuperare con la messa in campo e la valorizzazione delle tradizioni popolari, storico-artistiche e la cultura del territorio» ha detto Bassi. D'obbligo alcune suggestive tappe per conoscere il territorio: da Pellegrino Parmense a Varsi, a Compiano fino a Begonia, da a Crocetta di Tarsogno a Berceto e Bobbio.

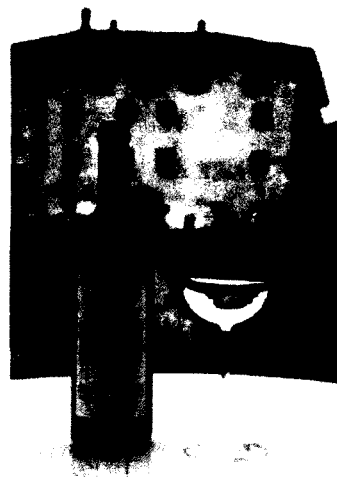
Probabilmente il prodotto più rappresentativo della val di Taro è il fungo porcino, insigne "ospite" della Strada dei Sapori che si snoda nella Valle congiungendosi a ovest con la val Ceno. Questa prelibatezza locale si fregia del marchio Igp. La visita alla patria dei funghi è iniziata prima ad Albareto, sede tutti gli anni della prestigiosa "Mostra del fungo", quindi conclusa a Borgotaro dove il sindaco Diego Rossi ha illustrato l'"Autunno gastronomico Valtarese", che si tiene in settembre, ottobre e novembre, una manifestazione che valorizza i prodotti e la vallata offrendo il meglio della propria tipicità. **(F.G.)** **cod 21195**

Sport, paesaggi mozzafiato e golosità della tavola

In val Pusteria si respira aria mitteleuropea



Inoltrarsi nella val Pusteria, così come nell'Alto Adige più in generale, vuole dire anzitutto confondersi negli stili e nei costumi. C'è un clima mitteleuropeo legato assieme dalla montagna e da qualche strascico di lingua. L'area vacanze per eccellenza è al "Plan de Corones", dove d'inverno lo sci la fa da padrone. L'estate, da par suo, non fa rimpiangere la neve: la montagna è disponibile per trekking e alpinismo, arrampicata e semplici passeggiate, per non parlare del ciclo-turismo. La cucina locale è frutto dell'incontro tra quella italiano-montana e quella tedesca. I vini del Südtirol accompagnano carne di cervo o capriolo, bue, funghi, polenta, saporiti e variegati formaggi o i tipici canederli. **(F.G.)** **cod 21455**



I GIARDINI DI SISSI INCONTRANO IL VINO VERSOALN - L'agenda 2011 degli eventi ai Giardini di Sissi a Castel Trauttmansdorff (Merano, Bz) è costellata di eventi degni di nota messi a punto per i festeggiamenti del 10° anniversario. Tra questi, a partire dal mese di agosto fino a fine ottobre, verrà riproposto ai visitatori il pacchetto turistico "Giardini & Vino" che ogni giovedì permetterà loro di affiancare alla visita guidata ai giardini anche quella all'antica vite, considerata monumento naturale e bene culturale altoatesino e di degustare il vino bianco "Versoaln". **(R.O.)** **cod 20968**

VENTICINQUE ANNI DI VACANZE IN FESTA "L'AUSTRIA PER L'ITALIA" L'Austria per l'Italia è un'associazione di alberghi a gestione familiare da 3, 4 e 5 stelle sparsi in tutta l'Austria. Il gruppo conta 104 hotel, sottoposti a controlli di qualità, caratterizzato da un'offerta infrastrutturale efficiente "ambasciatrice" del patrimonio ospitale di tutto il Paese. Ha festeggiato i suoi 25 anni presso l'Hotel Villa Torretta di Sesto San Giovanni (Mi). **(R.O.)** **cod 20949**

GRANDE TRAGUARDO, 10 ANNI DI "CAPOLAVORI A TAVOLA" Ospiti importanti a Corsignano di Poppi (Ar) per il decennale di "Capolavori a tavola", evento turistico-enogastronomico realizzato da Simone Fracassi, indiscusso re della carne chianina e strenuo difensore dei prodotti considerati di nicchia. Più di 250 i commensali, che oltre a degustare le prelibatezze della serata, hanno contribuito con le loro offerte a sostenere l'associazione Onlus "Noi con Voi per continuare a vivere", di cui è presidente onoraria Elisa Isoardi. **(C.Z.)** **cod 21257**



Direttore responsabile Maria Ferrante - giovedì 1 settembre 2011

cerca nel sito o consulta la mappa del sito

ITALIA Lavoro Tv

Economia e Imprese

Economia
Imprese
Finanza
Tributi

Lavoro

Lavoro
Formazione e Università
Sicurezza Sociale
Patronati

Italiani nel mondo

Italiani all'estero
Comites/Consiglio
Generale
Diritti dei cittadini

Immigrazione

Planeta donna

Cultura

Ricerca Scientifica -
Ambiente

Sponsor

SI CUREZZA SOCIALE - I TALIA/ CINA - A MILANO FONDAZIONE MONSERRATE OSPITA DELEGAZIONE GOVERNO CINESE: CONFRONTO POLITICHE WELFARE

(2011-09-01)

Una delegazione cinese guidata dal vice ministro degli affari civili cinesi (il ministero che "corrisponde" a quello del welfare italiano), Dou Yupel, è in visita a Milano oggi giovedì 1 settembre.

La visita sarà aperta col pranzo ufficiale di benvenuto interamente promosso da Fondazione Monserrate presso il Grand Hotel Villa Torretta (Via Milanese 3, Sesto San Giovanni, Milano). Ad accogliere la delegazione sarà Chiara d'Imporzano, presidente della Fondazione Monserrate, all'incontro di benvenuto prenderanno parte anche Giulio Boscagli, assessore alla famiglia, conciliazione, integrazione e solidarietà sociale per la Regione Lombardia e Paolo Del Nero, assessore alla formazione professionale e al lavoro per la Provincia di Milano.

L'appuntamento a Milano è la prima tappa di un viaggio in Italia che si concluderà lunedì 6 settembre con l'incontro a Roma del vice ministro Dou Yupel, con il Ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, Maurizio Sacconi. Nel pomeriggio di oggi il vice primo ministro cinese e i delegati, accompagnati da Chiara d'Imporzano visiteranno la residenza sanitaria assistenziale Saccardo del gruppo Segesta e in serata saranno ospiti del presidente della Provincia Guido Podestà a Palazzo Isimbardi.

La visita della delegazione cinese promossa e organizzata da Fondazione Monserrate, apre una fase operativa di sviluppo degli accordi siglati a Pechino lo scorso 18 luglio tra il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e gli omologhi Ministri cinesi del Lavoro e degli Affari Civili, che sanciscono una collaborazione tra Italia e Cina su: salute e sicurezza sui luoghi di lavoro; politiche del welfare per anziani, disabili e non autosufficienti; previdenza e assistenza; regolamentazione dei flussi migratori per lavoro e formazione degli operatori nei vari settori.

Dopo la visita a Milano la delegazione cinese accompagnata da Fondazione Monserrate, farà tappa a Venezia e Firenze dove visiterà altre strutture d'eccellenza per il welfare italiano e concluderà la propria visita a Roma lunedì con l'incontro col Ministro Sacconi.

"La situazione sociale oggi è in rapido cambiamento. L'attuale crisi finanziaria ed economica a livello mondiale richiede, anche nel campo del welfare, una profonda innovazione - dichiara Chiara d'Imporzano, presidente della Fondazione Monserrate - Monserrate è convinta che il lavoro comune fra l'Italia e la Cina produrrà, come lo è già stato in questi anni attraverso i numerosi progetti e le sinergie sviluppate con il Governo cinese, un bene sia per la nostra popolazione che per quella cinese. Il nostro obiettivo è consolidare e rafforzare il nostro impegno in particolare attraverso la promozione della conoscenza del sistema welfare italiano in Cina nei suoi punti di eccellenza più riconosciuti, che riteniamo possa portare anche positive ricadute di tipo economico per il nostro paese".

Fondazione Monserrate è presente in Cina da oltre 10 anni e tra i progetti realizzati ha creato a Pechino il "Centro permanente di formazione Hai Qiao", un polo innovativo per lo scambio di conoscenze e best practice relativo all'integrazione socio-economica di disabili e all'assistenza agli anziani, un centro di scambi internazionali, una scuola di lingua.

Ha realizzato progetti per oltre 10.000.000 di euro con particolare attenzione alle attività di formazione (oltre 155.438 le ore erogate) per cui ha brevettato il metodo MICES - Multipoint International Communication and Education System: un sistema di videoconferenza interattiva che, collegando in tempo reale i cinque continenti, permette di offrire un'elevata qualità formativa con esperti e docenti di eccellenza di tutto il mondo.

Dal 2004 la Fondazione Monserrate è tra i principali interlocutori delle più importanti istituzioni cinesi nell'area del welfare. E' l'unica organizzazione non cinese a essere stata premiata dalla Federazione dei Disabili di Pechino per il suo contributo nella promozione dell'integrazione sociale dei disabili. (01/09/2011 - ITL/ITNET)

Ultimi video

2011-07-22
SINDACATI PENSIONATI ITALIANI NEL MONDO - STELLON (SPI/FRANCIA): "ITALIANI IN FRANCIA: MAGGIOR EFFICIENZA NEL RAPPORTO CON ENTI PREVIDENZIALI FRANCESI MA MISURE ECONOMICHE INCIDONO PESANTEMENTE"

2011-07-13
SINDACATI PENSIONATI ITALIANI NEL MONDO - MANOVRA - CANTONE (SEGR. GEN. SPI CGIL): "SIAMO RESPONSABILI E NECESSARIO GOVERNO INTERVENGA MA NON E' EQUA". BAGATIN (SPI INTERNAZ.): "TAGLI E DISAGI IMPOSTI ALL'ESTERO VANNO OLTRE"

2011-04-11
SINDACATI ITALIANI NEL MONDO - BAGATIN (DIPART. INTERNAZ. SPI): "CONGRESSO FERPA: UN BUON CONGRESSO: PENSIONATI DI OGGI LAVORATORI DI IERI NON DIMENTICANO GIOVANI NECESSITA' SINERGIE FERPA/CES"

2011-04-09
SINDACATI PENSIONATI ITALIANI NEL MONDO - COSTANTINI (SEGR. GEN. FERPA): "AFFERMAZIONE RUOLO ATTIVO PENSIONATI E ANZIANI IN UE CORRISPONDENTE AD ATTUALE REALTA' EUROPEA"

2011-04-08
SINDACATI PENSIONATI ITALIANI NEL MONDO - CONGRESSO FERPA-BONFANTI (SEGR. GEN. FNP-CISL): "RUOLO PIU' INCISIVO FERPA. PROBLEMI PENSIONATI DELLA STESSA CES. AI TAVOLI IN ITALIA UNITARIAMENTE"

2011-04-08
SINDACATI PENSIONATI ITALIANI NEL MONDO - CONGRESSO FERPA - F. VAGNER (CGT-FR): "CONDIZIONI DIFFICILISSIME ANCHE IN FRANCIA SOPRATTUTTO PER LE PENSIONATE. UNA PENSIONE MINIMA GARANTITA IN TUTTI I PAESI UE"

Archivio

Altri prodotti editoriali

Contatti

