Testata: SPECCHIOSESTO.IT
Data: 13 Gennaio 2012
Pagina: on line
Foglio: 1/2

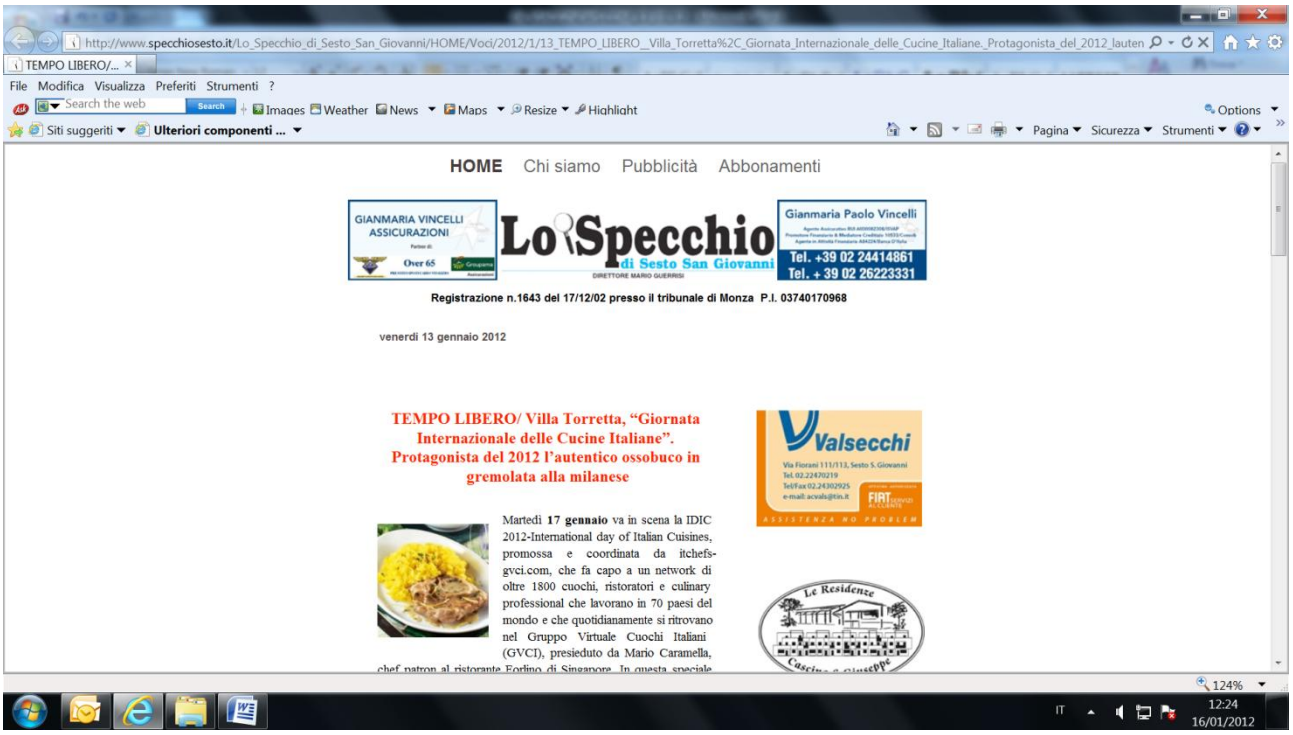
Lo Specchio di Sesto San Giovanni

Villa Torretta, "Giornata Internazionale delle Cucine Italiane". Protagonista del 2012 l'autentico ossobuco in gremolata alla milanese

Martedì 17 gennaio va in scena la IDIC 2012-International day of Italian Cuisines, promossa e coordinata da itchefs-gvci.com, che fa capo a un network di oltre 1800 cuochi, ristoratori e culinary professional che lavorano in 70 paesi del mondo e che quotidianamente si ritrovano nel Gruppo Virtuale Cuochi Italiani (GVCI), presieduto da Mario Caramella, chef patron al ristorante Forlino di Singapore. In questa speciale giornata,promossa per combattere le frodi alimentari e per promuovere un patrimonio e una tradizione culinaria unici al mondo, i cuochi e i ristoratori aderenti cucinano, in qualsiasi parte del mondo essi si trovino, un piatto della tradizione italiana secondo una ricetta autentica. Quest'anno il piatto celebrativo è l'ossobuco in gremolata alla milanese e la Lombardia diventa così cuore dell'iniziativa per questo è stata scelta come cornice dell'evento Villa Torretta: un antico e prestigioso edificio del '600, oggi diventato Grand Hotel, situato alle porte di Milano e immerso nel verde del Parco Nord.

L'edizione 2012 della IDIC – che sarà una simbolica ola dell'ossobuco lungo i fusi orari di tutti i continenti - è stata lanciata oggi contemporaneamente a New York, Mosca e Milano. In quest'occasione sono stati annunciati anche i Grana Padano Italian Cuisine Worldwide Awards – gli Oscar della Cucina Italiana nel mondo – che rendono merito a quei singoli individui che hanno dato un contributo significativo all'introduzione, alla diffusione e alla salvaguardia della cultura enogastronomica italiana nei Paesi in cui risiedono o in un contesto globale. Milano è protagonista di questa V edizione con la Sua tradizionale ricetta dell'ossobuco in gremolata. «Il Comune di Milano festeggerà questa giornata, con una serie di manifestazioni, invitando tutti i cittadini, al ristorante o a casa propria, a consumare, quel giorno, questo piatto tradizionale, uno dei simboli del nostro territorio. Siamo convinti che la cultura di un popolo passa anche attraverso la tavola e non c'è niente di meglio di un buon piatto di risotto, un ossobuco, un panettone, per far conoscere meglio Milano ai turisti che vengono da ogni parte del mondo. Accogliamo con piacere l'invito dei cuochi virtuali che da tutto il mondo è come se, idealmente, con la celebrazione di questa giornata, ci mettessero in mano il testimone con il quale cominciamo la nostra strada verso l'Expo del 2015», ha dichiarato Franco D'Alfonso - Assessore Attività Produttive, Commercio, Turismo e Marketing Territoriale del Comune di Milano.

Lo Specchio di Sesto San Giovanni



HOME Chi siamo Pubblicità Abbonamenti

GIANMARIA VINCELLI ASSICURAZIONI
Over 65
Gianmaria Paolo Vincelli
Tel. +39 02 24414861
Tel. + 39 02 26223331

Lo Specchio di Sesto San Giovanni
DIRETTORE MARIO GUERRISI
Registrazione n.1643 del 17/12/02 presso il tribunale di Monza P.I. 03740170968

venerdì 13 gennaio 2012

TEMPO LIBERO/ Villa Torretta, "Giornata Internazionale delle Cucine Italiane". Protagonista del 2012 l'autentico ossobuco in gremolata alla milanese

Valsecchi
Via Fiorani 111/113, Sesto S. Giovanni
Tel. 02.22470219
Telefax 02.24302925
e-mail: acvals@itin.it
FIAT
ASSISTENZA NO PROBLEM

Martedì **17 gennaio** va in scena la IDIC 2012-International day of Italian Cuisines, promossa e coordinata da itchefs-gvci.com, che fa capo a un network di oltre 1800 cuochi, ristoratori e culinary professional che lavorano in 70 paesi del mondo e che quotidianamente si ritrovano nel Gruppo Virtuale Cuochi Italiani (GVCI), presieduto da Mario Caramella, chef patron al ristorante Fordino di Singapore. In questa speciale

Le Residence

LINK AL SITO:
http://www.specchiosesto.it/Lo_Specchio_di_Sesto_San_Giovanni/HOME/Voci/2012/1/13_TEMPO_LIBERO__Villa_Torretta%2C_Giornata_Internazionale_delle_Cucine_Italiane._Protagonista_del_2012_lautentico_ossobuco_in_gremolata_alla_milanese.html