



Cerca...

Home



OSTERIA LA CARBONAIA DAL 1976 SAPORI TIPICI DELLA TRADIZIONE

© Giovedì, 22 Maggio 2014 12:43

Scoprite come cucinare con Moreno Cedroni inviando le vostre ricette con uno dei cinque grandi formaggi dop indicati

T Dimensione Font

Mi piace Tweet



View the embedded image gallery online at:
<http://www.gamberorosso.it/component/k2/item/1019664-scoprite-come-cucinare-con-moreno-cedroni-inviando-le-vostre-ricette-con-uno-dei-cinque-grandi-formaggi-dop-indicati#sigProGalleria6f42e4d105>

Aguzzate l'ingegno e fate viaggiare la fantasia, perché la posta in gioco è alta: cucinare al fianco dello chef pluriblasonato Moreno Cedroni. Ma andiamo con ordine...

I Consorzi di Tutela dei Formaggi Asiago, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano e Pecorino Sardo hanno organizzato una serie di eventi dal tema *Non c'è innovazione senza tradizione*, dove i protagonisti saranno proprio i fantastici cinque. Inaugura gli eventi **Carlo Cracco** con un cooking show nel nuovo ristorante sui navigli, Carlo e Camilla in Segheria. A seguire **Moreno Cedroni** che si esibirà a Roma, nel Teatro Centrale Carlsberg, il 17 giugno. Per partecipare a quest'ultimo cooking show basta iscriversi nel sito www.grandiformaggidop.com o alla loro pagina Facebook (l'iscrizione è gratuita ma i posti sono limitati). Se invece volete provare l'emozione di cucinare assieme allo chef stellato, partecipate al concorso web, rivolto solo ai maggiorenti, *Tradizione vs Innovazione*, in cui dovete utilizzare nei vostri piatti almeno uno dei cinque formaggi DOP.

Partecipare è facile: Scegliete il formaggio che più vi ispira, indicate se il piatto è tradizionale o innovativo, scrivete la vostra ricetta, fotografatela e inviatela tramite il form apposito presente nel sito entro e non oltre **lunedì 26 maggio, ore 10.00**. Ciascuna ricetta verrà poi pubblicata nella pagina Facebook Grandi Formaggi DOP e le due ricette per ciascun formaggio che otterranno il maggior numero di "Mi piace" passeranno al vaglio dello chef che, a suo insindacabile giudizio, sceglierà la migliore, la quale verrà realizzata dal vincitore al Teatro Centrale Carlsberg.

Il ciclo di incontri prosegue dopo la pausa estiva con due appuntamenti dedicati ai negozianti e agli operatori del settore alimentare, tenuti dalla giornalista Cristina Lazzati, direttrice di GDO Week. Il primo incontro, previsto a Bologna mercoledì 17 settembre, sarà seguito da un ultimo evento in programma a Bari mercoledì 24 settembre, in cui l'esperta di retail de Il Sole 24 Ore guiderà il pubblico all'interessante riscoperta del valore della tradizione e dell'artigianato, raccontato al cliente dal teatro di uno scaffale o da un banco gastronomia ma anche con mezzi contemporanei e innovativi, come una App o un sito internet.

www.grandiformaggidop.com

www.facebook.com/grandiformaggiDOP

Plug-in sociale di Facebook