



## **17 gennaio 2009: Giornata Internazionale delle Cucine Italiane nel mondo all'insegna del risotto alla milanese**

**Imàgo, il ristorante gourmet dell'Hotel Hassler di Roma, propone un percorso goloso e trasversale tra ricette famose e grandi vini d'Italia**

Sarà il giorno dedicato a tutti quelli che amano la cucina italiana nel mondo: il prossimo **17 gennaio**, la **GIORNATA INTERNAZIONALE DELLE CUCINE ITALIANE**, celebrerà la seconda edizione di questo evento mondiale, nato l'anno scorso con "gli spaghetti alla carbonara" per iniziativa dell'associazione **GVCI (Gruppo Virtuale Cuochi Italiani)**, luogo virtuale di ritrovo degli chef professionisti italiani all'estero, oltre 800 cuochi che lavorano in 70 paesi e stati di 5 continenti. E' stato scelto il **17 gennaio 2009**, giorno della festa cattolica di Sant'Antonio Abate, protettore dei salumieri e dei macellai e, per tradizione, giornata iniziale del Carnevale italiano, per celebrare la cucina italiana autentica e di qualità con una ricetta ogni anno diversa. Per il 2009 sarà **il risotto alla milanese**, un piatto padano, che però trova le radici nella Repubblica Veneziana dove già si mangiava "riso Sabbath col zafran" e in Sicilia (Messisbugo) portato dagli arabi.

Una cena **all'Imàgo**, ristorante gourmet **dell'Hotel Hassler**, nel cuore di Roma, organizzata in collaborazione con la società **Witaly**, ripercorrerà le tappe di un viaggio culinario tra le varie regioni d'Italia per esaltare i sapori delle cucine più autentiche e genuine, preparata dallo chef **Francesco Apreda**. La serata all'**Hotel Hassler** avrà un forte valore simbolico perché sarà dedicata a **Emanuele Lattanzi**, il cuoco italiano dell'Hotel Oberoi a Mumbai, che durante gli attentati di novembre era riuscito a entrare nell'albergo occupato dai militanti islamici per portare il latte in polvere alla sua bambina, designato "**chef dell'anno**". Ed Emanuele è stato anche per anni Sous-Chef di Francesco Apreda, attuale chef responsabile dell'Imago. Grazie ad un'amicizia storica tra il proprietario dell'Hassler, Roberto Wirth, e dell'Oberoi i due alberghi hanno all'attivo una partnership consolidata che ha visto l'invio in India di Emanuele Lattanzi da parte dell'Hassler per l'avvio del ristorante italiano Vetro all'interno dell'Hotel Oberoi.

Per rendere omaggio ad un gesto così coraggioso, Apreda e tutto lo staff dell'Hotel Hassler vogliono cogliere l'occasione di questa festa della Cucina Italiana nel Mondo per dedicare un menù a Emanuele Lattanzi, che sarà un piccolo viaggio attraverso le varie cucine regionali italiane, dalla *cinta senese* (Toscana) ai *gamberi con burrata e lampascioni* (Puglia), dai *fusilloni alla carbonara di quaglia* (Lazio) alla *spigola all'acqua pazza* (Campania), per arrivare alla *cassata al tè verde con arance sanguinelle* (Sicilia), senza comunque dimenticare ovviamente il *risotto alla milanese* al quale è dedicato l'evento. Accompagneranno pregiati vini come le bollicine *Franciacorta di Villa* (Lombardia), *il Verdicchio San Sisto Riserva di Fazi & Battaglia* (Marche), *il Fiano e il Taurasi 130 Riserva '99 di Mastroberardino* (Campania), *l'Amarone La Pala* (Veneto), per chiudere con la Sicilia e il *Moscato di Noto Doc 2007 di Planeta*. Il tutto con una tappa obbligatoria nel Lazio con *l'acqua minerale Filette*.

La serata sarà presentata dal giornalista enogastronomo **Luigi Cremona** e da **Roberto Wirth**, proprietario e general manager dell'Hotel Hassler.

Per prenotazioni: Imàgo, Hassler Roma - tel 06.699.34.726  
imago@hotelhassler.it

### **Witaly**

Largo dei Librari, 89- 00186 Roma  
Tel +39 06 833 96 748  
Cell +39 347 30 23 607  
lorenza.vitali@witaly.it  
<http://blog.witaly.it>