



Lo chef ha creato un biscotto al parmigiano reggiano con melone, prosciutto ed olio d'oliva

Teverini tra i re mondiali del gelato

Particolari abbinamenti proposti in cento dei migliori ristoranti

BAGNO DI ROMAGNA. C'è anche Bagno di Romagna, con lo chef "stellato" Paolo Teverini, tra le cento città del mondo nelle quali apprezzare l'"alta moda" del gelato. E la stagione è proprio quella giusta! A Bagno di Romagna, come nei migliori ristoranti di Venezia, Roma, Rimini, o come a Pechino, Tokyo, Porto Rico, Buenos Aires, si potrà gustare questo prodotto tipicamente estivo, accompagnato con nuovi sapori ed ingredienti.

Il gelato con parmigiano reggiano e **prosciut-**

to di Parma è il tema della sei giorni "Il Gelato nel piatto", che vedrà gustose combinazioni di questi prodotti servite sulle tavole di cento tra i migliori ristoranti del mondo.

La manifestazione si svolge dal 20 al 25 luglio, ma al ristorante Paolo Teverini il piatto "creato" per l'occasione è già inserito nel menù e vi rimarrà almeno fino al 20 settembre. L'opera dello chef bagnese è un "Biscotto di gelato al parmigiano reggiano con macedonia di melone e **prosciutto di Parma** all'olio d'oliva extravergine». E' ben presente, nel piatto di Paolo Teverini, oltre all'utilizzo dei grandi prodotti emiliani, anche la tradizione della collina toscano-romagnola, con l'utilizzo del pane toscano e dell'olio extra-vergine di oliva.

La ricetta completa, così co-

me altre notizie sulla manifestazione e sui piatti creati per l'occasione dai migliori chef, si può trovare sul sito www.informacibo.it.

Ancora una volta, dunque, il ristorante Paolo Teverini è protagonista, come anche oggi pomeriggio a San Leo, in un corso di cucina molecolare, ma questa volta su scala mondiale, con un piatto "estivo", ricco di gusti e di emozioni.

La manifestazione è organizzata dal giornale "In-forma-cibo", diretto dal critico enogastronomico Donato Troiano, con il sostegno di Alma, la scuola internazionale di cucina italiana diretta da Gualtiero Marchesi, di "Parma Alimentare", la società della Camera di commercio di Parma per la promozione dei prodotti agroalimentari nel Mondo e Fiere di Parma che organizza Cibus. (*al.me.*)

