

Dal 19 al 24 luglio

Il Gelato nel Piatto

Il Gelato nel Piatto con Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e prodotti a marchio Dop, Igp, Stg, The International six-day Gelato event, la sei giorni dedicata al gelato nella ristorazione italiana e nel mondo

Si avvicina l'estate e con essa ritorna l'intramontabile fascino del gelato tanto che, dagli artigiani alle grandi marche, ogni anno vengono lanciate sul mercato nuove idee e sapori: dunque, è una sfida tra "griffe" del gusto. E la ristorazione? Anch'essa è attirata dall'eco di questa musica di colori e sapori.

E un suggerimento glielo diamo: provare a mettere al centro del piatto il gelato per una nuova sinfonia a tavola. In questa estate 2011, il giornale on-line INformaCIBO, in collaborazione Degusta, ha chiamato a raccolta cento grandi chef che seminano buone idee in tutto il mondo, ai quali si sono aggiunti astri nascenti della cucina italiana.

Per tutti l'impegnativo compito di preparare una ricetta inedita con il Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma, due tra le maggiori Dop europee, e altri prodotti a marchio Dop e Igp.

A questa raffinata gara internazionale, che si svolgerà dal 19 al 24 luglio, hanno già ade-

rito chef stellati Michelin e molti altri maestri della cucina italiana compresi tantissimi giovani chef.

E così da fine luglio per sei giorni ci si può sedere nei ristoranti di Via Veneto a Roma, nei migliori hotel di Venezia, nei ristoranti della Food Valley italiana, Parma, ma anche a New York, a Porto Rico, a Buenos Aires, a Città del Messico, a Lima nel Perù, a Jeddah in Arabia Saudita, a Taiwan, in Spagna, in Francia, in Svizzera e in molti altri luoghi in Italia e all'estero per gustare il Gelato nel Piatto con Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma. Novità di questa edizione una ricetta appositamente preparata per i bambini: Il gelato nel cono? No, nel piatto!

Una iniziativa promossa insieme a Sale in Zucca. Il Gelato nel Piatto 2011 ha il sostegno di Alma, Scuola internazionale di cucina italiana, di Parma Alimentare, il Consorzio che si propone di "sostenere" in Italia e nel mondo i prodotti alimentari tipici e di Fiere di Parma.



Mousse al Parmigiano Reggiano con Prosciutto di Parma croccante e gelato alla vaniglia

di Livio Ranza e Ait Abdelali Anouar del Resort Amanjena, 5 stelle a Marrakech, Marocco

Mousse al Parmigiano-reggiano

200 Gr panna fresca
150 Gr parmigiano grattugiato
3 foglie di gelatina

Preparazione: mettere al fuoco in una casseruola la panna fresca, aggiungere il parmigiano grattugiato, poi le foglie di gelatina preferibilmente messe in acqua tiepida per un paio di minuti. Giunto a ebollizione mettere in uno stampo la massa della composta e mettere al fresco in frigorifero per circa 1 ora a temperatura di 6 gradi.

Gelato alla vaniglia

1 Litro di latte fresco
500 gr panna fresca
15 rossi d'uova
350 gr zucchero

2 stecche di vaniglia di Tahiti
Preparazione: mettere il latte a bollire con la panna fresco e le stecche di vaniglia, separatamente in una bacinella sbattere le uova con lo zucchero. Aggiungere il latte e cuocere a 85 gradi, poi mettere la massa gela-

to in una macchina per gelato, fare la massa del gelato e mettere in congelatore.

Crostino di Prosciutto di Parma 5 trance di prosciutto di Parma tagliato finemente

Preparazione: accavallare le fette di prosciutto sullo stampo e metterle a seccare in forno a 80 gradi per circa 1 ora, fino che sia croccante.

Croccantino di Parmigiano Reggiano

100 gr di parmigiano grattugiato
50 gr di zucchero isomalt

Preparazione: mettere il parmigiano grattugiato nel forno per fargli prendere un leggero colore oro.

Fondere lo zucchero isomalt in una casseruola. Aggiungere il parmigiano grattugiato e lo zucchero su un foglio siliconato e mettere al forno a 160 gradi per circa 10 minuti, togliere dal forno formare una tegola a vostro piacere.



