

GASTRONOMIA Nell'ambito "V edizione della Giornata internazionale delle Culture italiane" Milano si gusta l'"Ossobuco day"

Aderiranno molti locali della città ambrosiana e dell'hinterland

Lara Angelillo

La "V edizione della Giornata internazionale delle Culture italiane" celebra oggi "Ossobuco day", un'intera giornata dedicata all'ossobuco in gremolata della tradizione meneghina, scelto come piatto dell'anno dalla rete Itchefgvc. Ad anticipare la manifestazione che festeggia la qualità della cucina italiana in tutto il globo, è stato l'incontro, dell'11 gennaio a New York, guidato da **Gianluca Fusto** dedicato ai dolci, da **Pietro Zito**, maestro della pasta fatta a mano, da **Simone Fracassi**, docente di macelleria e **Domenico Crolla**, artista della pizza. Seguito dalla "Risotto Competition", in cui è stata protagonista l'eccellenza del Riso Acquerello e dalle Masterclass, tenute dalle due stelle Michelin **Gennaro Esposito** e **Pino Cuttaia**.

Negli scorsi allestimenti, a partire dalla prima edizione del 2008, sono state selezionate ricette tipiche e internazionalmente note come la carbonara, il risotto, le tagliatelle alla bolognese e infine, nel 2011 il pesto genovese. Un network di 1800 cuochi, ristoranti e professionisti che lavorano in 70 paesi, que-



st'anno, ha privilegiato l'osso buco. Una ricetta tanto popolare quanto copiata. Per questo la rete di operatori del settore interviene, ormai da cinque anni, per frenare i tarocamenti e promuovere l'autenticità e l'autorevolezza della gastronomia tricolore. **Franco D'Alfonso**, assessore Attività Produttive, Commercio, Turismo e Marketing Territoriale, del Comune di Milano sottolinea: «Milano festeggerà questo giorno in difesa del-

le tradizioni invitando tutti i cittadini, al ristorante o a casa propria, a consumare uno dei simboli del nostro territorio. Siamo convinti che la cultura di un popolo passi anche attraverso la tavola ed è importante coinvolgere anche i turisti, che provengono da ogni dove, a partecipare a questa ricorrenza. Accogliamo l'invito dei cuochi di tutto il mondo, ponendo le basi per costruire una strada solida verso L'Expo del 2015».

Aderiranno molti locali della città ambrosiana e dell'hinterland che proporranno un menù a base di ossobuco e risotto allo zafferano: Osteria di Porta Cicca di Milano (Ripa di Porta Ticinese 51), Aimo e Nadia di Milano (via Monte Cuccoli 6), Hotel Villa Torretta di Milano (via Milanese 3, Sesto San Giovanni), Trattoria La Barca di Milano (via Ratti 54) e molti altri. Lista completa al link <http://www.itchefsgvc.com/idic2012/map.htm>.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VILLA 12 TORRETTA (hotel)