



Ultimo aggiornamento Venerdì 13 gennaio - 15.15

SPETTACOLI | CULTURA | SOCIETA' & TENDENZE | TEMPO LIBERO | BERE E MANGIARE | AREA UTENTI

Ristoranti | Locali

milano.mentelocale.it

Genova

Agenda eventi | Agenda teatrale | Multimedia

cerca nel sito



milano > bere & mangiare > Notizie ed eventi



'Ossobuco day' ovvero la Giornata Internazionale delle Cucine Italiane

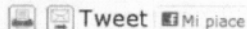


[+]

L'Ossobuco day è il 17 gennaio. Il programma

Arriva la quinta edizione della Giornata Internazionale delle Cucine Italiane. Protagonista il piatto meneghino. I ristoranti aderenti

Milano, 13 gennaio 2012



di Clara Amodeo

Oss Bus in gremolada, è il nome che gli danni i meneghini veraci, per tutti è

l'ossobuco in gremolata arricchito, cioè, di un trito di buccia di limone, prezzemolo, aglio e pepe.

Martedì 17 gennaio 1800 chef italiani, sparsi in settanta paesi del mondo, tributeranno un omaggio a questo piatto della tradizione gastronomica lombarda, inserendolo nel menu del giorno e offrendolo ai loro ospiti. Ecco la conoscere la lista provvisoria dei ristoranti aderenti.

Si tratta dell'evento clou della quinta edizione di *IDIC - Giornata Mondiale delle Cucine Italiane*, promossa da *itcheffs-gvci.com*, un network composto da cuochi e operatori del settore che dicono no alle contraffazioni a cui la cucina e i prodotti alimentari *made in Italy* sono sottoposti, sempre più spesso, in tutto il mondo.

Nel corso della presentazione della manifestazione - ospitata nella cornice del *Grand Hotel Villa Torretta* di Sesto San Giovanni - è emersa la globalità dell'iniziativa grazie ai **collegamenti con le città di Mosca e New York**, dove si sono già svolti una serie di eventi collaterali, come *masterclass* tenute da chef quali Gennaro Esposito e Pino Cuttaia e la *Risotto Competition*, sfida lanciata ai cuochi sulla preparazione dell'altro piatto meneghino per eccellenza.

«L'orgoglio italiano in ambito culinario - ha spiegato Giacomo Gallina, vice presidente del *GVCI - Gruppo virtuale cuochi italiani* - è indiscusso,

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VILLA 12 TORRETTA (hotel)

Oggi in home page

'Ossobuco Day'. La festa di un piatto meneghino doc

Milan-Inter: «Io, Pato e il derby visto da lontano»

'Race in the City'. Sugli sci guardando il Duomo

'Palazzo Marino in musica'. Note in municipio

'Win your life'. Vincere la lotteria della vita

Leggi l'homepage di oggi

milano.mentelocale.it su Facebook



Plug-in sociale di Facebook

L'occasione della settimana



MACBETH - LADY BLOOD
Teatro Sala Fontana
sabato 14 gennaio 2012
12,00 €

Otello
Tieffe Teatro Menotti
10 gen. - 29 gen.
da 25,50€



Il venditore di sigari
Sala La Cavallerizza
11 mag. - 22 gen.
da 12,00€



L'apparenza inganna
Teatro Nuovo
17 gen. - 29 gen.
da 30,00€



La bottega del caffè
Teatro Carcano
08 feb. - 19 feb.
da 25,00€



vedi altro su happyticket

meteo

	ven 13	sab 14
Milano	2-9	2-8

Legenda

e consiste nel portare avanti la certezza italiana della tradizione attraverso le nuove generazioni. A noi tocca il compito di "forgiare" le nuove leve per renderle consapevoli delle possibilità che offre l'italian food».

Guardare al futuro, senza perdere di vista il passato, insomma, non a caso, nel corso delle cinque edizioni della *Giornata Mondiale delle Cucine Italiane*, i grandi protagonisti sono stati piatti imprescindibili come la carbonara nella prima, il risotto nella seconda, a seguire gli spaghetti alla bolognese e il pesto genovese.

A mettere in luce l'orgoglio per una specialità ambrosiana ci ha pensato l'assessore al commercio, turismo e alle attività produttive Franco D'Alfonso: «Il Comune di Milano festeggerà questa giornata con una serie di manifestazioni - ha dichiarato - invitando tutti i cittadini, al ristorante o a casa propria, a consumare questo piatto tradizionale».

Durante il collegamento con le due capitali internazionali, sono stati inoltre annunciati vincitrici e vincitori del *Grana Padano Italian Cuisine Worldwide Awards*, gli Oscar della cucina italiana nel mondo, promossi da itchefs-gvci.com. Un premio attribuito a chi, attraverso il suo lavoro, promuove la diffusione e la conoscenza della cibo italiano.

Fra gli oltre 200 cuochi aderenti del circuito *Italian Cuisine Master Chef (ICMC)* che lavorano in 70 Paesi del mondo, la giuria - composta da chef e giornalisti gastronomici - ha decretato i cinque vincitori: Umberto Bombana (Hong Kong), John Mariani (USA) e Andrey Kovalev (Russia) insieme a due milanesi emigrati, Silvia Bernardini (Messico) e Donato De Santis (Buenos Aires). Per saperne di più.

A conclusione della serata, lo chef Tano Simonato di *Tano passami l'olio* ha cucinato per tutti un gustosissimo ossobuco di vitello in gremolata accompagnati da finto osso di pasta ripieno di mousse di midollo e da risotto allo zafferano mantecato all'olio, cosperso di restrizione di vino rosso e uvette sultanine. Una vera delizia, parola di buona forchetta.

I ristoranti e i *food-lovers* che volessero aderire all'*Ossobuco Day* possono scrivere all'indirizzo mail idic2012@itchefs-gvci.com.

Galleria fotografica



Fai di mentelocale.it la tua homepage

contatti	condizioni d'uso	registrati	newsletter	seguì mentelocale	network
Redazione	Riproduzione contenuti	Iscrizione	Eventi	RSS	m-cafe.it
Pubblicità	Contribuisci	Privacy	Happyticket	Facebook	happyticket.it
Amministrazione	Marchi registrati	Condizioni generali		Twitter	genovateatro.it
Dove siamo	Testata registrata	FAQ			teatripermilano.it
Lavora con noi	Credits				

Direttore responsabile Laura Guglielmi - Testata giornalistica registrata, tribunale di Genova nr. 16/2005 del 16 07 2007.
 Copyright © Mentelocale 2000-2012 P.IVA 03881480101



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VILLA 12 TORRETTA (hotel)