Economia / Riccione

Piadina, squacquerone, crudo e rucola: "Il gusto di Romagna in un gelato"

A presentare "Il gusto di Romagna in un gelato" è stato Mo.Ca con Cristian Bonfiglioli, docente di Carpigiani Gelato University

Giovanni Petrillo
23 GENNAIO 2017 09:45

I più letti di oggi
1 Piadina, squacque crudo e rucola: "Il gusto di Romagna in un gelato"

Immaginare la piadina romagnola a mo' di cono e gustare un gustoso gelato al gusto di uno dei formaggi più rappresentativi del nostro territorio, lo squacquerone. Al Sigep l'immaginazione è diventata realtà. A presentare "Il gusto di Romagna in un gelato" è stato Mo.Ca con Cristian Bonfiglioli, docente di Carpigiani Gelato University. Bonfiglioli ha voluto rendere omaggio alla Romagna, realizzando un gelato allo squacquerone con prosciutto crudo e pesto di rucola in cono di piada, accompagnato da un cicchetto di Sangiovese. Un'idea innovativa e da proporre in Riviera con l'avvicinarsi della bella stagione. Un mix di dolce e salato che si sposa bene al palato.

PANETTONE - Durante la manifestazione è stato ufficialmente incoronato Ambasciatore dell'alta pasticcera italiana nel mondo 'Sua Maestà' il panettone. Una vera e propria consacrazione per questo straordinario dolce, dalla forma inconfondibile e dal gusto prorompente, così amato ormai a livello internazionale. Provenienti da tutta Italia, alcuni fra i più noti e blasonati maestri pasticceri sono stati chiamati a Rimini da Federico Anzellotti, presidente Conpait (Confederazione Nazionale Pasticceri Italiani) per raccontare al pubblico della manifestazione i piccoli-grandi segreti che caratterizzano le loro ricette e rendono unici i loro panettoni.

GELATI - Tra i padiglioni del Sigep si spazia tra gusti tradizionali e innovativi. E si scopre così il Caffè Ginseng, un gelato che profuma d'oriente, al freschissimo Ribes Nero, che in natura è un potentissimo antiossidante, presentato da Fabbri. Fa il suo ingresso sul mercato italiano anche una variante di gelato che già spopola all'estero: il Bubblegum, che stupirà i giovanissimi rendendo fresco e cremoso il sapore del chewing gum. Dal forno alla vaschetta: al 38esimo Salone anche l'indimenticabile Gelato di pane e un eccezionale gelato Millefoglie, che ripropone uno dei dessert italiani più amati

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri

in versione “gelata”.

Argomenti: sigep

Tweet

Potrebbe interessarti

Attendere un istante: stiamo caricando i commenti degli utenti...

Questa funzionalità richiede un browser con la tecnologia **JavaScript** attivata.

Commenti

Notizie di oggi

I più letti della settimana

Esuberi in Banca Carim, avviato dialogo con i sindacati

RIMINITODAY

Presentazione
Registrati
Privacy
Invia Contenuti
Help
Condizioni Generali
La tua pubblicità su RiminiToday

CANALI
Cronaca
Sport
Politica
Economia e Lavoro
Smart City
Cosa fare in città
Zone
Segnalazioni

ALTRI SITI
CesenaToday
RavennaToday
ForliToday
AnconaToday
BolognaToday

APPS & SOCIAL
App Store
Google play

Chi siamo · Press · Contatti

© Copyright 2004-2017 - RiminiToday supplemento al plurisettimanale telematico "RomagnaOggi" reg. tribunale di Forlì n. 13/2004. P.iva 10786801000

RiminiToday è in caricamento, ma ha bisogno di JavaScript

Codice abbonamento: 013706

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fabbri