

ULTIM'ORA
BREAKING NEWS

11:06 Covid oggi Italia, anziani e iperfragili: chi sono vaccinati che muiono

10:49 Tardelli, 'vittoria convincente dell'Inter, ora serve successo in trasferta'

10:43 Reddito cittadinanza, Grillo: "Riforma sociale tra più importanti storia repubblicana"

10:37 **Calcio: alcune federazioni europee valutano l'uscita dalla Fifa con Mondiale biennale**

POLITICA ECONOMIA CRONACA SPETTACOLI SALUTE LAVORO SOSTENIBILITA' INTERNAZIONALE UNIONE EUROPEA REGIONI
SPORT FINANZA CULTURA IMMEDIAPRESS MOTORI FINTECH MODA MEDIA & COMUNICAZIONE TECNOLOGIA MULTIMEDIA

Temi caldi

Speciali

Home Lavoro Made In Italy

ORA IN

Prima pagina

A Tuttofood alleanza mozzarella Dop-pasta di Gragnano Igp

20 ottobre 2021 | 11.32
LETTURA: 3 minuti



COVID

Draghi: "In Italia campagna vaccini più spedita che in resto Ue"

Manovra, taglio tasse da 8 mld. Pensioni, quota 102: dubbi Lega

Covid Italia, report: morti non vaccinati sono 23 volte più di vaccinati

Aumento bollette, in arrivo nuove misure: cosa cambia

Reddito cittadinanza, Grillo: "Riforma sociale tra più importanti storia repubblicana"

ARTICOLI

in Evidenza

Alla manifestazione milanese Tuttofood si rafforza l'alleanza tra il Consorzio

di tutela della mozzarella di bufala campana Dop e il Consorzio di tutela della pasta di Gragnano Igp. Le due eccellenze del Sud metteranno in scena nello stesso stand (padiglione P6, stand E35-F38) un programma di iniziative all'insegna della contaminazione tra le cucine del mondo, che offrirà anche l'occasione per celebrare una ricorrenza altrettanto internazionale: il **World pasta day** del 25 ottobre. Negli spazi di Fiera Milano, i due Consorzi saranno a bordo della Mozzamobile, la roulotte itinerante, in un mix di scenografia e gusto che coinvolgerà il pubblico della manifestazione. Ogni giorno, infatti, dalle ore 12 andranno in scena degli speciali live cooking, veri e propri esperimenti culturali. La bufala Dop e la pasta di Gragnano Igp sono prodotti di straordinaria versatilità, capaci di integrarsi in qualsiasi tipo di cucina.

Partendo da questa caratteristica, durante le giornate di Tuttofood, si esplorerà come le due eccellenze possano innovare le ricette tradizionali dei Paesi dei vari continenti. La risposta la daranno gli chef del laboratorio di antropologia del cibo (Iac), aperto un mese fa nel cuore del Giambellino a Milano dall'antropologa Giulia Ubaldi, con cui i due Consorzi di tutela hanno avviato una partnership proprio in occasione di Tuttofood. Non una scuola di cucina, ma un laboratorio dove persone e cucine dal mondo si incontrano. Uno spazio dedicato al cibo come sapere, in cui le ricette sono il punto di partenza per scoprire storie di persone e culture.

Il calendario di eventi proporrà per quattro giornate il connubio tra mozzarella Dop, pasta di Gragnano Igp e piatti di ogni parte del mondo. Si comincerà il 22 ottobre con una specialità africana, tipica delle Mauritius: la pasta gragnanese sarà inserita nel tradizionale sugo di dhal puri con mazzancolle, curry e melanzane. Il 23 ottobre si vola in Argentina con delle empanadas rivisitate con mozzarella campana, pancetta e friarielli. Ancora il 24 ottobre si passa in Armenia, nel continente asiatico, con un piatto che esalta una tecnica di cottura del posto, il pilaf, solitamente abbinata al riso, ma che stavolta sarà proposta con pasta di Gragnano e mozzarella di bufala. Infine il 25 ottobre si torna in Europa, in Albania, dove il tradizionale pastiče sarà realizzato con pasta di Gragnano e bufala Dop. L'omaggio internazionale al World pasta day si colora anche di ricette della più gustosa tradizione mediterranea, come gli ziti mezzani alla genovese e crema di ricotta di bufala campana Dop e i maccheroncini con polpettine di vitello, mozzarella di bufala campana Dop e sugo di pomodoro preparati live dallo chef Giuseppe Daddio nella Mozzamobile.

"A Tuttofood la partnership tra mozzarella di bufala campana Dop e pasta di Gragnano Igp sarà la punta di diamante del made in Italy agroalimentare, portando un messaggio chiaro: il cibo è cultura e infatti proporremo un tour nelle tradizioni di Paesi che rappresentano i Sud del mondo in senso lato, non solo geografico. Innoveremo quelle tradizioni con le nostre due eccellenze in un viaggio culturale, un abbraccio di sapori e solidarietà per ribadire anche la capacità del cibo di unire i popoli", sottolinea il **presidente**



in Evidenza

News in collaborazione con Fortune Italia



in Evidenza

La chimica del futuro per la transizione energetica



in Evidenza

Destination Italia festeggia il primo giorno di quotazione: titolo chiude a +125%



in Evidenza

I giorni del Green pass tra obblighi e doveri



in Evidenza

Oltre 1 mln a scienziati e pazienti, premiati vincitori bandi Gilead



in Evidenza

Circular mobility - Il ciclo della mobilità sostenibile tra Pubblico e Privato



in Evidenza

L'educazione finanziaria e la tecnologia



in Evidenza

A Ferrarelle il Premio Sustainability Award



in Evidenza

J&J Medical Italia, supporto a chirurghi ospedalieri per ripartenza



in Evidenza

The Finance in Common Summit, il summit globale delle banche pubbliche di sviluppo



in Evidenza

Covid, raccolta fondi Gemelli Roma per ricerca e cura



in Evidenza

Motori Minarelli, accordo sindacale per flessibilità produttiva e occupazione stabile



in Evidenza

Enel in circolo, oggetti di scarto diventano opere d'arte



in Evidenza

Le nuove città resilienti e sostenibili

del Consorzio di tutela mozzarella di bufala campana Dop, Domenico Raimondo.

"La pasta di Gragnano Igp e la mozzarella di bufala Dop - commenta il presidente del Consorzio di tutela della pasta di Gragnano Igp, Massimo Menna - sono uno straordinario punto di partenza per incontrare il mondo. Le nostre eccellenze alimentari, indissolubilmente legate al territorio di produzione e con una vocazione glocal, da sempre accolgono e integrano la cultura ed i sapori dei luoghi in cui si trovano in un dialogo multidirezionale che unisce e arricchisce".

"Integrazione e accoglienza - sottolinea - attraverso il linguaggio del cibo è anche il messaggio del Word pasta day che ogni anno ci ricorda il ruolo centrale per la comunicazione tra popoli e culture della nostra buona pasta made in Italy".

RIPRODUZIONE RISERVATA
© COPYRIGHT ADNKRONOS



Il Libro dei Fatti compie 30 anni

Il best seller dell'informazione, edizione italiana del The World Almanac and Book of Facts, giunge alla sua trentesima edizione!



Tag

TUTTOFOOD

WORLD PASTA DAY

CONSORZIO DI TUTELA DELLA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

CONSORZIO DI TUTELA DELLA PASTA DI GRAGNANO IGP

Vedi anche



39° congresso nazionale Acoi



Premio Eccellenza Italiana 2021 nel segno della sostenibilità



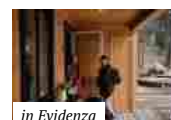
Nuove strategie per la lotta al tumore al polmone



Toscana e Campania presentano con Ossfor modello Pdta per rachitismo ipofosfatemico



Al Quirinale cerimonia per la premiazione degli Eni Award



Con l'arrivo dell'inverno è voglia di montagna: "Più gettonato l'Alto Adige"



ACT4CHANGE



Influenza, Seqirus: "Partita consegna prime dosi vaccino a Regioni"



Il Salone della CSR e dell'innovazione sociale



IllusiOcean, il mare che non ti aspetti



Pre-Occupiamoci della meningite



L'arcipelago del mieloma multiplo



Il 70esimo anniversario di Elettronica S.p.A.