



OLYMPIC AND PARALYMPIC SPONSOR
OF MILANO CORTINA 2026

Grana Padano inaugura “Host Region Home of Excellence” 3 marzo 2025 - Eataly Flatiron NYC

La visita della delegazione lombarda a New York sarà aperta con l’evento “Host Region, Home of Excellence”, una cena esclusiva per 50 ospiti selezionati, tra operatori del settore e stampa specializzata, organizzata presso Eataly - Bar Milano Flatiron in collaborazione con l’Istituto per il Commercio Estero (ICE) e alla presenza del Consolato Generale d’Italia. Il menù, firmato dallo chef Roberto Valbuzzi (www.robertovalbuzzi.com), proporrà un viaggio sensoriale tra le specialità lombarde: dall’apertura con una forma di **Grana Padano, il formaggio DOP più consumato al mondo**, accompagnato da bollicine lombarde, allo showcooking dedicato ai pizzoccheri, fino alla degustazione di piatti e dolci della tradizione come mondeghili, tortelli al gorgonzola, casoncelli, costoletta alla milanese, ossobuco e sbrisolona. Il tutto accompagnato da un racconto che lega la tradizione gastronomica lombarda ai prossimi Giochi Olimpici Invernali, che vedranno protagoniste Milano e le montagne della regione.

Programma

6.30 pm- 7 registrazione

7- 7.20 pm Saluti Istituzionali (Regione Lombardia, Consolato Generale d'Italia a NY, ICE New York)

7.20 - 9.00 pm Degustazione guidata menu tipico lombardo a cura di Chef Valbuzzi e con show-cooking al momento della prima portata

9.00 p.m. Saluti conclusivi istituzionali

Menu della serata

APERITIVO

Franciacorta

Grana Padano DOP

Focaccia Bianca

Focaccia, Rosemary, Olitalia Extra Virgin Olive Oil

Consorzio Tutela Grana Padano

Via XXIV Giugno, 8
San Martino della Battaglia
25015 - Desenzano del Garda – BS
Tel 030.9109811

MKTG & COMUNICAZIONE ITALIA

Responsabile: Mirella Parmeggiani – mail: m.parmeggiani@granapadano.com
Ufficio stampa: Ludovico Gay Mob. +39 3298310889 - mail: press@granapadano.com
MercurioCom Sas Mob. +39 3714546691 - mail: press@granapadano.com

www.granapadano.it





Mondeghili

Crispy Milanese braised beef and pork

CHEF DEMO - PIZZOCCHERI

TASTING DINNER W/ WINE PAIRING

Tortelli

Butternut squash filled ravioli, gorgonzola, hazelnut

Casoncelli

Sausage filled ravioli, brown butter, sage, pancetta

Cotoletta

Crispy veal top round, Italian greens, lemon

Ossobuco

Veal shank ragu, saffron risotto, gremolata

Torta Sbrisolona Almond crumble, zabaio