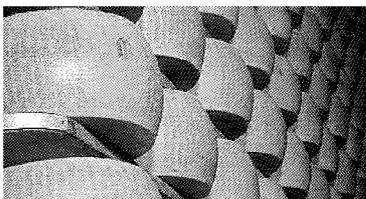


APPUNTAMENTI Al congresso di cucina di San Sebastian

Il Parmigiano diventa una star in Spagna

Sarà l'Italia il paese ospite d'onore della sedicesima edizione di San Sebastián Gastronomika, uno dei congressi di cucina più importanti al mondo, che si svolgerà in Spagna dal 5 all'8 ottobre prossimi. A rappresentare la nostra nazione ci saranno i prodotti di eccellenza dell'eno-gastronomia, come il Parmigiano Reggiano, e gli chef più importanti del panorama italiano tra cui: Carlo Cracco, Massimiliano Alajmo, Gennaro Esposito, Davide Scabin, Andrea Berton, Niko Romito, Mauro Uliassi, Pino Cuttaia, Moreno Cedroni e Massimo Bottura. Sarà proprio Bottura ad inaugurare il congresso con l'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano a cui seguirà un cooking show dedicato al Re dei formaggi, prodotto per il quale Bottura nutre una pas-

sione profonda legata all'amore per il suo territorio d'origine e alla tradizione che lo caratterizza. Il Parmigiano, in quanto prodotto principe delle eccellenze "made in Italy", sarà oggetto di una conferenza dal titolo "Las grandes maduraciones del Parmigiano Reg-



giano" che si terrà mercoledì 8 ottobre e permetterà al pubblico partecipante di approfondire l'importanza del tempo e della stagionatura per il nostro prodotto. Durante l'incontro verrà proposta una degustazione guidata di 4 stagionature di formaggio (24, 36, 48 e 72 mesi).

