



in collaborazione con



✓ HOME

✓ Rivista

✓ In agenda

✓ Richiesta informazioni

✓ Contatti

✓ Archivio articoli

✓ Privacy

☐ RUBRICHE

✓ Ambiente

✓ Bellezza Salute e Benessere

✓ Casa e Design

✓ Cinema, Tv e Spettacolo

✓ Cultura e società

✓ Food and Wine

✓ Mobility (terra, acqua, aria)

✓ Moda e tendenze

✓ Scienza e Medicina

✓ Sicurezza sul Lavoro

✓ Stasera si dorme in...

✓ Stasera si mangia in...

✓ Tecnologia e Web

✓ Turismo, una vacanza in:

✓ 4 chiacchiere con.....

☐ PARTNERSHIP



Direttiva europea sulla Privacy

Questo sito utilizza cookies per gestire l'autenticazione, la navigazione e per altre funzioni. Navigando su questo sito accetti l'utilizzo di questi cookies.

Accetto

L'UNIONE ITALIANA RISTORATORI presenta il nuovo progetto "CHEF FOR EVENTS"



Venerdì 4 marzo: Nicola Batavia (Birichin di Torino), Fabrizio Barontini (Gallo Rosso di Iseo), Igles Corelli (Atman di Pescia), Luigi Pomata (Luigi Pomata di Cagliari), Salvatore Tassa (Le Colline Ciociare di Acuto), Giuseppe Aversa (Il Buco di Sorrento), Leopoldo Gerbore (Aux Routiers di Aosta), Fulvio Gardella (La Pineta di Genova), Giuseppe Sardi (Il Grappolo di Alessandria), Otello Moser (Sophia's di Milano), Manuela Magnani (Osteria del Violino di Pisa), sono stati i protagonisti dell'evento organizzato presso l'Enterprise Hotel di Milano, ieri, Giovedì 3 Marzo, per presentare la nascita del team di lavoro "Chef for Events" dell'Unione Italiana Ristoratori.

"Chef for Events" sarà il "braccio" operativo della U.I.R., composto da un team di oltre 30 Chef che si occuperà, a partire dal 2011, delle attività di promozione/educational/eventi in Italia ed all'estero a sostegno delle Istituzioni, dei Consorzi e del partner Conad, con il proprio brand Saponi&Dintorni, nella promozione della "Cucina Italiana di Prodotto".

Il gruppo, coordinato dagli Chef Fabrizio Barontini e Nicola Batavia, avrà come primo appuntamento l'evento fieristico "Pasta Trend" che si svolgerà nei padiglioni di Bologna Fiere dal 2 al 5 aprile p.v., dove gli chef si esibiranno in numerosi show cooking per "raccontare" la pasta nelle diverse cucine regionali italiane, all'interno di un'area di quasi 200 mq insieme a Conad/Saponi&Dintorni, e saranno supportati da Electrolux Professional che per l'occasione metterà a disposizione la postazione di cottura Podium di Molteni.

A seguire altre prestigiose manifestazioni fieristiche, quali Vinitaly e Tutto Food ed importanti trasferte all'estero vedranno impegnati gli "Chef for events" sempre al fine di promuovere la "buona cucina italiana". Prima dell'estate la U.I.R. organizzerà infine una grande festa per tutti i suoi estimatori per celebrare insieme i 150 anni dell'Unità di Italia. Al termine della presentazione gli chef hanno allestito un ricco buffet degustazione dove la pasta è stata grande protagonista sia con ricette della tradizione che con creativi Finger Food, il tutto accompagnato inoltre da assaggi di prodotti Saponi&Dintorni Conad e vini con le referenze delle aziende vinicole Cecchi, Coltiva, Albinea Canali e Santa Margherita. Partner della serata l'Acqua San Benedetto.



cerca...

Cerca