



## **Il Culatello di Zibello incontra i Gradi Chef: un viaggio sensoriale fra le creazioni culinarie di Gennaro Esposito e di altri grandi cuochi del territorio**

*Il 31 maggio nel salotto del gusto della piazza di Zibello (Parma) la presentazione ufficiale dei 14 associati della Storica Consorceria del Culatello di Zibello e della Spalla Cruda di Palasone*

Il Culatello di Zibello Dop, prodotto di eccellenza della tradizione italiana, incontra i “Signori” della ristorazione nazionale per un evento unico in cui storia, passione, innovazione e qualità della nostra penisola si fonderanno, sorprendendo anche i palati più fini.

“Il Culatello di Zibello incontra i Grandi Chef” è l’evento ideato per promuovere le eccellenze della cultura gastronomica italiana, ricreando nella piazza di Zibello - luogo simbolo per la produzione alimentare di qualità -, un salotto del gusto dove nomi di punta della cucina nazionale incontreranno il culatello Dop, dando vita a un vero e proprio festival del gusto. Ad organizzare la serata, che si svolgerà lunedì 31 maggio, grazie al patrocinio del Comune di Zibello, è la Storica Consorceria del Culatello di Zibello e della Spalla Cruda di Palasone: 14 produttori del Consorzio del Culatello di Zibello si sono associati in una neonata consorceria formata nell’ambito della Dop, sottoscrivendo uno statuto che tutela e valorizza ulteriormente i metodi produttivi tradizionali del re dei salumi.

“Il Culatello e i Grandi Chef” sarà il momento ufficiale per presentare al pubblico, grazie alla conduzione del giornalista Sandro Piovani, la Storica Consorceria con i suoi 14 associati, illustrando le scelte e gli obiettivi che hanno portato alla sua formazione. Se da una parte l’incontro sarà l’occasione per fare il punto su un prodotto di eccellenza della norcineria parmense, dall’altro l’evento si presenta come un’occasione irripetibile per ammirare un grande artista della cucina italiana e le sue sorprendenti creazioni.





Gennaro Esposito, chef del ristorante La Torre del Saracino di Vico Equense, in provincia di Napoli, è l'ospite d'eccezione del salotto del gusto che animerà la notte del 31 maggio a Zibello.

A fianco di Gennaro Esposito altri importanti chef del nostro territorio, fra cui Massimo Spigaroli del Cavallino Bianco, Enrico Bergonzi di Al Vedel e Patrizia Ramelli del ristorante Colombo, animeranno l'evento con la preparazione di piatti d'eccezione, realizzati appositamente per la serata. Passeggiando fra le varie isole del gusto, in un percorso che stuzzicherà i cinque sensi dei presenti, sarà possibile ammirare i maestri della ristorazione italiana, assaporare culatello Dop e conoscere le fragranti bollicine di '61 Rosé, Franciacorta di casa Berlucchi. Il '61 Rosé è uno spumante brut con nuance rosa intenso e vivaci aromi di piccoli frutti rossi, caratterizzato da una spiccata acidità: un matrimonio di eccellenza con il Culatello di Zibello.

All'evento, aperto al pubblico su prenotazione, saranno presenti giornalisti di settore ed autorità locali e nazionali.

Per informazioni BI&BI Advertising 0521 313118

