



MENU

LA CUCINA
ITALIANAPROVA I
CORSI DIGITALI
gratis!

SEARCH

RICETTE

NEWS

STORIE

TUTORIAL

LIFESTYLE

VIDEO

LA SCUOLA

ACCEDI



news eventi

Metti una sera a cena dai Cerea con prodotti 100% italiani

14 luglio 2021



di Laura Forti redazione



STAMPA

.....



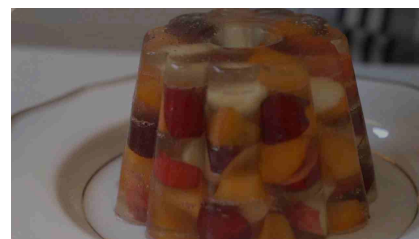
Una cena celebra la ripartenza del Made in Italy con la grande cucina dei Cerea e i prodotti di quattro Consorzi: Provolone Valpadana Dop, Pasta di Gragnano Igp, Asti Docg e Chianti

Non c'è modo di pensare a un rilancio più convincente: affidare alla fantasia, alla tecnica e all'eleganza dei **Cerea** l'elaborazione di un menù e l'abbinamento vini partendo da **quattro prodotti eccellenti del nostro territorio, tutelati e promossi dai rispettivi Consorzi**. È quello che è accaduto nell'evento "**Metti una sera a cena**", nella tempestosa serata del 7 luglio, quando i direttori del **Consorzio Provolone Valpadana Dop**, del **Consorzio di Tutela della pasta di Gragnano Igp**, del **Consorzio per la Tutela dell'Asti Docg** e del **Consorzio Chianti** si sono ritrovati per una riflessione condivisa sul futuro del **Made in Italy**, individuando strategie, possibili miglioramenti, interventi necessari e progetti per sostenere una forte ripartenza. L'evento si è svolto proprio nel territorio che è stato più duramente colpito dalla pandemia, ma che ha saputo dimostrare le grandi capacità del nostro Paese di reagire alla crisi. Grazie al sostegno del **Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali**, dunque, abbiamo avuto un assaggio di quanto in alto si possa volare con i prodotti del nostro territorio. A farci volare, proprio chi durante la pandemia ha messo il proprio talento a disposizione di chi ne aveva bisogno, nell'ospedale da campo di Bergamo.



Ricchezza di simboli

Accolti dal calore della famiglia Cerea, abbiamo celebrato in questa serata l'incredibile desiderio di riscatto che accomuna tutto il settore agroalimentare italiano, in stretta connessione con quello della ristorazione. Tra i molti piatti che abbiamo avuto la fortuna di assaggiare, ci sono quelli dedicati ai prodotti dei Consorzi: **il Marshmallow Provolone Valpadana Dop Dolce e il Waffle al Provolone Valpadana dop piccante, spalla cruda e fichi**; e i famosi e celebrati **Paccheri di Gragnano Igp alla Vittorio**, arrivata in sala in una grandissima casseruola, nella quale lo chef li ha poi mantecati sotto i nostri occhi. Ogni portata, fin dall'aperitivo, è stata accompagnata dai **vini del Consorzio Asti e Chianti**, con scelte mirate per ciascun piatto.



Un altro antipasto, poi, mi ha particolarmente colpito per il rituale simbolico che **Chicco Cerea** ha saputo infondergli: la **Candela di foie gras**. Servita in un vero e proprio candeliero, completa del suo stoppino, ci è stata accesa con l'invito a spegnerla esprimendo un desiderio, prima di mangiarla.

I prodotti dei Consorzi

Il **Provolone Valpadana** è nato nel XIX secolo dall'incontro dell'arte casearia meridionale con l'ambiente padano e la grande disponibilità di latte del territorio. Nascono così il Provolone dolce (con caglio di vitello) e quello piccante (con caglio di agnello), oggi disponibili in una varietà di forme e pesi superiore a qualsiasi altro formaggio.



L'Asti Docg e il Moscato d'Asti, ottenuti da uve Moscato bianco, sono i vini aromatici italiani dolci per eccellenza, tra le bollicine più utilizzate per i brindisi in tutto il mondo, mentre l'Asti secco amplia le possibilità degli abbinamenti, dall'antipasto fino a un tutto pasto. Oggi la produzione, compresa tra le province di Asti, Alessandria e Cuneo.



La **Pasta di Gragnano** si produce in un territorio di appena 15 km quadrati, grazie alle caratteristiche microclimatiche.

Ci piace regalarti emozioni. Ci piace regalarti qualità.

Aiutaci con i tuoi consigli!

No, grazie

Partecipa!

Gestito da  SurveyMonkey

il colore giallo paglierino e il profumo di grano maturo. I primi pastifici nacquero qui nel XVI secolo e oggi i produttori del Consorzio sono 14.



Tra i vini più noti al mondo, il **Chianti** ha un disciplinare che risale addirittura al 1716, quando per la prima volta furono fissate precise definizioni di prodotto, in relazione al territorio. Oggi questo vino si produce tra le province di Arezzo, Firenze, Pisa, Pistoia e Siena con uve Sangiovese e percentuali minori di altre uve coltivate nel territori.



Qualche numero

I Consorzi intervenuti rappresentano in tutto circa 4800 aziende italiane.

Hanno avuto una produzione nel 2020 di:

– 92mila tonnellate di pasta di Gragnano Igp, per un valore di 300 milioni di euro

– 7.300 tonnellate di Provolone Valpadano Dop, dolce e piccante, per oltre 90 milioni di euro

– 55 milioni di bottiglie di Asti Docg e 38 milioni di bottiglie di Moscato d'Asti Docg, per 655 milioni di euro

– 85 milioni di bottiglie di Chianti Docg per 715 milioni di euro.

#cincinlci

#daassaggiare

#ilfuturocheciaspettalci

chef

ristorante

ristoranti

hot topic

dolci

carne

uova

verdure

cioccolato

new!

Uliassi e i big della ristorazione, i vincitori ...

News

Franciacorta Week in Versilia: una settimana per brindare ...

News