



Iniziativa del magazine on-line InformaCibo

## **Gelato al prosciutto e formaggio interpretato dai grandi chef**

Il gelato con Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma sulle tavole dei cento migliori ristoranti di tutto il mondo. A Parma aderiscono all'iniziativa gli chef stellati, Alberto Rossetti del ristorante Al Tramezzo e Marco Parizzi dell'omonimo locale di strada della Repubblica, ma anche Corrado Cocchi dello storico ristorante di via Gramsci e lo chef Max Radogna della salumeria Rosi Parmacotto (ex Sorelle Picchi) di via Farini. Domani ci sarà un'anteprima televisiva dell'iniziativa all'interno del programma "I Fatti Vostri" in onda su Rai Due: lo chef Alessandro Circiello, responsabile giovani della Federazione italiana cuochi, preparerà una ricetta di gelato con le due eccellenze Dop della provincia di Parma. L'evento clou, promosso dal magazine on-line parmense InformaCibo diretto da Donato Troiano in collaborazione con "Gusto in Scena", sarà a luglio, quando i maggiori cuochi si cimenteranno nella preparazione di questo inedito piatto.

