



## I GRANDI FORMAGGI DOP UNISCONO I SAPORI D'ITALIA

*Campania, Emilia Romagna, Sardegna e Veneto sono le regioni dalla rinomata tradizione culinaria che ospiteranno a novembre gli eventi*

***“Qui cucinare è Dop”***

*Quattro incontri indimenticabili con i migliori chef internazionali:*

***Massimo Bottura, Carlo Cracco, Gennaro Esposito e Luigi Pomata.***

Vicenza, 11 settembre 2012

Agli eventi “Qui cucinare è Dop”, in programma nel mese di novembre 2012, i **Grandi Formaggi Dop** saranno reinterpretati da quattro illustri chef: **Massimo Bottura, Carlo Cracco, Gennaro Esposito e Luigi Pomata**. I maestri saranno protagonisti assieme ad **Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano-Reggiano e Pecorino Sardo Dop** di uno show cooking rivolto ad un pubblico di ristoratori, operatori del settore alimentare e appassionati. L'iscrizione agli eventi è gratuita, ma a numero limitato e può essere effettuata sul sito [www.grandiformaggidop.com](http://www.grandiformaggidop.com) oppure telefonando al Numero Verde 800 822 181. La manifestazione, inoltre, per la prima volta, apre i “fornelli” al pubblico con il **concorso “Ricette al Formaggio Dop”**. La partecipazione è libera e prevede l'invio di una o più ricette a base di Grandi Formaggi Dop, attraverso un apposito format disponibile sul sito [www.grandiformaggidop.com](http://www.grandiformaggidop.com). Il vincitore potrà realizzare la sua creazione con lo chef durante gli eventi.

Il primo dei quattro incontri si svolgerà **martedì 6 novembre** nell'incantevole sede del **Sardegna Grand Hotel Terme di Fordongianus, Oristano**. Il mare e la terra della Sardegna si incontrano nella cucina del grande chef **Luigi Pomata**, dell'omonimo ristorante cagliaritano, che fonde in modo sublime tutti i sapori della tradizione sarda. Lo chef del “Tonno Rosso”, maestro dalla personalità poliedrica e dal marcato estro creativo, ha lavorato all'estero con i cuochi più importanti, è autore di apprezzati libri di cucina e membro di Jeunes Restaurateurs d'Europe.

**Martedì 13 novembre** sarà la volta di **Modena** dove nella celebre sede del **Museo Casa Enzo Ferrari** - simbolo mondiale del genio e della creatività italiana – il pluripremiato **Massimo Bottura**, chef dell'Osteria Francescana, sarà l'eccellente interprete di tre ricette a base di Formaggio Dop. Allievo di Georges Cogny e di Alain Ducasse, il suo ristorante è

stato premiato con tre Stelle Michelin ed è al primo posto in Italia nelle guide l'Espresso, BMW e TCI. Massimo Bottura è membro del consiglio del Pasque Culinari Center, l'università gastronomica internazionale fondata da Ferran Adrià, e Chef of the Year 2011 per la International Academy of Gastronomy.

L'**Università del Gusto di Vicenza**, innovativa sede ESAC di alta formazione enogastronomica, ospiterà l'evento di **martedì 20 novembre**. Il famoso chef **Carlo Cracco** ritorna alle sue origini vicentine riproponendo una magistrale rilettura della variegata tradizione gastronomica veneta. La sua sapiente cucina attinge da maestri ispiratori come Gualtiero Maltesi, Alain Ducasse e Lucas Carton. Il ristorante Carlo Cracco di Milano brilla di due Stelle Michelin, tre Forchette del Gambero Rosso ed è annoverato tra i cinquanta migliori Ristoranti al mondo.

La splendida sede di **Palazzo Alabardieri a Napoli** sarà la cornice, **lunedì 26 novembre**, dell'ultimo show cooking a base di Formaggio Dop. Protagonista dell'evento sarà lo chef **Gennaro Esposito**, maestro e appassionato portavoce dell'antica tradizione della cucina napoletana. Chef del ristorante la Torre del Saracino di Vico Equense, che ha ricevuto due Stelle Michelin e Tre Forchette del Gambero Rosso, Gennaro Esposito è l'ideatore della Festa a Vico, manifestazione che richiama nel paese la migliore gastronomia italiana.

Grandi Formaggi DOP è un progetto dei Consorzi di tutela dei formaggi Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano-Reggiano e Pecorino Sardo DOP.

Per ulteriori informazioni:

[www.grandiformaggidop.com](http://www.grandiformaggidop.com)

[Facebook Grandi Formaggi DOP](#)

[Twitter Grandi Formaggi DOP](#)

[YouTube Grandi Formaggi DOP](#)

Ufficio stampa di Grandi Formaggi DOP

J & R - Contrà Canove 13 - 36100 Vicenza t. 0444 235306 - f. 0444 540891

[benedetta@jandr.it](mailto:benedetta@jandr.it) - [martina@jandr.it](mailto:martina@jandr.it)