



PN24 FOOD - Food: al via a Parma "Cucinare in Camper"

Parma - 27 lug 2023 (Prima Notizia 24) Dal 9 al 17 settembre, show cooking e incontri al Salone del Camper.

Cucinare on the road durante le vacanze in camper, non rinunciando - ma in modalità smart ed easy - al piacere del buon cibo ben preparato e ben presentato: che sia una cosa possibile lo racconteranno gli chef dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo, la più antica associazione italiana fra ristoratori, che anche quest'anno animeranno gli Show cooking diventati ormai un appuntamento irrinunciabile del Salone del Camper di Parma, la principale fiera italiana dedicata al caravanning e al turismo en plein air. Dal 9 al 17 settembre daranno vita a Cucinare in Camper, ovvero 9 giorni di Show cooking durante i quali gli chef di altrettanti ristoranti - coordinati dal segretario generale dell'associazione Luciano Spigaroli del Cavallino Bianco di Polesine Parmense - sveleranno, passo dopo passo, come preparare un buon piatto, nonostante gli spazi ridotti e l'attrezzatura minimale di un camper, invitando ad utilizzare innanzitutto i prodotti locali che i camperisti potranno facilmente recuperare durante il viaggio. Gli Show cooking si terranno tutti i giorni del Salone del Camper alle ore 12.00, 13.00, 14.00 in uno spazio esterno personalizzato Buon Ricordo, denominato appunto Cucinare in Camper e situato tra i padiglioni 3 e 5. Gli chef, attingendo alla tradizione gastronomica della propria regione, insegheranno come cucinare ottimi piatti non banali, gestendo al meglio la cambusa e gli spazi necessariamente ridotti di un camper. Il tutto si concluderà con la degustazione dei piatti preparati. I posti sono limitati e vanno prenotati online sul sito www.salonedelcamper.it. Questo il calendario:

- Sabato 9 settembre: grande Apertura Buon Ricordo
- Domenica 10 settembre: Ristorante M'ama a Praiano (SA) - Chef Raffaele Mascolo
- Lunedì 11 settembre: Ristorante Sanafollia Glutenfree a Fidenza (PR) - Chef Emanuela Gorreri
- Martedì 12 settembre: Ristorante Salice Blu a Bellagio (CO) - Chef Luigi Gandola
- Mercoledì 13 settembre: Osteria La Lanterna a Cressogno (CO) - Chef Pamela Paredi
- Giovedì 14 settembre: La Locanda dei Beccaria a Montu' Beccaria (PV) - Chef Franco Colla
- Venerdì 15 settembre: Osteria Di Fornio a Fidenza (PR) - Chef Cristina Cerbi
- Sabato 16 settembre: Osteria La Tecchia a Pietrasanta (LU) - Chef Alberto Galbani
- Domenica 17 settembre: Ristorante Il Mestolo a Siena - Chef Nicoletta Mariella con Gaetano De Martino

All'interno dello spazio Buon Ricordo saranno presenti anche i partner che da anni affiancano e sostengono l'associazione nel suo percorso di valorizzazione delle eccellenze del Made in Italy e della cucina tradizionale italiana: Bellomo, Confagricoltura, Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, Consorzio Franciacorta, Consorzio Parmigiano Reggiano, Coppini Arte Olearia, Filette Prime Water, Illy Caffè, Consorzio del Gorgonzola, Raggio di Sole, Tenuta Margherita, Zanussi Professional, Molino Dallagiovanna.

(Prima Notizia 24) Giovedì 27 Luglio 2023

PRIMA NOTIZIA 24

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it