

Rapallo: appuntamento enogastronomico con l'aceto balsamico

di **Redazione**

27 Dicembre 2010 - 17:36



Rapallo. Nuovo appuntamento con la bottega eno-gastronomica "Parlacomemangi" di Guido Porrati.

Giovedì 30 dicembre, dalle ore 17.30 alle 20, si potranno scoprire tutte le virtù del condimento balsamico tradizionale e i modi per degustare originali ricette dolci e salate.

La degustazione (aperta a tutti) vedrà protagonisti lo chef genovese Ivano Ricchebono del ristorante "The Cook" (recentemente premiato con una stella Michelin) e Cristina Crotti de 'Il borgo del balsamico' di Botteghe di Albinea (Reggio Emilia). I vari assaggi prevedono particolari abbinamenti del balsamico: cipolla caramellata, gamberi crudi, torrone al cioccolato.

Nell'appuntamento di Rapallo, Cristina Crotti presenterà anche il suo 'Tinello', una divertente iniziativa che raccoglie ricette inedite di vari chef a base di condimento balsamico e che diventa gioco che insegna a piccoli e grandi consumatori le tante risorse di questo prodotto emiliano di antica tradizione da apprezzare nelle salse, con i formaggi, la frutta e il gelato.

