



Milano, 25 Ottobre 2011
News 56-2011



*Ad Host 2011 produzioni d'eccellenza e qualità professionale
con il Coordinamento della Filiera Agroalimentare di Confcommercio Milano*

*Il "Cono d'Oro" del 35° Concorso, dopo Parigi,
ritorna in Lombardia e lo vince una Gelateria di Seveso*

*Grande successo del "Pan Rustegh"
con i Maestri dell'Associazione Panificatori di Milano, Monza Brianza e Province*

*Due sessioni per l'iniziativa
"Sai riconoscere il vino?"
con gli specialisti UEVLA di Assofood*

E' quanto è stato realizzato ad Host, dal 21 al 25 Ottobre in Fiera Milano a Rho, dal Coordinamento della Filiera Agroalimentare di Confcommercio Milano, dove sono state valorizzate le qualità professionali delle categorie interessate.

Assofood Milano, attraverso le Latterie e Gelaterie di A.L.G.A., hanno dato vita alla 35^ Edizione del Concorso Cono d'Oro, dove a contendersi l'ambito premio sono scese in campo, a gareggiare, 44 gelaterie con una partecipazione anche internazionale di una gelateria proveniente dal Senegal .

Ad aggiudicarsi la 35^ Edizione, che quest'anno vedeva come gusto il cioccolato fondente, è stata la Gelateria "GELATIAMO di RIVA ANDREA", di Baruccana di Seveso in provincia di Milano (*allegato il verbale della commissione esaminatrice*).

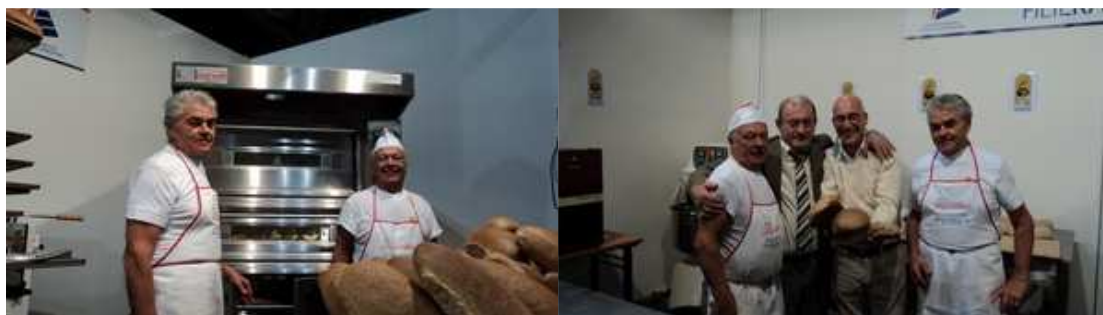


Il trofeo è stato consegnato al vincitore dal Maestro Gelatiere Angelo Grasso, alla presenza delle massime rappresentanze delle categorie di Assofood, della FIDA - Federazione Italiana Dettaglianti Alimentari e della FIPE - la Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi.



Ma HOST è stata anche l'occasione per valorizzare, a cura dell'Associazione Panificatori di Milano, Monza Brianza e Province, il "*Pan Rustegh*", un pane "*tipico*" prodotto con farine cosiddette a "Km 0", dove i Maestri Panificatori hanno fornito ai tanti visitatori le informazioni sulle qualità dell' "Arte Bianca".

I Maestri Panificatori, Bargigia e Castelli, hanno "sfornato", nel corso dell'Evento, 4 quintali di "*Pan Rustegh*".



Grande novità e grande successo ad HOST anche dell'iniziativa della UEVLA, Gli Specialisti del Vino di Assofood che, in due sessioni di specifico "*Corso*", hanno illustrato, con somelliers professionisti, a circa 50 addetti, i "*trucchi*", le "*abilità*" e le "*professionalità*" per riconoscere i vari vini, tutti rigoramente con bottiglie "*mascherate*".



Fra i numerosissimi partecipanti e premiati dalla Cantina Valtidone, che ha egregiamente svolto i corsi, si sono aggiudicati il premio UEVLA ASSOFOOD e le bottiglie di vino i Signori: Rosanna Carbone e Alberto Montini Colombani.

Cordiali saluti.

IL SEGRETARIO
Claudio Salluzzo

Visita il nostro sito: www.assofood.it

COORDINAMENTO FILIERA AGROALIMENTARE

Uffici - Casello Est Corso Venezia, 58 • 20121 Milano
Tel. 02 7750.228/230/338/322 - 76022900 • Fax 02 7750.465
agroalimentare@unione.milano.it • www.unionemilano.it

Comunicazione inviata con  | www.mailup.it

"Questo messaggio email puo' contenere informazioni riservate
ESCLUSIVAMENTE AL DESTINATARIO.
Il RICEVENTE, se diverso dal DESTINATARIO, e' avvertito che qualunque
utilizzazione, divulgazione o copia di questa comunicazione comporta
violazione delle disposizioni di Legge sulla tutela dei dati personali,
ed e' pertanto rigorosamente vietata.
Qualora il messaggio sia stato ricevuto per errore, Vi preghiamo
di informarci immediatamente via email all'indirizzo
privacy@unione.milano.it"