

“Girovagando Camper Tour© 2012”

Presenta:



“W”

Verso Vico

A spasso con i produttori...

Al Volante Max Bonini

In cucina Daniele Lunghi

Blogger Andrea Dallaturca

Pictures Movies GianPaolo Bigoli

Pictures Alessandra Tinozzi

Oste Ivan Albertelli

Sensazioni di viaggio Hilde Soliani profumi

15° Festival del Prosciutto di Parma

a cura di Fiere di Parma

Alla comunicazione (con racconto): Alfio Fazio per L'écrit

Alla scoperta dei sapo/eri d'Italia. Non è un errore, ma una promessa.

In occasione della Festa di Vico, vedrà la luce la prima edizione del progetto "Food Camper Tour" TM, un viaggio autentico e unico, alla ricerca dei grandi saperi e dei gustosi sapori d'Italia.

Un percorso che partirà da Milano il 1giugno e da lì percorrerà la penisola, incontrando i detentori dei saperi e dei sapori, interpretati dai migliori produttori del nostro Paese.

Ad ogni tappa lo chef resident Daniele Lunghi preparerà tanti assaggi con i prodotti dei numerosi amici che hanno deciso di accompagnare il Tour e che metteranno a disposizione di tutti coloro che incontreremo le loro delizie, frutto di una ricerca e di una passione costanti.

La stessa passione che spinge noi viaggiatori a condividerle con gli altri e a farle conoscere più da vicino.

Incontreremo la gente comune, gli chef, i blogger ed i giornalisti, sempre alla ricerca di una comunicazione golosa ma intelligente. Le rivista " La cucina Italiana" e " Dolcesalato" hanno aderito al progetto.

L'ultima tappa ci porterà a Vico, dove insieme ai nostri amici produttori incontreremo i più grandi chef italiani in quella che è ormai diventata una vera e propria istituzione, una grande festa della cucina italiana.

"Food Camper Tour" TM è anche un racconto virtuale, che consentirà a tutti di seguire le avventure del camper più goloso d'Italia sui Social Network, momento per momento, come una storia live.

Il gustoso programma sarà presto on-line in un blog tutto speciale.

1 giugno 2012

Milano

9.00

Un posto a Milano

Welcome coffee

In strada...

10.30

Hotel Chateau Monfort

In strada...

Parma

13.30

Sede CNA Alimentare

Sede Provincia di Parma

In strada...

Modena

16.30

La Francescana con il suo Chef ci ristora...

Toh.... L'Osteria Giusti

In strada...

Bologna

19.00

Enoteca Italiana

Ristorante Leoni

I produttori del giorno:

Mulino Quaglia

Le birre di Cuzziol

Il vino di tenute Orsi - Vigneto San Vito

La ricotta di Stefano Fogacci

La pasta di Verrigni

Torrefazione Lady Cafè

Hilde Soliani profumi

15° Festival del Prosciutto di Parma

a cura di Fiere di Parma

2 giugno 2012

Rassina –AR-

11.30

Macelleria Fracassi Simone

Aperitivo rinforzato...

In strada...

Roseto degli Abruzzi

20.00

Pastificio Verrigni

Gaetano ci accoglie...

I produttori del giorno:

Mulino Quaglia

Walter Massa

Macelleria Simone Fracassi

La pasta di Verrigni

Agrinascente Fidenza

Torrefazione Lady Cafè

Hilde Soliani profumi

15° Festival del Prosciutto di Parma

a cura di Fiere di Parma

3 giugno 2012

Roma

11.00

Lanificio Cucina

Mercato del design

Tra l'aperitivo e la merenda il passo è breve....

Bottega liberati

Ristorante Settembrini

Glass-Restaurant

In strada...

Vico Equense

19.30

Gennaro... Siamo Arrivati

I produttori del giorno:

La pasta di Verrigni

Torrefazione Lady Cafè

Le birre di Cuzziol

Le "sorprese" di Bottega Liberati

Ristorante Settembrini

Glass-Restaurant

Hilde Soliani profumi

15° Festival del Prosciutto di Parma

a cura di Fiere di Parma

I piatti proposti nelle singole tappe:

il primo giorno:

Milano

- Un posto a Milano Via della Cuccagna 2

Pane al caffè con crema di caffè e centrifughe di stagione

- Chateau Monfort Corso Concordia 1

L'espresso alla moda dello chef Pasquale D'Ambrosio

San Secondo p.se

- Museo Agorà Orsi Coppini

Parma

- In Via Garibaldi Palazzo della Provincia e a CNA alimentare Pane, Prosciutto di Parma e....

Modena

- Osteria La Francescana Via Stella 22

Un espresso con Bottura le Tre stelle Michelin vicine al nostro cuore

- Osteria Giusti Via Luigi Carlo Farini, 75

Bologna

- Enoteca Italiana Via Marsala, 2

- Ristorante Leoni P.zza De Mello 4

Pasta Verrigni con ricotta di Stefano Fogacci capperi e caffè

Prosciutto di Parma

Da bere i vini di Tenuta San Vito

Il secondo giorno:

Rassina -AR-

- Macelleria Simone Fracassi Piazza Mazzini 24

Pasta Verrigni con ragù di Chianina

Prosciutto di Parma

Granita di caffè con gelatina di sedano e anice stellato

I vini di Walter Massa

Strolghino di culatello di Agrinascente Noi da Parma

Vini dell'oltrepò Pavese

Roseto degli Abruzzi

- Pastificio Verrigni Via Salara 9

Pasta al dente a scelta di Gaetano con il suo sugo di pomodoro

Prosciutto di Parma

Da bere la birra allo zafferano di Gaetano

Il terzo giorno:

Roma

- Lanificio Cucina Via di Pietralata 159

Prosciutto di Parma

Pasta Verrigni con le idee di:

Bottega Liberati

Cristina Bowerman del Glass- Restaurant

Gigi Nastri di settembrini Restaurant

Da bere... quello che rimane tra birra e vino....

Con il patrocinio e la collaborazione di:

Festa a Vico

Provincia di Parma *

Cna Alimentare Parma *

Dolce e Salato *

La Cucina Italiana *

Tele Ducato

Infermento.it *

Torrefazione Lady Cafè *

Mulino Quaglia *

Osteria La Francescana

Ristorante Leoni

Pastificio Verrigni

Macelleria Fracassi Simone *

Lanificio 159

Alessandra Tinozzi Sul Cuscino

Make Businnes Lab

Agrinascente Fidenza *

Tenute Orsi - Vigneto San Vito Bologna *

Stefano Fogacci allevamento della Vacca Bianca Modenese, presidio Slow Food

Cuzziol Distribuzione *

Hotel Chateau Monfort

Un Posto a Milano

Hilde Soliani Profumo e Gusto in Libertà

Salumoterapia

Coppini Arte Olearia

Cantine Cavicchioli *

Az. Agr. Pizzavacca *

Bottega Liberati

Ristorante Settembrini

Glass- Restaurant

15° Festival del Prosciutto di Parma

a cura di Fiere di Parma