

Quattro chef d'eccezione accompagneranno Alce Nero & Mielizia a Tuttofood 2009, la rassegna professionale che Milano dedicherà all'agroalimentare dal 10 al 13 giugno prossimi. In collaborazione con Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi - il gruppo bolognese, leader nel biologico e nel miele, partecipa ad un evento con i migliori chef stellati: spazio dunque alle dimostrazioni e alle degustazioni, dalla colazione al pranzo.

Ogni mattina presso l'area Fipe nel Padiglione 24 sarà così possibile conoscere e degustare frollini, mieli, confetture, té, caffè e snack Alce Nero per sane colazioni biologiche ed equosolidali.

Creazioni esclusive con le eccellenze Alce Nero e Mielizia saranno poi "messe in scena" ogni giorno dalle ore 10,45 alle 12,00 da un diverso chef di fama nazionale e internazionale, in uno spazio allestito con una completa cucina "a vista": sono i quotidiani "Incontri con gli autori" che si terranno nella sala Vip, con cinquanta ospiti d'eccezione che ogni giorno potranno gustare piatti esclusivi, andando alla scoperta di tanti prodotti biologici e della loro storia, dei territori che raccontano, della passione di chi li produce. Il programma, curato da Paolo Marchi (l'ideatore di Identità Golose che organizza ogni anno il Congresso Italiano di Cucina d'Autore), vedrà all'opera mercoledì 10 giugno l'udinese Emauele Scarello (1 stella Michelin), presidente dei Giovani Ristoratori d'Europa; giovedì 11 giugno il modenese Massimo Bottura (2 stelle Michelin), esperto di cucina molecolare; venerdì 12 giugno, da Londra, Marcus Eaves (1 stella Michelin); sabato 13 giugno, ancora da Londra, Sanjay Dwivedi - Zaika (1 stella Michelin). Le ricette sono ancora un segreto, ma la fantasia degli chef potrà contare su ingredienti frutto dell'eccellenza biologica italiana, come la pasta regionale fatta con la varietà di grano "Senatore Cappelli", la pasta di farro e quella di kamut, l'olio extra vergine di oliva D.O.P. Terre di Bari e Bitonto, il riso Arborio e Baldo nelle versioni bianca ed integrale. E ancora, legumi secchi, farro, orzo e miglio in chicchi, farina di farro, di kamut e di grano tenero. Non mancheranno inoltre ingredienti più sfiziosi ed equosolidali, oltre che biologici, come il cacao, il cioccolato fondente e quello con fave di cacao spezzate. Inusuali abbinamenti potranno infine scaturire dall'utilizzo di ottimi mieli italiani: di acacia, di arancio, di castagno, di eucalipto, di bosco e millefiori.

Ogni ospite, soddisfatto il palato, tornerà tra gli stand con un piccolo omaggio "bio": miele di arancio e confettura di frutti bosco Mielizia; pasta "Senatore Cappelli" e olio Alce Nero

permetteranno, una volta a casa, di ri-assaporare le sensazioni regalate dagli chef amanti del cibo buono, pulito e giusto.