



**L'ASSOCIAZIONE ITALIANA AMBASCIATORI DEL GUSTO CONFERMA LA PRESENZA A IDENTITA' GOLOSE:
6 GLI APPUNTAMENTI PER DEGUSTAZIONE FIRMATI MIRKO PETRACCI, ALESSANDRO BILLI, IGINIO
VENTURA, ANDREA GRAZIANO, VITTORIO E SAVERIO BORGIA, MASSIMILIANO PRETE E GIANLUCA FUSTO**

Sarà una partecipazione all'insegna del gusto, del legame con il territorio e della grande voglia di ripartire quella dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto a Identità Golose 2021.

A rappresentare l'Associazione, che dal 2016 è fortemente impegnata nella promozione e valorizzazione internazionale del patrimonio enogastronomico italiano saranno gli Ambasciatori del Gusto **Mirko Petracci, Iginio Ventura, Massimiliano Prete, Gianluca Fusto, Andrea Graziano, Vittorio e Saverio Borgia** di FUD Bottega Sicula Milano.

Ciascuno di loro sarà protagonista dello spazio ADG e andrà a proporre un piatto inedito pensato apposta per l'occasione.

Si inizierà **sabato 25 settembre**, alle ore 12.30 con il "Romanzo Padano" di Mirko Petracci, una pizza realizzata grazie al supporto di Grana Padano basata su una fonduta di grana 24 mesi, tagliato di manzo e pesto di rucola e mandorle. Nel pomeriggio, alle 15.00, un altro piatto omaggerà il Grana Padano: a presentarlo sarà l'Ambasciatore Alessandro Billi che per l'occasione ha pensato ad un tortino di frolla alla panna con crema di riso, lemon curd alle tre stagionature di grana.

Domenica 26 settembre sarà la volta del trio Andrea Graziano, Vittorio e Saverio Borgia di FUD Bottega Sicula di Milano che alle 12.30 prepareranno "Suitt Drims" una ricetta di dolci contrasti a base di pane casereccio con semi, farcito con mortadella di asino ragusano di Chiaramonte Gulfi, Gorgonzola dolce, Suitt Red Pepper FUD (composta di peperoni, sedano, miele e peperoncino). Alle ore 15.00 seguirà la degustazione firmata Iginio Ventura intitolata "Stracciatella Di Arance Amare Del Gargano": una crema bianca al latte profumata alla vaniglia Bourbon guarnita con una marmellata di Arance Amare del Gargano IGP, scorzoni di arancia candita bagnati nel cioccolato fondente puro e fava di cacao spezzata.

A chiudere la tre giorni di IG saranno, **lunedì 27 settembre** rispettivamente alle 12.30 e alle 15.00 gli Ambasciatori del Gusto Massimiliano Prete e Gianluca Fusto. Il primo realizzerà, grazie al supporto di Grana Padano, il piatto "Puccia in Piemonte" con crema di Grana Padano, pancia di Fassona di Manzo Piemontese (presidio Slowfood), Peperone di Carmagnola (presidio Slowfood) e Salsa Verde. Nel pomeriggio gran finale con l'eleganza e il gusto del piatto proposto da Gianluca Fusto che presenterà "IL SAPERE. Mandorle, Lenticchie e Brodo di Pere". Un piccolo viaggio tra sapori e simboli che in questo dessert coinvolgono il cervello - rappresentato dalla mandorla/amigdala, centro delle emozioni - la pancia - nella ricchezza della condivisione, nei momenti di festa ma anche di dolore, rappresentata dalle lenticchie, legume di prosperità e buon auspicio - e per finire il cuore - nella paziente estrazione della quintessenza, in un concentrato di conforto espresso dal brodo, di pera, frutto della dolcezza e simbolo di fertilità e amore.

Per approfondimenti sulle degustazioni in programma e interviste in loco agli Ambasciatori del Gusto contattare:

Elisabetta Prosdocimi
Ufficio Stampa ADG
cell. +39 338 3548515
press@ambasciatoridelgusto.it
www.ambasciatoridelgusto.it
@adgitaly #adgitaly