Piadina gourmet "made in Lecco" questa sera al ristorante Nicolin

Piada Lab, Mauri e Marco d'Oggiono

LECCO (gcf) Tre eccellenze del lecchese per la prima volta insieme per presentare agli addetti ai lavori una piadina davvero gourmet. Piada Lab, Mauri Formaggi e Marco d'Oggiono prosciutti presentano lunedì 21 settembre alle 17.00 l'evento "Piada Lab: sapori D.o.p.& P.a.t" presso il ristorante Nicolin di Lecco.

L'obiettivo è sperimentare una nuova opportunità di fare rete: le tre aziende diverse per storia e tradizione hanno in comune l'attenzione alla qualità, l'eccellenza delle materie prime, il saper fare dell'artigianalità, la passione per il proprio lavoro e le cose buone fatte bene.

L'idea è arrivare a proporre una piadina "made in Lecco", con ingredientiD.o.p e P.a.t., tracciabili e riconoscibili.

Durante la serata saranno presentate alcune ricette di piadine gourmet, firmate da Giovanni Cattaneo, chef de Il Nicolin, mentre gli operatori del settore avranno a disposizione sul proprio tavolo gli ingredienti per creare la loro piadina speciale e se lo vorranno riproporla nei loro locali.

Si tratta del primo di una serie di incontri di presentazione che le tre aziende intendono organizzare per proporsi a nuovi segmenti di mercato.

Il tris d'assi del gusto alza la posta: realizzare insieme una piadina speciale, che conquisti gli addetti ai lavori ed il pubblico. È il primo di una serie di eventi che potranno essere replicati anche nei locali che adotteranno e proporranno lapiadina made in Lecco.

GIORNALE DI LECCO
LUNEDÌ 14 SETTEMBRE 2020