

EXPO MILANO 2015 IL RECORD DELLE 50 PASTE RIPIENE DELL'EMILIA ROMAGNA

Dal Tortello con la coda di Piacenza ai Cappellacci di Ferrara; dall'Anolino di Parma ai Tortelli ripieni di castagne della Bassa Modenese. E ancora: i tortellini bolognesi ripieni di prosciutto e mortadella, oppure con cipolla e Parmigiano, senza dimenticare i Cappelletti con pane e peperoni e i tortelli con lo stracotto.

Oggi a Expo Milano 2015 grande protagonista l'eccellenza della tradizione gastronomica dell'Emilia Romagna: oltre 40 "Mariette", donne specializzate nel tirare la sfoglia, hanno impastato e tirato più di 60 metri di pasta con ben 52 ripieni diversi, provenienti da tutte le province della regione, da Piacenza sino a Rimini. Un vero e proprio "record" realizzato sotto l'attenta regia di 52 chef dell'associazione "CheftoChef", in occasione della settimana dell'Emilia Romagna, che ha attirato la curiosità e "ingolosito" i visitatori dell'Esposizione Universale.

Le paste ripiene prenderanno poi la strada del Refettorio Ambrosiano, nato da un'intuizione di Massimo Bottura e di Davide Rampello, per essere cucinate dagli chef che si alternano al servizio della comunità.