

Eccellenza Ellenica Srls

L'ECCELLENZA ELLENICA a IDENTITA' GOLOSE

Tutta la ricchezza della terra ellenica si presenta alla cucina d'autore internazionale raccolta per la tredicesima edizione di Identità Golose

*L'Eccellenza Ellenica ritorna al congresso con una veste ancora più ricca dello scorso anno. In primis con lo zafferano, **Krokos Kozanis**, prodotto da una cooperativa di più di 1600 soci che detengono il diritto esclusivo di raccogliere, confezionare e distribuire questo oro greco. Un ingrediente e un fiore di cui si parla già in alcuni scritti di Omero, Virgilio fino a Ovidio.*

È uno zafferano che colpisce per il colore e l'aroma intenso, tanto da renderlo unico e di altissima qualità. I suoi pistilli vengono anche utilizzati per arricchire mieli, infusi e tisane.

La Grecia, come ogni nazione del bacino mediterraneo, è ricca anche di altri prodotti che sono commercializzati da Eccellenza Ellenica in esclusiva per le cucine dei migliori chef del territorio italiano.

***Pistacchi, pasta di pistacchi e la Bottarga Trikalinos**, presentata in anteprima alla tredicesima edizione di Identità Golose. Ne scoprirete la delicatezza e il pregio sia in purezza sia presentata dall'estro creativo di alcuni chef. La bottarga Trikalinos viene ottenuta da uova di muggine con un basso contenuto di sali e alto livello di umidità, grazie anche alla conservazione in cera d'api.*

*Non perdetevi gli appuntamenti allo **stand Eccellenza Ellenica**, che spazieranno dal dolce al salato e con la collaborazione della **Scuola di Cucina Teatro7** e il suo **chef Alessandro De Santis**. Ogni giorno, infatti, apriranno le danze le golosità **di Il Girasole**. A seguire **sabato 4 marzo** sarà la volta degli **chef Felix Lo Basso (Felix Lo Basso Restaurant, Milano)** alle 12 e **Cesare Grandi (La Limonaia, Torino)** alle 13.30. **Domenica 5 marzo** invece saranno ospiti **Gaetano Riccio Pesciolini (La Tana del Riccio, Milano)** alle 12 e **Fabio Zanetello (Dal Toscano, Borgo Vigilio)** alle 13.30, mentre **lunedì 6 marzo** concluderanno la kermesse milanese **Marcello Trentini (Magorabin, Torino)** alle 11.30, **Cesare Battisti (Ratanà, Milano)** alle 12.30, **Paolo Paciaroni (Hotel Villa di Piazzano, Cortona)** alle 13.30 e lo **chef Alexandros Kiousampas (Vasiliki Kouzina Milano)** alle 16.00.*

*I pomeriggi invece saranno allietati dai gelati delle gelaterie **Misciolgo** e **Pozzi di Milano**.*