



## DA CORTINA A MILANO: EL BRITTE DE LARIETO E IL PICCOLO BRITTE A IDENTITÀ GOLOSE

**4-6 Marzo:**  
***La grande ristorazione di Cortina d'Ampezzo  
e la boutique del formaggio  
presenti al congresso della cucina  
di Milano***

CORTINA D'AMPEZZO. Come si fa il formaggio di Cortina? Quali infinite sfumature di gusto si possono trovare nella ricotta e nella cagliata? Sabato 4 **Domenica 5, lunedì 6 marzo** l'esperienza di successo dell'agriturismo **El Brite de Larieto** di Cortina d'Ampezzo, i gusti e i sapori unici del **Piccolo Brite**, il caseificio e boutique del formaggio di Cortina, si preparano a tornare a Milano, dove saranno presenti a **Identità Golose**, il congresso internazionale della cucina che si tiene dal 2004 (e che dal 2009 e 2010 è sbarcato anche a Londra e New York). Con lo chef del "Brite de Larieto" **Riccardo Gaspari**, e lo staff del Piccolo Brite, guidato da **Ludovica Rubbini** che racconterà i prodotti in uno **stand** dedicato, dove sarà presente il mastro Casaro per spiegare e raccontare il fantastico mondo del latte.

A Milano, è tutto pronto per la tredicesima edizione della convention Identità Golose, che porterà, come ogni anno, il meglio della cucina italiana a confronto. Da sabato 4 marzo a lunedì 6, al MiCo di via Gattamelata, la manifestazione guidata da Paolo Marchi organizzerà tre giornate sul tema "La forza della libertà" il viaggio.

**SHOWCOOKING.** Le grandi emozioni della cucina cortinese troveranno sfogo nella **lezione di cucina** e **showcooking** dello chef Riccardo Gaspari, che insieme a Oliver Piras e Alessandra del Favero, **lunedì 6 marzo** alle ore 10.45 racconterà il suo "latte" attraverso un piatto che è nato grazie ad un viaggio in Francia, LEVERINO.

**LO STAND.** Durante tutte le tre giornate, presso uno **stand** permanente allestito all'interno della fiera, si potranno degustare due speciali prodotti che provengono esclusivamente dal caseificio Piccolo Brite: formaggio di alpeggio e latteria, che conservano intatto tutto il sapore di un prodotto artigianale delle Alpi, affinato, secondo un procedimento naturale, nei locali del caseificio, affacciato su Cortina nella frazione di Alverà.

“Essere presenti per il terzo anno a Identità Golose è un onore”, spiega la famiglia Gaspari. “E’ ogni volta una grande sfida poter raccontare qualcosa di nuovo della grande tradizione di cucina di Cortina d’Ampezzo, interpretata e innovata senza mai dimenticare le radici dalle quali proviene”.

Il **PICCOLO BRITE** è la prima “boutique del formaggio” di Cortina, in località Alverà. Un angolo di sapienza alimentare, di conoscenza del territorio e di passione per il gusto. Un caseificio vero e proprio, con annesso il punto vendita, dove si possono trovare non solo formaggi e salumi di produzione propria, ma anche altri prodotti come il vino e la cioccolata artigianale.

Per informazioni: [www.elbriedelarieto.it](http://www.elbriedelarieto.it) **Mail** [piccolobrite@gmail.com](mailto:piccolobrite@gmail.com) . **Telefono** 0436868641.