



IDENTITA' GOLOSE

OGGETTO: Comunicato Stampa COATI - Congresso Identita' Golose.

“Tra i partner della manifestazione IG2025, Coati, storico salumificio della Valpolicella, porta presso il proprio stand un ricco calendario di appuntamenti ed ospiti d'eccezione. Protagonista, il Prosciutto Cotto Oro Rosa, fuoriclasse di casa Coati, prodotto di alta qualità e frutto di una sapiente lavorazione artigianale; tra i primi dieci posti dei cotti gourmet venduti in negozi ed alta gastronomia secondo il Gambero Rosso.

Ad aprire l'agenda, sabato 22 febbraio, Renato Bosco (Renato Bosco Pizzeria) proporrà una degustazione di aria di pane con l'Oro Rosa, crema di piselli, robiola, germogli di piselli.

Domenica 23 sarà la volta del giovane pizzaiolo Lorenzo Prestia (GranoVivo Pizzeria) che realizzerà un padellino al riso nero e, in orario aperitivo, un sushi di pizza.

Lunedì 24, Ivan Signoretti (Il Cortile in Centro Pizzeria) proporrà una degustazione della sua rinomata pizza Heliconia.

Ogni giorno il Maestro di Lama Vincenzo Galasso affetterà e proporrà in assaggio il prestigioso Oro Rosa, mentre le sere di domenica e lunedì saranno presenti i bartender della scuola “Nonsolococktails” con esclusivi cocktail pairing ad esaltare ancora di più le preparazioni proposte.”

Pescantina,

Salumificio F.lli Coati Spa