



Un concorso targato Angelo Parodi

**Lo storico brand di tonno
in scatola e conserve
ittiche distribuito da Icat Food,
consentirà a tutti gli appassionati
di cucina di veder pubblicate
su Internet le proprie ricette**

Chef per hobby e per passione, ecco una ghiotta occasione per fare bella mostra delle vostre creazioni. Si tratta del concorso a premi di Angelo Parodi, lo storico brand di tonno in scatola e conserve ittiche distribuito da Icat Food, che consentirà a tutti gli appassionati di cu-

cina di veder pubblicate su <http://blog.angeloparodi.it> e su www.paesedellestoviglie.com, blog partner dell'iniziativa, le proprie ricette realizzate con i prodotti Angelo Parodi. Basta fotografare il piatto poi mandarlo all'indirizzo email piattaescatta@angeloparodi.it. C



Impiatta e Scatta !

con Angelo Parodi

po fino al 30 settembre. La
asia gastronomica e l'estro cre-
o dei consumatori saranno pre-
ti da una giuria tecnica che de-
erà le migliori ricette, regalando
rimi tre classificati un corso di
na all'"Atelier dei sapori", rino-
a scuola milanese, mentre ad
nove vincitori toccherà (si fa
dire) un'intera fornitura di pro-
ti Angelo Parodi.

iniziativa che darà visibilità ai
tecipanti non solo sui due siti
icati in precedenza: "Impiatta e
tta con Angelo Parodi", infatti, è
concorso ideato da WMC, svi-
pato interamente sul web 2.0 e,
ne tale, sarà supportato da una
nificazione online sui principali
ial network, tra cui Twitter, Fa-
book e Flickr.

ngelo Parodi è la marca di con-
ve ittiche più antica in Italia (dal
88 in Liguria), che pesca e im-
rta i migliori pesci delle coste
diterranee ed atlantiche. Il suo
me è, per gli amanti del tonno,
mito dalla fine del XIX secolo.
ggi, più di cento anni dopo, il si-
ma d'inscatolamento e conser-
zione del tonno adottato da An-
lo Parodi non è ancora stato
perato: ecco perchè i prodotti
e portano il suo nome hanno le
esse caratteristiche di qualità e
nuità di allora, e le stesse emo-
ni di sapore autentico e di bon-

. La morbidezza, la lentezza della
orazione e la stagionatura sono
garanzia di altissima qualità del
odotto, che vedremo anche in

un'altra simpaticissima iniziativa:
Forno Festival, in programma dal 9
al 16 ottobre. Anche qui, tutti i
cuochi provetti saranno coinvolti in
un ricco menu di appuntamenti
che, oltre a divertirti e farti vincere
bellissimi premi, faranno esprimere
tutto il loro talento in cucina con
l'obiettivo di valorizzare l'elettro-
domestico più diffuso nelle case
degli italiani, il forno, e riportare
l'attenzione al nucleo della casa, la
cucina, come luogo accogliente e
ricco di profumi invitanti e al gesto
di infornare così intimo e salutare.
Tutto questo, valorizzando la buo-
na tavola e la cucina sana data dalla
cottura al forno e da ingredienti di
alta qualità: per questo, l'iniziativa,
che si dipanerà tra concorsi a pre-
mi, giochi, corsi di cucina (tutto su
www.fornofestival.it) coinvolge i
principali marchi alimentari italiani.
Per l'iniziativa, attingendo dal seco-
lare patrimonio di consigli in cucina,
Angelo Parodi fornirà ricette spe-
ciali per realizzare piatti a base di
conserven ittiche, cucinate al forno,
come il tonno, sardine e sgombri.



**Sopra, i prodotti Angelo Parodi interpretati in cucina con gustose ricette a base di verdure.
Sotto, foto d'epoca relative alla pesca**

