

DELIZIA DA NOCI A EXPO 2015

MILANO. Lunedì 29 giugno 2015, alle ore 17,30, a Milano, presso il sito EXPO, il Padiglione del Messico ospiterà l'incontro tra le eccellenze gastronomiche del Caseificio Delizia S.p.A. di Noci e la grande cucina messicana (dichiarata Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO).

L'incontro è organizzato da Italian Culinary Institute for Foreigners (ICIF), Padiglione del México, Ristorante Bésame Mucho, Delizia S.p.A., con la collaborazione dell'Associazione Regionale Pugliesi di Milano.

Sulla terrazza del Ristorante Bésame Mucho, **Mario Espinosa**, uno dei più titolati e innovativi Chef del Messico, rivisiterà per l'occasione una serie di piatti della tradizione messicana con la Crema di Burrata Dorè, gioiello del Caseificio Delizia.

Nell'occasione **Giovanni D'Ambruoso**, Amministratore Delegato di Delizia S.p.A., presenterà il nuovo ed esclusivo pack della Crema di Burrata Doré, "uno scrigno" dal design raffinato e sorprendente per valorizzare l'arte casearia italiana nel mondo.

L'incontro permetterà di incrociare varie esperienze culturali, imprenditoriali e sociali rappresentate da un parterre di ospiti nazionali ed internazionali (chef stellati, ricercatori, professori universitari, promoter commerciali, imprenditori e giornalisti del settore agroalimentare) con i quali sarà piacevole e interessante condividere le tematiche legate all'alimentazione che EXPO 2015 promuove e sostiene.

A tal fine intervengono **Piero Sassone**, Presidente di ICIF e il professor **Francesco Lenoci**, Docente presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano e Vicepresidente dell'Associazione Regionale Pugliesi di Milano.

La degustazione sulla terrazza del Ristorante Bésame Mucho dei piatti proposti da Mario Espinosa con la Crema di Burrata Dorè e con altri importanti prodotti come la Burrata classica e il Caciocavallo stagionato in grotta, abbinati ad una selezione di vini pugliesi, sarà per l'azienda Delizia una piacevole occasione per ringraziare gli ospiti intervenuti, in uno scenario d'alta cucina internazionale.