

Benedetta Parodi e Gian Marco Tognazzi sbarcano al Sigep ospiti dell'area espositiva di MO.CA

Coriano, 22 gennaio 2017 – Lunedì 23 gennaio, in occasione della terza giornata di SIGEP, l'Azienda MO.CA, di Coriano ospiterà **Benedetta Parodi e Gian Marco Tognazzi**, noti volti del mondo dello spettacolo.

Benedetta Parodi, giornalista, conduttrice televisiva e autrice di numerosi libri a tema food, coadiuvata dalla **Chef riminese Cristina Lunardini**, presenterà **"Il nostro buon gelato fatto in casa"**, una serie di ricette per preparare un gelato gustoso, ricco e genuino anche nella cucina di casa. Uno show-cooking a 4 mani durante il quale verrà realizzato un gusto di gelato da abbinare a dolcetti cotti in forno. **L'appuntamento con la Parodi avrà inizio alle ore 11.30 e terminerà alle 13.00.**

L'attore e imprenditore Gian Marco Tognazzi "sbarcherà" allo stand MO.CA dalle ore 16.00 alle 17.30, per presentare la linea di vini Amici Miei e La Tenuta. Un fine pomeriggio in speciale compagnia con uno show-degustazione durante il quale Gian Marco Tognazzi racconterà le sue etichette tra vecchi aneddoti e il lavoro di tutti i giorni dalle vigne alla bottiglia, la grande passione per il vino e per un progetto contagioso, quello del Mondo Tognazza, filosofia di vita alternativa molto diversa da ciò che il mondo vino propone usualmente.

Tapioco, Come Se Fosse e Antani, sono le tre etichette must de La Tognazza che rappresentano non solo un tributo a un film, ma a una fetta di storia importante della nostra cultura: amicizia, convivialità e gusto di stare insieme a tavola.

A proposito di SIGEP, alla domanda cosa c'entri il vino con il mondo della pasticceria e del gelato, Gian Marco Tognazzi risponde *"Esiste il vino giusto per ogni piatto, anche per i dolci; così come il vino può essere un ottimo ingrediente per la pasticceria e la gelateria. Con il nostro Antani per esempio sono stati sperimentati sorbetti e gelati con ottimi risultati"* – **afferma.**

La giornata nell'area espositiva di MO.CA avrà inizio con l'appuntamento delle 10.30 che vedrà come ospite **Carlo Meo**, l'opinionista ed esperto di food marketing affronterà il tema **"Nuove tendenze, nuovi consumi e nuove emozioni nel mondo del gelato"**. Carlo Meo è uno dei massimi esperti internazionali sui temi legato ai consumi, ai comportamenti dei consumatori e alla concettualizzazione dei luoghi di acquisto.

Lunedì 23 gennaio, oltre alle incursioni di Benedetta Parodi, Gian Marco Tognazzi e Carlo Meo, MO.CA virerà sul **gelato gastronomico con show cooking dedicati** e lo farà avvalendosi dell'esperienza, inventiva e professionalità di **Silver Succi e Fabrizio Mantovani**. **Succi**, Chef del Ristorante Quartopiano

di Rimini, dalle 13.30 alle 14.30, proporrà **“Risotto e Gelato di Mare”**, **risotto mantecato al parmigiano e limone con frutti di mare, gelato di mare e succo di prezzemolo e aglio. Mantovani** (Chef del Ristorante FM di Faenza) e la sua brigata di cucina serviranno **un sublime dessert a base di cocco, sbrisolona, meringa con acqua di ceci e frutto della passione.**

Giornata impegnativa ma decisamente entusiasmante!

Ufficio Stampa Laura Ravasio – Nuova Comunicazione
cell. 348 9330574 – email ravasio@nuovacomunicazione.com
www.nuovacomunicazione.com

<https://www.facebook.com/NuovacomunicazioneRimini/>