



Maggio 2015 - Celebrare la qualità e l'eccellenza dei prodotti emblema della dieta mediterranea ed esaltare il rito conviviale e di condivisione della tavola italiana. Con questo scopo e in occasione di TuttoFood 2015, la F.Ili Polli presenta uno **show cooking** ispirato all' **"Italian way of Fooding"**

e allo "star bene a tavola". Insieme alla chef stellata

Cristina Bowerman,

l'unica chef donna nel

2010

a ricevere

la Stella Michelin

e volto

Ambassador per Expo Milano 2015

, saranno rappresentati in chiave moderna i migliori piatti della storica tradizione culinaria italiana, patrimonio unico al mondo per ricchezza, qualità, eccellenza e unicità. Uno show cooking all'insegna del

gusto Made in Italy

dei sapori e dei valori de La Dieta Mediterranea

, riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, stessi valori che la famiglia Polli abbraccia e porta avanti con immutata passione da quasi un secolo e mezzo, tramandandoli di generazione in generazione.

*"Abbiamo ideato questo show cooking per presentare al meglio i valori che la F.Ili Polli trasmettere da ben 143 anni – afferma il **Direttore Marketing Manuela Polli** - primo fra tutti la dedizione all'alta qualità della tradizione culinaria italiana, garanzia di affidabilità. Da sempre puntiamo sulla fedeltà al consumatore e sulla capacità di innovare cercando sempre di adattarsi al mutare dei tempi. Abbracciamo a pieno lo stile di vita che contraddistingue per unicità al mondo la dieta mediterranea, lo stile del "mangiar bene all'italiana" che vince nel mondo perché va oltre la scelta degli alimenti, oltre la*

singola ricetta, ed è inteso come un momento di armonia da condividere insieme agli altri.”

Lo show cooking nasce per far vivere l’esperienza conviviale del “**mangiare bene all’italiana**” e il piacere del sentirsi bene intorno a “

La Tavola all’italiana

”. Vive, infatti, all’interno di una cucina aperta a 360° e che richiama la forma circolare della tavola, proprio per dare vita ad un ambiente accogliente ed elegante in grado di promuovere l’interazione sociale, esaltando al massimo i prodotti della dieta mediterranea.

La dieta mediterranea nel novembre 2010 è stata proclamata dall’Unesco “bene immateriale dell’umanità” e rappresenta un’eccellenza italiana riconosciuta sia per la sua forte capacità di aggregazione e condivisione sia per le sue ottime proprietà nutritive e organolettiche.

terra

italiano

l’azienda Polli che, attraverso

curata selezione delle

migliori

materie prime

, il

gusto

e la

genuinità

della vasta gamma

dei suoi prodotti,

riesce ad imbandire la tavola con prodotti di qualità e innovativi, sempre al passo con i tempi.

L’amore e il legame profondo con i frutti della terra, il senso di appartenenza al territorio

, contraddistinguono da sempre

l’ac

Per celebrare “l’Italian way of Fooding”, uno stile di vita fatto di convivialità e accoglienza, e d

esaltare

il sentirsi bene intorno alla tavola italiana,

Polli

scende in campo insieme alla

chef stellata Cristina Bowerman

, che presenterà un’inedita interpretazione del gusto Made in Italy utilizzando tutti gli ingredienti della Dieta Mediterranea, dando vita a

una rivisitazione delle ricette della tradizione culinaria italiana con tecniche moderne e innovative.

Nessuno meglio di lei può farlo,

la chef pluripremiata, infatti, è

famosa in Italia e all'estero proprio per il suo approccio scientifico applicato alla cucina, che rompe tutti gli schemi grazie ad un'inimitabile creatività che riesce a mantenere allo stesso tempo il forte legame tra tradizione e innovazione.

Lo show cooking si terrà **lunedì 4 maggio dalle ore 13.00 al padiglione 3 di Fiera Milano**, all'interno della Manifestazione

TuttoFood 2015

, che con i suoi

120.000 mq di area espositiva

,

50.200 visitatori

e

9 padiglioni

rappresenta senza dubbio la vetrina ideale per celebrare l'eccellenza della gastronomia italiana.