

IL PASTIFICIO DELVERDE PROTAGONISTA A MILANO CON I CAMPIONI OLIMPICI

29 Novembre 2012



MILANO – Saranno le linguine integrali bio e i calamari giganti del pastificio Delverde di Fara S. Martino (Chieti), i gustosi protagonisti di un corso di cucina a numero chiuso che si terrà domani, 30 novembre nel centro di Milano, presso il Centro cucine ArcLinea, temporary de La Cucina Italiana.

L'iniziativa, rappresenta solo una delle tante novità in arrivo nel mondo Delverde, che tra le altre cose vedrà coinvolti gli atleti olimpici, a cominciare dalla campionessa di tuffi Tania Cagnotto, testimonial Delverde che affiancherà lo chef Marco Olivieri nella sua lezione.

La medaglia d'oro a Londra nel fioretto maschile a squadre Andrea Baldini, integrato nel team Delverde, sarà presente invece nella tappa finale del contest "Redazione d'Eccezione" iniziativa che ha coinvolto 100 foodblogger in gara per la realizzazione della migliore ricetta natalizia con relativo servizio redazionale composto da testi e foto.

Si rivolge alle foodbloggers, ai fan e followers, anche il concorso "Parole di Pasta", che proseguirà per tutto il 2013. "Parole di Pasta" nasce per invitare tutti gli amanti del brand a condividere i propri pensieri relativi al mondo della pasta e agli aspetti emozionali legati al suo consumo.

Le foodblogger e le partecipanti al corso di cucina di domani, saranno le prime a poter dare spazio alle proprie "Parole di Pasta" integrando le frasi sulle cartoline presenti nel temporary de La Cucina Italiana, ma in seguito l'iniziativa sarà aperta a tutti gli amanti della pasta, e vi si potrà partecipare accedendo alla pagina facebook di Delverde (www.facebook.com/PastaDelverde).

Gli autori e le autrici dei pensieri più originali riceveranno premi che saranno svelati nel corso delle prossime settimane.