

## Chiappini Dattilo, lo chef piacentino ospite a “Il Bontà” di Cremona

Recuperare, i piatti e le componenti alimentari della tradizione che rischiano di scomparire dalla tavola italiana e ripropoli attraverso le ricette di grandi chef. E' questo il senso del concorso “Il Timballo di riso nella tradizione Italiana”, che si tiene a Cremona in occasione de “Il Bontà” lunedì 15 novembre alle 14 e al quale parteciperà come ospite d'eccezione Attilio Chiappini, chef dell'Antica Osteria del Teatro).

I piatti che meglio si sono distinti, durante la selezione effettuata da giugno a settembre, per tipicità e composizione verranno premiati al Bontà. Alcuni dei 30 piatti selezionati prenderanno il “Cremuna d'oor” e i migliori chef otterranno la “Gran Menzione alla Professione dal dipartimento del turismo di **Isnart** e Ospitalità italiana”. Tutto questo avverrà durante la presentazione dei Piatti Vincitori, a Cremona - Padiglione2 - CremonaFiere - Piazza Zelioli Lanzini. Ospiti di pregio saranno, oltre allo chef stellato Chiappini Dattilo dell'Antica Osteria del Teatro, Francesco Moser (campione del mondo di ciclismo), Sergio Carboni, (La Locanda degli Artisti e chef Stellato di Cremona), Piero Zagara di Isnart e Osvaldo Murri, giornalista enogastronomo nonché conduttore dell'evento.

