



SAPÒREM

★ Italian Excellence ★

“Aperitivo all’italiana a New York” by Francine Segan: il quarto appuntamento nello spazio Sapòrem ad Expo Milano ha un sapore internazionale

31 agosto ore 19.30

Consorzio Mortadella Bologna, Consorzio del prosciutto di San Daniele, Consorzio Tutela Grana Padano e Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, protagonisti delle interpretazioni di Francine Segan

Milano Expo – agosto 2015 – Si caratterizza per il sapore internazionale l’**evento di agosto** presso **Sapòrem, lo spazio che 4 Consorzi simbolo del made in Italy – Consorzio del prosciutto di San Daniele, Consorzio Tutela Grana Padano, Consorzio Mortadella Bologna e Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore** - hanno scelto per rappresentare l’eccellenza della loro produzione **all’interno di Expo Milano.**

Appuntamento il **31 agosto alle 19,30** con **Francine Segan, uno dei maggiori esperti americani di cucina italiana**, oratore pubblico, autrice e personalità televisiva, che **porterà la sua passione per la cultura enogastronomica a Milano, all’interno di Sapòrem.**

L’evento **“Aperitivo all’italiana a New York”** è un’occasione unica per incontrare **Francine Segan** e scoprire come **Grana Padano DOP, Mortadella Bologna IGP, Prosciutto di San Daniele DOP e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG** sono percepiti e degustati oltreoceano.

Francine Segan, è nota per la sua expertise e il suo amore per la cucina del Belpaese in tutti gli Stati Uniti, dove tiene lezioni, presentazioni e interventi nel corso dell’anno in prestigiosi contesti e sedi, tra cui l’Institute for Advanced Study di Princeton University, il Smithsonian Museum a Washington, il Florida Film Festival, il Virginia Museo delle Belle Arti e il centro culturale di New York, il 92Y.

Gli ospiti di Sapòrem potranno avere **un assaggio di un tipico aperitivo italiano in veste americana: protagonisti i prodotti dei 4 Consorzi interpretati dalla creatività di Francine Segan attraverso inediti finger food ideati per l’occasione.**

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, nelle versioni Brut ed Extra Dry, a rendere perfetta ogni proposta:

-Sushi di Prosciutto di San Daniele DOP con verdure croccanti e riso, in abbinamento al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry;

-Cubetti di Mortadella Bologna IGP con crema di pistacchi, in abbinamento al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut;

-Spiedini di Grana Padano DOP Riserva 24 mesi, cranberries e olive, in abbinamento al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry.



SAPÒREM

★ Italian Excellence ★

Ad accompagnare Francine Segan in questo viaggio ci sarà **Eleonora Cozzella**, firma di punta del sito **Food&Wine de l'Espresso**.

“Aperitivo all'italiana a New York”

Lunedì 31 agosto 2015

Ore 19.30

Sapòrem c/o Expo Milano, padiglione Eataly

La partecipazione è gratuita ma è necessaria la prenotazione.

Per prenotazioni: eventi@saporem.it

Per ulteriori informazioni e tenersi aggiornati sui prossimi eventi: www.saporem.it o <https://www.facebook.com/SaporemExpo>