# Good Food in Good Fashion,”sfila” l’Olio Garda DOP

finger-food-good-food-3843fd5b

In occasione della Settimana della Moda a Milano dal17 al 23 ettembre, Milano Gourmet Experience ha creato l’evento Good Food in Good Fashion che prevede, ogni giorno della kermesse dalle 19, aperitivi in alberghi di lusso con i fashion appetizer a km 0 pensati dagli chef.

Le ricette sono ispirate alla collezione di Moda di Claudia Gian Ferrari, in mostra a Palazzo Morando. Il progetto Good Food in Good Fashion – Milano Gourmet Experience ha come obiettivo la valorizzazione delle eccellenze alimentari lombarde, del Made in Italy e della filiera corta, veicolate dalla Cucina d’Autore.

Per questo la scelta l’Olio del Garda DOP sarà alla base di diversi piatti in degustazione, come ad esempio il risotto alla milanese, la crema di Taleggio DOP e Olio Garda DOP preparato da chef Roberto di Pinto o le Praline di Provolone Valpadana DOP su gazpacho di fragole e Olio Garda DOP realizzato da chef Marco Offidani. Gli alberghi di lusso che serviranno questo aperitivo “griffato” sono: Hotel Boscolo Milano, Bulgari Hotel Milano, Hotel Château Monfort, Four Seasons Hotel Milano, Grand Hotel et de Milan, Hotel Magna Pars Suites Milano, Hotel Principe di Savoia, Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa Milano, The Westin Palace Milan.

La settmana della Moda milanese ha un indotto importante: secondo gli ultimi dati della Camera di Commercio, circa 10 milioni di euro solo per il comparto turismo in generale.