Good Food in Good Fashion, "sfila" l’Olio Garda DOP

Si scaldano i motori per quello che è uno degli eventi clou di Milano, **la Settimana della Moda, in programma dal 17 al 23 settembre**. **Una manifestazione dall’indotto importante: secondo gli ultimi dati della Camera di Commercio, circa 10 milioni di euro solo per il comparto turismo in generale**. Per l’occasione mondana, **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**. Info: www.milanogourmetexperience.it