

Su questo sito utilizziamo cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, nostri e di terze parti, per proporti pubblicità in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o prestare il consenso solo ad alcuni utilizzi [clicca qui](#). Cliccando in un punto qualsiasi dello schermo, effettuando un'azione di scroll o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie



G75 local GAZZETTA DI MODENA

[HOME](#) | [CRONACA](#) | [SPORT](#) | [ITALIA E MONDO](#) | [FOTO](#) | [VIDEO](#) | [TEMPO LIBERO](#) | [RISTORANTI](#) | [ASTE E APPALTI](#) | [ANNUNCI](#) | [CASA](#) | [LAVORO](#) | [NEGOZI](#)

Sei in: [Archivio](#) > [Gazzetta di Modena](#) > [2012](#) > [07](#) > [19](#) > [La chef Pulini dirigerà C...](#)

La chef Pulini dirigerà Casa Italia alle Olimpiadi

di Carlo Gregori Sarà Marta Pulini, la celebre chef modenese a capo di Bibendum e socia di Massimo Bottura alla Franceschetta - a dirigere Casa Italia, il prestigioso punto di ristorazione e diffusione dei prodotti tipici italiani alle Olimpiadi di Londra. La Pulini seguirà tutti gli appuntamenti principali e le serate con atleti ed esponenti italiani di spicco presenti alle gare tra luglio e agosto. Inoltre, coordinerà lo staff degli chef che sono stati invitati a cucinare i loro piatti più eccellenti, quasi tutti cuochi stellati di area emiliana, secondo una scelta precisa del Coni: Massimo Spigaroli (L'antica Corte Pallavicina, di Polesine Parmense, 1 stella Michelin), Massimo Bottura (La Francescana, Modena, 3 stelle Michelin), Pier Luigi Di Diego (Il Don Giovanni, Ferrara, 1 stella Michelin), Giovanna Guidetti (La Fefa, Finale: ristorante purtroppo danneggiato dal terremoto). «Sono stata contattata da Giovanni Petrucci, presidente del Coni - spiega la Pulini ancora emozionata per la scelta caduta su di lei - e mi sono trovata tra capo e collo a dover dare una risposta a questa proposta impegnativa ma anche importante se non unica nella vita. E l'ho presa al volo». Coni e True Italian Food hanno scelto la sede di Casa Italia in centro a Londra non lontano da Westminster: la struttura "The Queen Elizabeth II Conference Centre", inaugurata da sua Maestà la Regina nel 1986, sarà il punto di riferimento dell'eccellenza italiana alla XXX edizione dei Giochi Olimpici Estivi. Una sede prestigiosa, ha spiegato Petrucci, che per la prima volta ospiterà anche il Comitato Paralimpico. La struttura è collegata con il Villaggio Olimpico, ma le diete saranno diverse. Mentre gli atleti in gara saranno seguiti da specialisti che daranno loro cibi adatti alle attività sportive, a Casa Italia si cercherà di mettere in risalto i migliori prodotti agroalimentari italiani. La Pulini partirà sabato per Londra per iniziare a sistemare la struttura e le cucine. Il 25 luglio debutto con la prima cena. Il 27 luglio la grande serata per l'apertura delle Olimpiadi con un pasta-party curato da lei stessa e poi serate di varia natura e importanza fino alla chiusura dei giochi il 12 agosto. La Pulini dovrà dirigere un'orchestra di 15 chef e assistenti di cucina, 50 maitre, camerieri e personale di sala che dovranno preparare ogni giorno menù diversi con ricette inedite che esaltino il meglio dei prodotti italiani Dop e Igp, più 2100 colazioni all'italiana, 12.600 pasti serviti, 4 cooking show e 4.300 aperitivi, più 4 serate evento e 10 eventi con aziende partner di Coni. «Ogni due giorni ci arriveranno le materie prime direttamente dall'Italia e se mancherà qualcosa sono sicura che a Londra la troveremo», spiega la cuoca modenese. A Casa Italia, tre piani su sei saranno aperti al pubblico dalle 12 alle 20: la struttura, a 10 chilometri dal Villaggio Olimpico, è facilmente raggiungibile e vuole offrire un'esperienza del nostro Paese attraverso mostre d'arte, degustazioni di eccellenze enogastronomiche e musica. Sarà anche, ovviamente, il luogo dove si celebrerà la conquista delle medaglie.

19 luglio 2012 | sez.

TOPIC CORRELATI

PERSONE

ENTI E SOCIETÀ

LUOGHI

[baronissi](#) (1)

[petrosino](#) (1)

[salerno](#) (1)

I COMUNI

Castelfranco Emilia	Carpi	Castelvetro di Modena
Castelnuovo Rangone	Cavezzo	Concordia Sulla Secchia
Camposanto	Campogalliano	Bastiglia
Bomporto	Marano sul Panaro	Maranello
Fanano	Fiorano	Frassinoro
Finale Emilia	Guiglia	Formigine
Lama Mocogno	Fiumalbo	Pavullo nel Frignano

QUOTIDIANI LOCALI

il Corriere delle Alpi
il mattino di Padova
il Piccolo
il Tirreno
la Gazzetta di Mantova
la Gazzetta di Modena
la Gazzetta di Reggio

NETWORK

Repubblica.it
Capital
L'espresso
Deejay
Kataweb
m2o
Limes

Montese
Medolla
Modena
Pievepelago
Ravarino
Sassuolo
Prignano
Soliera
Zocca

Nonantola
Montecreto
Palagano
San Cesario sul Panaro
San Felice sul Panaro
San Possidonio
Vignola
Savignano sul Panaro
Serramazzoni

Mirandola
Novi di Modena
Montefiorino
Riolunato
San Prospero
Polinago
Spilamberto
Sestola

la Nuova di Venezia
la Nuova Ferrara
la Provincia Pavese
la Sentinella del Canavese
la tribuna di Treviso
MessaggeroVeneto

ilmiolibro
Storiebrevi
Micromega
Ristoranti

[FEED RSS](#) 

Redazione | Scriveteci | Rss/xml | Pubblicità
GEDI Gruppo Editoriale S.p.A. - Via Cristoforo Colombo n.98 - 00147 Roma - Tel:+39.06.84781 - P.I. 00906801006

I diritti delle immagini e dei testi sono riservati. È espressamente vietata la loro riproduzione con qualsiasi mezzo e l'adattamento totale o parziale.