



e-mail password

Home >> News >> F&De Group promuove le eccellenze gastronomiche del Made in Italy U

Cerca

Home Page

News

Eventi

Il Cercatutto

Amico Prezzo

Salute e Benessere

Credits

Disclaimer

Privacy Policy

Contattaci



06-04-2011

Concerto Giovanni Allevi in vendita a Peglinforma

Entra nel mondo informatutto

ISCRIVITI



Editoria

Le Notizie di Informatutto

F&De Group promuove le eccellenze gastronomiche del Made in Italy U

F&De Group promuove le eccellenze gastronomiche del Made in Italy



F&De Group promuove le eccellenze gastronomiche del Made in Italy U

UN PIATTO, TRE SAPORI, 150 ANNI DI STORIA: NORD, CENTRO E SUD L'ITALIA UNITA ANCHE A TAVOLA

Milano, 23 marzo 2011 – Verde, Bianco e Rosso sono i colori dell'Italia unita che festeggia i suoi primi centocinquanta anni. Verde, Bianco e Rosso sono anche i colori degli ingredienti protagonisti dello sfizioso piatto proposto da F&De Group per festeggiare, a partire dalla tavola, questa importante ricorrenza.

Il nome di un saporito crostino al pesto ligure, alleggerito e senza aglio per piacere a tutti; il bianco della gustosa mozzarella di bufala Dop di Battipaglia; il rosso del tradizionale prosciutto di Parma stagionato per 24 mesi sono le gustose specialità proposte nel piatto tricolore disponibile in tutti i ristoranti gestiti da F&De Group.

Una proposta che si sposa perfettamente con il progetto "Ministero del Gusto - Italia" condiviso da tutte le strutture gestite da F&De Group e che punta a sostenere e garantire i valori del Made in Italy. Il piatto tricolore, infatti, attraverso il nostro Paese selezionando tre gustose eccellenze gastronomiche di Campania, Emilia Romagna e Liguria, in una sorta di celebrazione della ricchezza e della diversità della cucina e delle tradizioni della nostra Penisola.

Così dopo i green brunch regionali della domenica del Grand Lounge & Bar (Starhotels Rosa Grand) o i piatti della tradizione lombarda proposti in Lambruscheria (Starhotels Ritz), questa colorata portata celebrativa è una ulteriore conferma dell'attenzione di F&De Group per la riscoperta e la valorizzazione degli ingredienti e dei piatti della nostra tradizione culinaria all'interno della ristorazione alberghiera.

Il piatto tricolore è disponibile nelle seguenti strutture: Roses Restaurant Milano, The Glass Milano, Lambruscheria Milano, Executive Milano, Butterfly Milano, Magellano Expo Restaurant Pero Fiera Milano, Hostaria Saronno, Canova Parma, Parnaso Padova e Savoy Trieste.

F&De srl Food & Development Group è una società nata nel 1995 e guidata da Marcello Forti che gestisce il comparto Food&Beverage per Gruppi alberghieri di grande prestigio come Starhotels, Atahotels, NH Hotels e Hilton. Si tratta di una struttura giovane e dinamica che impiega attualmente oltre un centinaio di addetti che fanno riferimento all'ufficio centrale.

www.fedegroup.it

INDIETRO

Una proposta che si sposa perfettamente con il progetto "Ministero del Gusto - Italia" condiviso da tutte le strutture gestite da F&De Group e che punta a sostenere e garantire i valori del Made in Italy. Il piatto tricolore, infatti, attraverso il nostro Paese selezionando tre gustose eccellenze gastronomiche di Campania, Emilia Romagna e Liguria, in una sorta di celebrazione della ricchezza e della diversità della cucina e delle tradizioni della nostra Penisola.

Così dopo i green brunch regionali della domenica del Grand Lounge & Bar (Starhotels Rosa Grand) o i piatti della tradizione lombarda proposti in Lambruscheria (Starhotels Ritz), questa colorata portata celebrativa è una ulteriore conferma dell'attenzione di F&De Group per la riscoperta e la valorizzazione degli ingredienti e dei piatti della nostra tradizione culinaria all'interno della ristorazione alberghiera.

Il piatto tricolore è disponibile nelle seguenti strutture: Roses Restaurant Milano, The Glass Milano, Lambruscheria Milano, Executive Milano, Butterfly Milano, Magellano Expo Restaurant Pero Fiera Milano, Hostaria Saronno, Canova Parma, Parnaso Padova e Savoy Trieste.

F&De srl Food & Development Group è una società nata nel 1995 e guidata da Marcello Forti che gestisce il comparto Food&Beverage per Gruppi alberghieri di grande prestigio come Starhotels, Atahotels, NH Hotels e Hilton. Si tratta di una struttura giovane e dinamica che impiega attualmente oltre un centinaio di addetti che fanno riferimento all'ufficio centrale.

Tra le strutture di cui si occupa attualmente ci sono: Rosa Grand di Milano Duomo, Grand Milan di Saronno, Savoy Excelsior Palace di Trieste, Holiday Inn Garibaldi e DoubleTree by Hilton. Nel corso degli anni F&De ha lavorato su alcuni ristoranti milanesi per caratterizzarli e dare loro un'identità specifica, tra questi: Brera Nabucco, la Scaletta, l'Osteria Stendhal, l'Osteria dell'Operetta, la Locanda dell'Oste Scuro e il Ristorante Santini stellato Michelin.

www.fedegroup.it