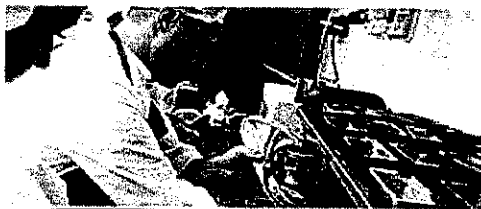


## I giovani cuochi di In-Presa portano 600 torte paesane al Chamber's day a Expo

■ Vetrina internazionale per la torta paesana di In-Presa.

La Camera di commercio di Monza e Brianza ha scelto i dolci realizzati dai ragazzi della cooperativa In-Presa per il Chamber's day di ieri, venerdì 9 ottobre, al padiglione Italia. E così che seicento mini torte preparate dallo chef pasticciere Giuseppe Bravaccino e dai suoi ragazzi in tre giorni di intenso lavoro, ieri hanno accolto i visitatori dell'evento organizzato dalla Camera di commercio brianzola per celebrare ad Expo le eccellenze della Brianza. Monza e Brianza ha insomma dato il benvenuto ai visitatori con una vetrina di "assaggi esperienziali" della tradizione culinaria del suo territorio.

«Il più grosso sacrificio del nostro chef - dicono con una battuta dalla aule della cooperativa sociale di piazza Risorgimento - è stato dover rinunciare alla sua napoletanità per piegare il lavoro della sua squadra alla più rigorosa tradizione brianzola». ■ A. Br.



Un cuoco in azione per la preparazione delle torte paesane per Expo

FOTO BOTTO ROSSA