

Le creazioni di Dall'Omo per i buyer che vengono da Germania e Russia



Luca Dall'Omo, «biglietto da visita» di Verona per i buyer

«The best catering in the town»: così viene presentato Luca Dall'Omo ai 12 buyer che da ieri e fino a sabato si trovano a Verona per conoscere le eccellenze della città in occasione di «Storyboard o fan Italian Journey», organizzato dall'Hotel Veronesi la Torre. Sono professionisti provenienti da tutta Europa, e in particolare da Germania e Russia: responsabili di banche, agenzie di viaggi internazionali, organizzatori di eventi, professionisti del marketing e della comunicazione, megafoni nel mondo delle eccellenze del territorio veronesi. E per quanto riguarda la cucina, il programma del tour porterà gli ospiti a Palazzo della Ragione, dove ha sede il laboratorio di Luca Dall'Omo che ha fatto dell'eccellenza l'obiettivo di tutte le sue creazioni. Spettacolo e gusto: oggi, dalle 11,30, gli ospiti assisteranno ad un *cooking show* del team di Luca Dall'Omo. Tra le specialità previste dal menù: caprese scomposta, tartare di manzo, tartare di salmone marinato con avocado e pepe rosa, fiore di zuccina ripieno di ricotta alle erbe su tiepido di pomodoro. Sarà l'occasione per far conoscere fuori dai confini nazionali il genio creativo, le idee e le ricerche dell'azienda scaligera. Venerdì 5 luglio, in serata, gli ospiti dell'Educational si sposteranno in Arena, per assistere dalle poltronissime alla Traviata di Giuseppe Verdi. E anche qui sarà riservato loro un momento di gusto, nell'arcovolo dell'anfiteatro durante la pausa del primo atto: un aperitivo «dolce e salato», curato sempre da Luca Dall'Omo.