

19 NOVIEMBRE – EL ECONOMISTA

<https://www.eleconomista.es/gastronomia/noticias/10896049/11/20/Exclusiva-gastro-en-Madrid.html>

elEconomista.es

Mercados y Cotizaciones

Ibex 35

M.Continuo

Coronavirus

Empresas

Economía

Vivienda

Gastronomía

Exclusiva gastro en Madr.



Linguine de gambón alla diavola con fondue de Grana Padano Riserva. Foto: Pedro Grifol

Mercados y Cotizaciones

Ibex 35

M.Continuo

Coronavirus

Empresas

Economía

Vivienda



La deuda de las compañías zombi de EEUU asciende hasta los 1,4 billones



China emite deuda a tipos negativos por primera vez en su historia



19/11/2020 - 9:47

Un plato de pasta único elaborado por la chef (estrella Michelin) Cristina Bowerman - Glass Hostaria de Roma- podrá degustarse todos los días... hasta el 2 de diciembre, en el restaurante Ôven Mozzarella de Gran Vía, 55 de Madrid.

Se trata de una receta que la chef italiana ha creado para celebrar que España es uno de los primeros países consumidores del queso Grana Padano DOP.

Según las cifras del Consejo Regulador para la Protección del queso Grana Padano, nuestro país es el séptimo mercado a nivel mundial donde más kilos de este tipo de queso italiano se comen anualmente, cifra respaldada por las más de 115.000 'ruedas de queso' que se exportaron a España durante 2019.