

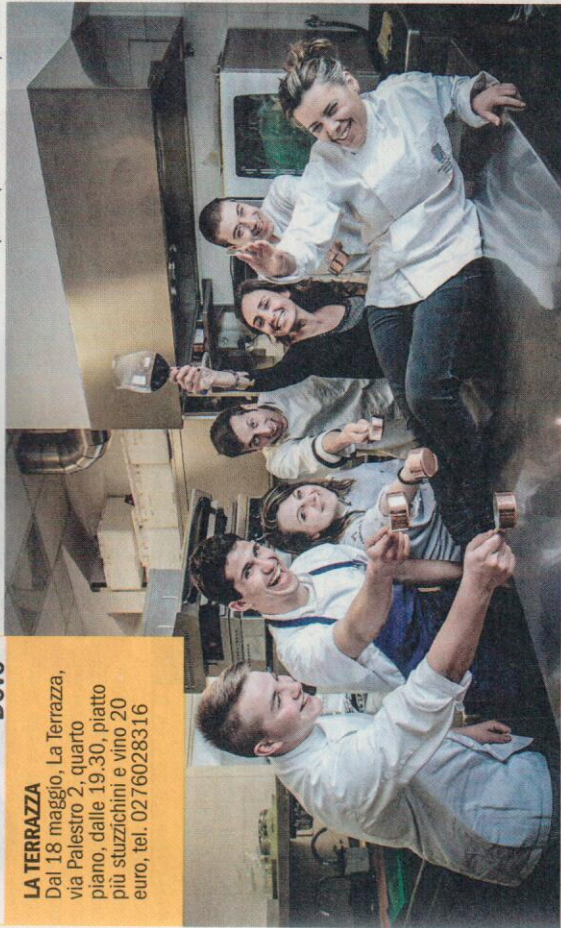
TAVOLA

I partecipanti alla Chef Cup 2015

Dove

LA TERRAZZA

Dal 18 maggio, La Terrazza, via Palestro 2, quarto piano, dalle 19.30, piatto più stuzzichini e vino 20 euro, tel. 0276028316



"CHEF CUP" LA GRANDE SFIDA IN OTTO TAPPE

SHOWCOOKING A DUE: OGNI VOLTA UNITALIANO
INCONTRA UN COLLEGA STRANIERO. INSIEME
CREANO PIATTI DELLE DUE TRADIZIONI
di Mariella Tanzarella

Foriscono le iniziative sul tema di Expo, o quasi. In realtà si tratta sempre di cene e pranzi, e più che il Pianeta si nutre un pubblico ristretto. Pazienza. Qui però c'è la novità di una serie di piatti che avranno come base comune la cucina italiana, con la variante, ogni volta, di un apporto gastronomico di tradizioni diverse. International Chef Cup 2015 si svolge in otto tappe, da maggio a settembre, più una serata finale. La sede è il ristorante La Terrazza di via Palestro, con bella vista sui Giardini Pubblici Montanelli. Ogni volta uno chef italiano (stellato) incontra un collega straniero, e insieme

creano un piatto che riassume ingredienti e sapori delle due nazioni. Le materie prime devono essere naturali e prodotte in modo sostenibile. La preparazione del piatto avviene in forma di showcooking, per una platea che poi degusta la specialità. Ogni ricetta viene giudicata volta per volta e alla fine le due migliori si sfidano nella serata conclusiva. Si inizia il 18 maggio con Iside De Cesare, cuoca e ingegnere, da La Parolina di Trevinano (Viterbo), abbinata a Silvio Galizzi, dal Seven di Lugano (orizzonte gastronomico: dalla Malesia ai Caraibi). Il 9 giugno ai fornelli si incontrano Stefano Cerveni, gloria lombarda (è patron stellato al Due Colombe, in Franciacorta, e sovrintende al nuovo locale sul tetto della Triennale), e Julien Mached, francese della zona Rhône-Alpes. Il 23 giugno sono di scena Isa Mazzocchi, solida piacentina (ristorante La Palta), e una vera star del mondo gastronomico asiatico, Prin Polsuk, dal Nahm di Bangkok, tradizione thai in chiave moderna. Il 13 luglio Luciano Monosilio (Pipero ai Rex), allievo di grandi maestri, e Haruo Ichikawa, che ha appena preso una stella da Iyo, a Milano. Pausa estiva, poi altre 4 tappe e finale l'8 ottobre. Il giorno dopo, Identità Expo ospiterà i due finalisti e i loro piatti. A cura di Eatatit.

3-7 GIUGNO | SUPERSTUDIO PIÙ | VIA TORTONA 27 VIENI AD ASSAGGIARE I GRANDI CHEF.

50 RISTORANTI. 200 PIATTI. DA TUTTA ITALIA E DAL MONDO.
PRENOTA IL TUO INGRESSO GRATUITO
WWW.TASTEOFMILANO.IT

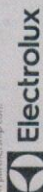


taste
OF MILANO

In partnership with



In partnership with



In collaborazione con:



Partner tecnico:



Media Partners:



Partner:



Un progetto di:



Evento del circuito:



TUTTOMILANO