IN THE KITCHEN TOUR

Successo per la quinta tappa di In The Kitchen Tour

Si è svolta lo scorso mercoledì 09 ottobre, presso il **Palacongressi di Cavalese (TN)**, la quinta tappa di **In The Kitchen Tour** con la speciale presenza del giornalista **Nereo Pederzolli**. L'innovativa idea firmata **Chic (www.charmingitalianchef.com)** ha lo scopo di far incontrare gli Chef in una piacevole jam session all'interno di una cucina, con le eccellenze dell'enogastronomia per raccontare e conoscere prodotti di qualità, studiarli, sperimentarli e proporli attraverso creazioni ed impieghi innovativi.

Diversi gli Chef Chic presenti all'evento: **Alessandro Gilmozzi** del ristorante El Molin di Cavalese; **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania; **Mariangela Susigan** del ristorante Gardenia di Caluso (TO); **Felice Lo Basso** dell'Alpenroyal Gourmet di Selva Val Gardena (BZ); **Andrea Alfieri**; **Davide Botta** della Trattoria L'Artigliere ad Isola della Scala (VR). Ospiti gli Chef **Guglielmo Romani** dell'Hotel Al Cervo di Tesero, **Alessandro Bellingeri** dell'Osteria de L'Acquarol di Panchià, **Filippo Paesetto** dell'Agritur Fior di Bosco a Valfloriana, **Paola Bruzzone** de La Berlocca di Predazzo, **Simone Gilmozzi** dell'Hotel La Roccia di Cavalese, **Massimo Mongiardo** dell'Hotel Excelsior di Cavalese, **Marco Giancaro** del Caffè da Te di Cavalese e **Giuliano Baldessari**.

Tutti insieme hanno creato ed improvvisato piatti interessanti sulla base delle materie prime messe a disposizione dalle aziende presenti: il salmone scozzese, il carpione sperimentale, il foie gras Rougiè, il polpo di Porto Santo Spirito e l'Acqua di Mare di **Selecta***;* i micro vegetali di **Koppert Cress***;* il riso di **Riso Buono La Mondina***;* l'acqua **Valverde***;* i soffici panini e focacce di **Panitaly***;* la birra artigianale di **Birra di Fiemm;***,* la tartare, la trota marinata, la bottarga di trota e le uova di trota di **Trotaoro**; i vini trentini di

Mezzacorona*;* l'olio di **Frantoio di Riva***;* le grappe della **Distilleria Pilzer***;* i formaggi dell'**Azienda Agricola Lozzer** e del **Caseificio di Cavalese**; gli ortaggi di **Terre Altre**; i salumi di **Salumificio Dagostin***;* le confetture, i succhi e gli snack artigianali di polenta dell'**Azienda Agricola Bon Tajer**.

Il tutto preparato con l'aiuto delle soluzioni tecnologiche di **Gourmet Services** e delle pentole **Mauviel 1830** ed impiattato su stoviglie firmate **Villeroy & Boch** e **Broggi**.

Appuntamento alla prossima tappa!

Elenco aziende

Selecta - Koppertcress – Panitaly – Riso Buono La Mondina – Valverde – Gourmet Services – Villeroy & Boch – Broggi – Birra di Fiemme – Trotaoro – Mezzacorona - Frantoio di Riva - Distilleria Pilzer - Azienda Agricola Lozzer - Caseificio di Cavalese - Terre Altre - Salumificio Dagostin – Azienda Agricola Bon Tajer.

CHIC - Charming Italian Chef
Sede: Via Pomezia 10/A (Milano) Tel. 0287085984
info@charmingitalianchef.com - www.charmingitalianchef.com
Facebook: Chic – Charming Italian Chef
Twitter: @ChicChefs
Youtube: Chic CharmingItalianChef

Per informazioni alla stampa: Ufficio Stampa CHIC
ICS - Stefania Miglio/Aldo Palaoro/Stefano Dal Ry
chic@ics-comunicazione.it - Tel. 0323 403588