

SERATE CHIC 2012

Una cena chic all'insegna dei migliori sapori e profumi italiani al ristorante del Salviatino



Firenze, 14 settembre 2012 – Venerdì 21 settembre 2012 l'associazione **Chic, Charming Italian Chef**, farà tappa al raffinato ristorante del luxury hotel **Il Salviatino**, l'antico palazzo del XV secolo sapientemente trasformato in una delle più eleganti e storiche strutture alberghiere italiane che vanta, oltre a 45 magnifiche grandi camere e suite, 50.000 metri quadri di uno splendido parco privato e giardini all'italiana che regalano una vista magnifica ed imbattibile sulle colline toscane e la città di Firenze.

L'evento, organizzato dall'associazione **Charming Italian Chef**, di cui fa parte l'Executive Chef del ristorante dell'albergo **Carmine Calò**, vede la presenza ai fornelli di cuochi provenienti da diverse regioni che proporranno un piatto del proprio territorio per rappresentare al meglio, attraverso il



cibo, un patrimonio comune come quello della cucina italiana: **Alessandro Gilmozzi** del ristorante **El Molin** a Cavalese (1 stella Michelin), **Teresa Buongiorno** del ristorante **Gia Sotto L'arco** di Carovigno (1 stella Michelin), **Angelo Sabatelli** della **Masseria Spina** di Monopoli (Bari) e **Carmine Calò**.

La serata inizierà con un **aperitivo di benvenuto** a base di **Finger Food** a passaggio nel giardino all'italiana e **canapè** preparati da tutti e quattro gli chef, seguiti poi da antipasto, primo, secondo e dolce cucinati da ogni singolo artista ai fornelli (75,00 euro a persona, bevande incluse). Il menu comincerà con Angelo Sabatelli e la sua **cialla di taralli scaldatelli con crudo di gamberi violetti e polvere di olio extravergine d'oliva dop Riviera Ligure**. Alessandro Gilmozzi realizzerà **crafen, maionese d'alga, lichene di pino, anguilla brasata e lattuga di mare** seguiti da **bocconcini di melanzane affumicate con burrata e pomodorino candito, emulsione al basilico** dello chef Carmine Calò.

A seguire Teresa Buongiorno con il **carrè d'agnello arrosto farcito con cicoriella selvatica**. E per finire sempre Carmine Calò concluderà la serata con **cappuccino con caffè Silvia e piccola pasticceria**.

La serata al ristorante del Salviatino, non è che la decima di **un circuito di cene**, 11 in tutto da maggio ad ottobre, organizzate in tutta la penisola ed aperte ad un pubblico di appassionati gourmet che possono incontrare e conoscere in un'atmosfera rilassata e piacevole, alcuni tra i più apprezzati maestri della cucina italiana. Lo scopo è quello di coinvolgere e stimolare un numero sempre maggiore di appassionati, dando l'opportunità di assaggiare piatti prelibati, ad un prezzo contenuto.

Prodotti di qualità di grandi aziende affiancheranno gli chef lungo tutto questo percorso: Pasta De Cecco, Olio Extravergine di Oliva Dop Riviera Ligure, Piantine Koppertcress, Caffè Torrefazione Silvia, Birra DAB, Birra BRAUFACTUM, Prosecco di Valdobbiadene DOCG Agostinetto, HP, Pentole Risolì.



Dettagli, indirizzi e orari sul portale www.charmingitalianchef.it o sulla pagina Facebook dell'Associazione.

Calendario Serate Chic 2012:

mercoledì 19 settembre: La Mondina, Marudo (LO)

venerdì 21 settembre: Il Salviatino, Firenze

giovedì 4 ottobre: Elodia, L'Aquila

IL SALVIATINO

Situato a pochi minuti dal centro di Firenze, sulle pendici delle colline fiesolane, questo antico palazzo del XV secolo, è stato opera di un'importante ristrutturazione, voluta da Marcello Pigozzo, Presidente e fondatore di MPg Hotels, che lo ha fatto diventare una magnifica e lussuosa villa, ideale luogo di relax. Presso Il Salviatino, che vanta numerosi premi e riconoscimenti, tutto è esclusivo e personalizzato per rappresentare il meglio della cultura dell'ospitalità e della ristorazione al top di gamma italiana. L'ospite rimane sorpreso da una caratteristica peculiare: quella di poter godere delle molteplici interpretazioni dello stesso menù, di cenare praticamente in ogni zona della villa, in qualsiasi momento della giornata lo si desidera.

Il Salviatino fa parte della **Salviatino Collection**, un portfolio di hotel di lusso di proprietà della società MPg Group con Presidente Marcello Pigozzo. La Salviatino Collection include: Il Salviatino, Firenze; Palazzo Victoria, Verona; The Sanctuary, Barbuda (apertura prevista per il 2014); Le Chateaux Puget, Provenza (apertura prevista per il 2014)

CARMINE CALO'

Classe 1978, nasce nell'alta Irpinia e già all'età di 16 anni si impegna tra i fornelli di vari ristoranti del posto, cercando di apprendere il più possibile l'arte culinaria affiancando i vari chef sia nell'esperienza dei grandi banchetti nuziali che in quella della ristorazione alla carta che gli permette di affinare tecniche e capacità. Un periodo di lavoro nel pluristellato Miramonti l'Altro di Concesio (BS), a fianco di Philippe Léveillé, al Joia di Milano, al fianco di Pietro Leemann ed una felice esperienza alla mitica Osteria dell'Arancio di Grottammare (AP) che lo rapisce nelle terre marchigiane, favoriscono l'incontro nel 2003 con il suo socio Fabrizio Merlini.

www.salviatino.com

Per prenotazioni: mail info@salviatino.com - telefono 340 7832920

IL SALVIATINO. Via del Salviatino 21. Firenze 50137 Italy. www.salviatino.com

Per Informazioni Ufficio Stampa ICS
Aldo Palaoro, Stefano Dal Ry, Stefania Miglio
0323 403588
chic@ics-comunicazione.it
www.ics-comunicazione.it

Ufficio Stampa Il Salviatino
Le Van Kim PR
Via P.Litta 2 - Milano
Tel. 02 55180161 pr@levankim.it