



## **IN THE KITCHEN TOUR**

### **Successo per la terza tappa del circuito b2b ideato da Chic**

Si è svolta con grande entusiasmo la terza tappa di **In The Kitchen Tour** che si è tenuta presso la **Miele Gallery** di Milano ([www.miele.it](http://www.miele.it)), lo scorso lunedì 27 maggio. In The Kitchen Tour è l'innovativa idea firmata **Chic** ([www.charmingitalianchef.com](http://www.charmingitalianchef.com)) che ha lo scopo di far incontrare gli Chefs 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 Chefs Chic presenti all'evento: **Raffaele Ros**, ristorante San Martino a Scorzè (VE); **Andrea Alfieri**, ristorante Majestic Gourmet a Madonna di Campiglio; **Fabio Baldassarre**, ristorante Unico di Milano; **Enrico Gerli**, ristorante I Castagni di Vigevano (PV); **Leonardo Bassola**, ristorante Open di Sondrio; **Andrea Aprea**, ristorante Vun di Milano; **Fabio Barbaglini**, Antica Osteria Del Ponte di Cassinetta di Lugagnano (MI). Ospite lo Chef **Franco Marasco** del ristorante Il Clandestino di Stresa (VB). Tutti insieme hanno dato gusto alla giornata creando ed improvvisando piatti interessanti sulla base delle materie prime messe a disposizione dalle aziende presenti, come la battuta di fassone piemontese e le costate di bue della **Macelleria Guastavigna**; i micro vegetali di **Koppert Cress**; le moeche, il polpo Santo Spirito, la scaloppa di foie gras, l'Acqua di Mare ed il petto d'anatra Moulard di **Selecta**; gli asparagi bianchi di **Bio Baj**; la verdura e la frutta fresca del **Frutteto Il Pontaccio**; la mozzarella di bufala e le ricottine del **Centro della Mozzarella** ed il riso Carnaroli ed Artemide di **Riso Buono**. Il tutto preparato su una cucina **Miele** e con l'aiuto delle soluzioni tecnologiche di **Gourmet Services**, impiattato su piatti firmati **Villeroy & Boch** e **Broggi** ed accompagnato dall'acqua **Valverde** e dai vini dell'**Azienda Agricola Bellaria di Casteggio (PV)** e delle **Cantine Scuropasso di Pietra de' Giorgi**.

## **Elenco aziende**

*Miele - Selecta – Valverde - Koppert Cress - Riso Buono La Mondina - Broggi - Villeroy & Boch – Gourmet Services - Frutteto Il Pontaccio – Asparago Bianco Bio Baj - Il Centro della Mozzarella – Macelleria Guastavigna – MA! Officina Gastronomica di Stefano Masanti – Az. Agr. Bellaria di Casteggio (PV) – Cantine Scuropasso di Pietra de' Giorgi*

**CHIC** - Charming Italian Chef

Sede: Via Pomezia 10/A (Milano) Tel. 0287085984

[info@charmingitalianchef.com](mailto:info@charmingitalianchef.com) - [www.charmingitalianchef.com](http://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](mailto:chic@ics-comunicazione.it) - Tel. 0323 403588