

Milano-Firenze, la sfida va in scena a tavola



0

0

0

0



1 / 7

Slide Show



Due chef di primo piano, due menu che partendo dalla tradizione, del nord e del centro sud Italia, a un certo punto sterzano verso la nouvelle cuisine esaltandone i sapori. Il tutto accompagnato da etichette che spaziano dallo champagne al riesling (tedesco), dal Soave a un Domaine de la Rectorie. Ai fornelli del Palagio, il ristorante del Four Seasons di Firenze, insieme al "padrone di casa" Vito Mollica c'è lo chef milanese Andrea Berton. I due cuochi, si sono sfidati lunedì sera per l'evento "Andata e ritorno Milano - Firenze": in tavola un menu a base di pesce, frutti di mare e della terra (broccoli, sedano, carote, rapanelli e cavolfiore), risotto tipicamente milanese e orecchiette, foie gras e capretto. Difficile decretare un vincitore in una sfida a colpi di buona cucina e creatività. (Foto: Sestini, Testi: Antonio passanese)

DOPO AVER LETTO QUESTO ARTICOLO MI SENTO...



VIVITOSCANA

Vecchioni a tutta
Toscana, la settimana
in musica

VIVITOSCANA

San Zeno Open Plan, il
week-end di sport e
cultura

VIVITOSCANA

Lettere di uno
sconosciuto

VIVITOSCANA

Gran gusto Expo a
Siena, e Piazza del
Campo diventa un
giardino

VIVITOSCANA

Festa giapponese, in tre
giorni