


EVENTI & PERSONAGGI


 Guarda tutte le fotogallery degli eventi su www.ilgiorno.it
FOOD WEEK UN PUBBLICO GOURMET HA ASSAGGIATO 80 PIATTI DI 20 SUPER-CUOCHI STELLATI

Taste Milano, via al Festival degli Chef

IL TASTE giusto. Tra gli eventi della Food Week milanese, di cui parleremo diffusamente domani, Taste Milano ha uno spazio particolare perché è un marchio globale e milanese che ha inaugurato ieri sera a The Mall il suo ottavo Festival degli Chef (piazza Lina Bo Bardi dal 4 al 7 maggio), un format a pagamento, 16 euro l'ingresso, che permette a un pubblico gourmet di assaggiare 80 piatti di 20 chef stellati, quattro portate ognuno a un prezzo fra i 6 e i 10 euro, molto inferiore ai loro menu. Taste Safari in anteprima da quattro di loro, con l'antipasto di Felix Lo Basso, molto primaverile e delicato capesante frullate (cotte a bassa temperatura), basilico, pomodoro, salsa al nero, piselli, scalogno, germogli di piselli e di senape rosa, polvere di tarallo (la variazione di seppia e piselli in un donut). Porta anche la sua Melanzana alla Parmigiana e "il Panzerotto che frigge".

Andrea Provenzani, il suo manzo all'olio (e i cappelletti); Elio Sironi, il dolce e la carbonara senza uovo (curcuma e segreti). Ecco il programma. Ieri sera e oggi pranzo e cena (19-24) con Ceresio 7 Pools and Restaurant - Chef Elio Sironi, Felix Lo Basso - Chef Felice Lo Basso, Finger's - Chef Roberto Okabe, Langosteria - Chef Denis Pedron e Domenico Soranno, Mantra Raw Vegan - Chef Alberto Minio Paluello, Quechua

- Chef Rafael Rodriguez, Ristorante Sadler - Chef Claudio Sadler, Tano Passami L'Olio - Chef Tano Simonato, Vinciguerra Restaurant - Chef Ilario Vinciguerra, Vun - Park Hyatt - Chef Andrea Aprea. E quelli di domani e domenica (12,30-16 e 19-23). Acanto - Chef Alessandro Buffolino, Ada e Augusto - Chef Takeshi Iwai, Il Liberty - Chef Andrea Provenzani, Il Ristorante Trussardi Alla Scala - Chef Roberto Conti, Innocenti Evasioni - Chef Tommaso Arrigoni ed Eros Picco, La Locanda del Notaio - Chef Edoardo Fumagalli, Ristorante Berton - Chef Andrea Berton, Ristorante Rubacuori by Venissa - Chef Andrea Asoli, Unico Ristorante - Chef Fabrizio Ferrari, Wicky's Wicuisine - Chef Wicky Priyan. Competizioni, workshop, corsi di cucina e pasticceria Electrolux, blind taste con Stefano Callegaro e JRE in Taste Tuttofood, degustazione Poretti, masterclass.

Due piatti di Lo Basso e Andrea Provenzani Il Liberty sono disponibili a domicilio con UberEats (www.tasteofmilano.it).



TOWNHOUSE DUOMO Felix Lo Basso





TRUSSARDI RESTAURANT Roberto Conti



FRESCO
L'antipasto di Felix Lo Basso con capesante frullate e basilico

CURIOSO
Lo spaghetti freddo di Roberto Conti con battuta di gambero rosso di Mazara

IL PRIMO PIATTO di Roberto Conti da Trussardi. Strepitosi spaghetti freddi, colatura di alici, battuta di gambero rosso di Mazara (Paolo Giacalone), riduzione di datterino giallo (variazione dei suoi spaghetti ai ricci). E il suo rollé di coniglio tiepido, bottarga di caviale, una galantina regale. Domani parleremo di




Piantine in regalo da parte degli agricoltori

Milano Food Week è stata inaugurata con un grande mercato ortofrutticolo. Una serie di stand di produttori che in via Bergognone hanno venduto ortaggi e verdura. Inoltre gli agricoltori di Coldiretti hanno distribuito oltre 1000 piantine agli abitanti del quartiere.



Flash Mob di cucina in piazza Cadorna

Stupore a Piazza Cadorna: la gente non ha potuto fare a meno di notare, ieri, alcuni cuochi improvvisare un Cooking Flash Mob. All'entrata della Stazione Ferroviaria Cadorna ecco in scena una lezione di cucina. Un'interpretazione di quello che succede tutti i giorni all'interno della Scuola de La Cucina Italiana (via San Nicolao 7).