







Scheda stampa

Gli chef di Auguri a 1000 e menù

Il dubbio era ritrarli e ordine di "portata" o alfabetico dato che, in quanto fama, son tutti il meglio che ci si può immaginare. D'altronde la selezione del Gambero Rosso non prevede nulla di meno. Ecco quindi la squadra 2016 della cena Auguri a 1000 per il Banco Alimentare del Piemonte.



Massimo Camia

Nell'omonimo ristorante a La Morra vede transitare il mondo. Ora che le Langhe son anche patrimonio dell'Unesco il richiamo per questi luoghi è ancora più forte, Massimo Camia fa cucina da sempre: una passione nata ufficialmente a 14 anni, sperimentata e saldamente ancorata tra i comuni del Barolo, che non manca mai nella sua carta dei vini. Un successo condiviso con la moglie Luciana, e certificato con due forchette del Gambero Rosso. Al top della wishing list gourmet di chi si siede alla sua tavola: un risotto castelmagno e nocciole.

Scrive la guida GR Ristoranti d'Italia 2017: "Massimo non azzarda né vuole stupire a tutti i costi bensì percorre strade pure meno battute, ma che pongono al centro la pienezza, armonia, memoria del gusto."

Per Auguri a 1000 propone un primo

Raviolini di cappone nel suo ristretto



Michelangelo Mammoliti

La Madernassa di Guarene è un ristorante bis-forchettato panoramico: l'aria del cuneese vi transita e aggiunge un certo non so che. Lì Michelangelo Mammoliti, giovane chef, si esprime con un mix tra raffinatezza francese e cuneesità, rimarcata dal nome scelto per il locale che, per chi non mastica il dialetto del luogo, è una varietà di pera, primo esercizio di stile culinario di tutte le nostre nonne. Mammoliti reinventa i piatti con gli equilibri









inaspettati grazie anche agli insegnamenti di Gualtiero Marchesi, e sorprende, persino citando nel suo locale Marilyn Monroe.

La guida GR Ristoranti d'Italia 2017 scrive: "... sta applicando alla cucina di Langa una svolta internazionale, sempre con un grande rispetto per il territorio, oltre a riscoprire erbe, radici e fiori inusuali; sa esprimere il creativo innesto di ingredienti e sapori del mondo."

Per Auguri a 1000 propone un secondo

POP Coniglio al tartufo nero e crema di sedano nel suo jus



Credit foto Alessandra Tinozzi

Ivan Milani

Ivan Milani non è uno chef di primo piano, è un *Piano 35* così si chiama il suo ristorante nel nuovo grattacielo torinese Intesa Sanpaolo e questa ampia prospettiva si traduce in una cucina di vedute internazionali. Il Piemonte in primis certo, ma anche mare e oriente. Per citare un suo famoso piatto. che strizza l'occhio ai media. "comunicazione di massa" in cui lo chef rivisita la finanziera e la serve con un'ostrica. Il Gambero Rosso gli conferisce due forchette.

Scrive la guida GR Ristoranti d'Italia 2017: "Ivan è al meglio ci culla con tranquilli riferimenti tradizionali che però confeziona secondo abbinamenti ingegnosi e ritocchi di profumi e consistenze raffinate."

Per Auguri a 1000 propone un antipasto Calamari in guazzetto











Alfredo Russo

Chef Alfredo è un eclettico: la grazia italica del suo Dolce Stil Novo nella Reggia di Venaria e lo stile più britannico-vittoriano nel nuovo The Franklin a Londra con partner (in affari, non sul set) un ex Bond girl. Stilemi diversi, la stessa classe in cucina: lui vuole evocare una prepotente memoria collettiva del gusto in purezza, come nella sua famosa "pasta in bianco". Piatti apprezzati in tutto il mondo come testimoniano il suo Vivaldi di Dubai e il Caffè Torino di Mexico.

Intanto popo la Battaglia dei coltelli ... la prova delle forchette: vinta con due assegnate dal Gambero Rosso.

La guida GR Ristoranti d'Italia 2017 scrive: "La Reggia di Venaria vuol dire architettura, incanto, charme, emozioni e altrettanto possiamo dire di Alfredo Russo, ai fornelli del Dolce Stil Novo. Accostamenti classici, visioni innovative, sapori che non si dimenticano."

Per Auguri a 1000 propone un antipasto

"Burnia" di patate con fonduta alla toma di Lanzo

I dessert sono offerti

Alessandro Dalmasso, pasticcere ad Avigliana e nel mondo premiato con tre torte dal Gambero Rosso propone una **degustazione bignoline Dalmasso di Natale**

Il Maestro del Gusto **Giovanni Dell'Agnese**, accompagnato da Luca Dell'Agnese, Giovanni Scalenghe, Costantino Guardia, Massimo Gertosio, offre una fetta di **panettone** della tradizione pinerolese con glassa di mandorle e zucchero e nelle varianti ai gusti cioccolato, marroni, arancio, pere, pesche ed albicocche...

UFFICIO STAMPA - Banco Alimentare del Piemonte

Daniela Giuffrida 335 8184172	Maria Grazia Balbiano 347 3607342
giuffridaniela@gmail.com	mg.balbiano@mariagraziabalbiano.com









MENÙ

Antipasti

"Burnia" di patate con fonduta alla toma di Lanzo di Alfredo Russo

Calamari in guazzetto di Ivan Milani

Primo

Raviolini di cappone nel suo ristretto di Massimo Camia

Secondo

POP Coniglio al tartufo nero e crema di sedano nel suo jus di Michelangelo Mammoliti

Dolci

Le Bignoline Dalmasso di Natale realizzate da Alessandro Dalmasso Panettoni artigianali di Pasticceria dell'Agnese

Vini

Ruchè La Tradizione 2015 e Barbera d'Asti Solo Acciaio di Montalbera Erbaluce La Rustia di Orsolani Moscato d'Asti Cantina G.D. Vajra