



Degustando: 10 Chef a Teatro - 3[^] Edizione

Degustando: 10 Chef a Teatro - 3[^] Edizione : Piazza Castello 215 Turin Teatro Regio Torino Torino (TO) Tel 2018-03-22 Categoria Eventi Degustando arriva alla sua III Edizione e indossa il vestito delle grandi occasioni. Questa volta la location sarà il Teatro Regio di Torino, dove giovedì 22 marzo 10 chef si daranno appuntamento per guidarvi lungo un percorso gastronomico in 10 piatti studiati apposta per l'occasione. I protagonisti sono: - Claudio Vicina Mazzaretto, RISTORANTE CASA VICINA, 1 Stella Michelin - Andrea Chef Larossa, Ristorante Larossa, 1 Stella Michelin - Gabriele Boffa, Relais Sant'Uffizio - Wellness & SPA - Ded Gaci, Trattoria "La Madia" - Cesare Grandi, La Limonaia - Enzo Gola, Cà Mentin - Christian Mandura, Geranio Ristorante - Santino Nicosia, Al Garamond Torino - Matteo Rossi, Villa Prato Relais - Stefano Sforza, Turin Palace Hotel & Les petites Madeleines Ciascuno degli Chef preparerà 1 piatto e sarà possibile degustare tutte e 10 le creazioni degli Chef. DOLCI: La parte dolce sarà invece curata dal mastrogelaterie Marco Serra e da Filippo Novelli della Cioccolateria La Perla di Torino MAESTRI DEL GUSTO: Insieme agli Chef andranno in scena anche i Maestri del Gusto di Torino e provincia, che proporranno una selezione dei loro prodotti migliori. Potrete degustare: CRU, il Sushi di Carne di Macelleria Giampaolo Cru Selezione di Formaggi di Cascina Fontanacervo Sfizi della Macelleria I Binari del Gusto COCKTAIL: Gancia proporrà 4 diverse tipologie di drink Martini proporrà 4 diverse tipologie di drink VINI: Montalbera Terra del Ruchè Pico Maccario Gancia Bersano Cav.Dario di Bersano Roberto & C. SNC Toso LA MASERA AMARI: Gancia BIRRA: Birra Peroni Cruda. e poi ancora.. Prosciutto Crudo di Cuneo DOP tagliato al coltello Ostriche aperte al momento curate da Red Oyster Italy Selezione Pani, Grissini, Focacce del panificio Ficini CAFFÈ: Lavazza AMARI: Distillerie Berta Il prezzo della serata è di 50,00 € e comprende la degustazione dei piatti degli chef e di tutti i prodotti sopraccitati. Tutti i dettagli per partecipare li trovate al seguente link : <http://eventitobe.it/tobe/degustando/> Per garantire l'ingresso all'evento consigliamo il pagamento anticipato. Comments Per la III edizione di #Degustando, Santino Nicosia de Al Garamond Torino proporrà due piatti: Spugna secca di Olive e Baccalà e la sua Caponata di Melanzane, spuma di Mandorle, Bottarga di Tonno e Cioccolato di Modica. Se avete già l'acquolina in bocca non vi preoccupate, manca poco a giovedì 22 marzo. Non dimenticate però di accreditarvi al seguente link: <http://eventitobe.it/tobe/degustando/> Si può mai andare a Teatro senza ostriche? A #Degustando, Red Oyster Italy ci proporrà due selezioni d'eccellenza aperte sul momento: Royal Irish Finest (Irlanda) e Creuse de Bretagne (Francia). Non vorrete perdervele... Ricordatevi l'accredito al seguente link: <http://eventitobe.it/tobe/degustando/> — con Mariangela Lugli, Lugli e Red Oyster Italy. A #Degustando i Maestri del Gusto della Macelleria Giampaolo Cru presenteranno il loro "sushi" di carne di razza piemontese in due golose versioni: Riso Acquerello, Battuta di Fassona al coltello, Verdure di Stagione, Panatura di Sesamo. Riso Acquerello, Confettura di Finger Lime e Cannella, scorza di Agrumi. Siete pronti? <http://eventitobe.it/tobe/degustando/> Stefano Sforza dal Turin Palace Hotel & Les petites Madeleines preparerà un Mezzo Sedano del Pastificio Bolognese Muzzarelli a Torino dal 1949, Peperone arrosto, Calamari, Caffè Lavazza. Vi stiamo facendo venire fame? Allora affrettatevi: i posti sono in esaurimento. Accredito disponibile al seguente link:...