



Dopo "Just the woman I am" tutti a tavola per una cena stellata con le "Lady Chef" piemontesi

Quattro regine dei fornelli (Elide Mollo, Mariangela Susigan, Anna Vicina, Mariuccia Ferrero ed Elena Bosca) e una maestra della pasticceria internazionale cucineranno i loro piatti da Eataly a sostegno della ricerca universitaria sul cancro



La maratona Just The Woman I Am si concluderà quest'anno a tavola da Eataly dove quattro Lady Chef prepareranno piatti speciali



LEGGI ANCHE



Eataly, pioggia di stelle per festeggiare il decimo compleanno

TORINO

PUBBLICITÀ 04/03/2017

Quattro "Lady Chef" stellate e una maestra della pasticceria internazionale per concludere a tavola a Eataly Lingotto a Torino la maratona "Just the woman I am" che si terrà sotto la Mole il 5 e 6 marzo (domani e lunedì). La cena si svolgerà lunedì sera (il 6 marzo) dalle 20,30 nella sala del Ducento di Eataly, a sostegno della ricerca universitaria sul cancro.

AI FORNELLI

Si tratta dei piatti firmati da Elide Mollo (Il Centro, Priecca - Cuneo), Mariuccia Ferrero (San Marco, Canelli - Asti), Mariangela Susigan (Gardena, Caluso - Torino), Anna Vicina (Casa Vicina, Torino), Wendy Elena Bosca. Tutte insieme ad Eataly Lingotto per la cena - evento che concluderà la due giorni della camminata benefica per il centro di Torino giunta quest'anno alla sua quarta edizione. "Just the woman I am" è l'evento di sport, cultura, benessere e socialità a sostegno della ricerca universitaria organizzato in occasione dell'8 marzo in cui lo sport è una chiave per sensibilizzare l'opinione pubblica diventando veicolo di cultura a sostegno dell'eliminazione della violenza di genere.

I NUMERI

L'edizione 2016 ha visto oltre 60.000 presenze in piazza San Carlo e più di 11.000 partenti alla corsa non competitiva e camminata di 6 chilometri: donne e uomini hanno corso fianco a fianco a favore della Ricerca Universitaria sul cancro. "Obiettivo 2017: 20.000 iscrizioni", dicono gli organizzatori.

LE DONNE DEL VINO

È proprio a Just The Woman I Am - sottolineano gli organizzatori della cena benefica - verrà donata una parte degli incassi della serata, con un menù tailor made, creato e ideato apposta per l'occasione il cui binomio che li collegherà sarà quello del gusto unito alla salute. Molta attenzione verrà posta anche all'abbinamento tra i piatti e i vini, alcuni dei quali sono stati scelti dall'Associazione Le Donne del Vino.

I PIATTI

La chef Anna Vicina proporrà una rivisitazione - anticipo di stagione dell'insalata russa: insalata russa in fiore abbinata a metodo charmat lungo Blanc de Blancs millesimato dell'azienda C.D. Di Mariangela Susigan: cannoli di saporigi e borragine, creazione di sorgente, seiras fume' la cui "Stoglia di Nonna Giulia" arriverà dal Pasticcio Bolognese, Muzzarelli a Torino dal 1949. L'abbinamento sarà con Bruno Breglia 2015 Doeg, Gavi del Comune di Gavi. Mariuccia Ferrero un risotto: acquarello, baccalà cotto, broccetti, carciofi croccanti e riduzione di cavolo viola abbinato alla Barbera d'Asti Doeg "Trem" 2015 dell'azienda agricola Scagliola. Rivisitazione a sorpresa di Elide Mollo dei ceci con costine di maiale abbinata al Barolo Doeg dell'azienda Poderi Canine Oddero. Infine si chiuderà in dolcezza, con il dessert della Pastry Chef Wendy Elena Bosca, Casa dolce casa, ispirato ai sapori del suo territorio: Canelli e le Langhe, patrimonio Unesco dell'Umanità, Casa Dolce Casa sarà abbinata a due vini dolci: Brachetto Foglio 29 di Villa Felice e Moscato d'Asti Doeg "Volo di Farfalle" dell'azienda Scagliola.

FINGER FOOD

La serata comincerà alle 19.00 con un aperitivo di benvenuto composto da cinque Finger Food a cura delle chef e dai prodotti di eccellenza dei partner di Menù à Porter. Saranno proposti battuta al coltello di macelleria Barberis con gelatina naturale al Bitter Montanaro 6, firmati Anna Vicina. Bigné di lumache di Società Agricola LammochiDerivati ssi al verde by Mariangela Susigan. Il caviale ellenico Bortaga Trikalinos, crema rossa di Monbarcaro, cipolla acetata, zesti di limone, lacrima di zafferano ellenico Krocus Kozanik è la proposta di Mariuccia Ferrero. Salsiccia di Verduno de Il Laboratorio di Macelleria su crema di carofillo e riduzione all'aceto balsamico è l'aperitivo di Elide Mollo. Bocconcino alle noci con crema mascarpone e blu di bufala firmato da Elena Bosca.

LE DEGUSTAZIONI

I partner d'eccellenza di Menù à Porter proporranno invece degustazioni di: ostriche bretoni di Rod Oyster, il sushi di Carne "Cru" della macelleria Giampaulo e il "Bis" di bufala del caseificio Moris accompagnato dalla gelatina di birra di Birra Madama. La parte dei cocktail sarà curata da Compagnia dei Carabi che proporrà: Negroni con Vermouth Carlo Alberto e gin tonic con Gin Fillers. Oltre ai cocktail verranno servite le bolline di C.A.D. 06: Franciacorta Doeg Noble Reale, il Bruché "La Tradizione" di Montalbera e il San Giorgio Spumante di Erbaluce di Caluso dell'azienda Cheek.



LA STAMPA TI PORTA A TEATRO

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE



HOME



I PIÙ LETTI DEL GIORNO

