LA STAMPA.it

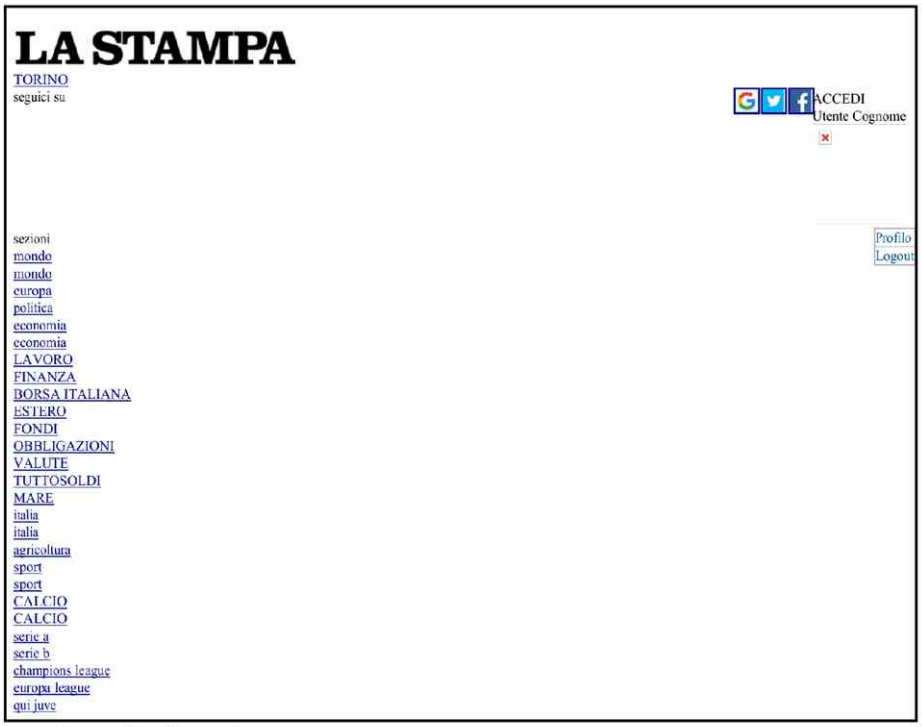
URL :http://www.lastampa.it/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 4 marzo 2017 - 01:29

> Versione online

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 STAMPA
TORINO
seguici su
ACCEDI
Utente Cognome
sezioni
mondo
mondo
europa
politica
economia
economia
LAVORO
FINANZA
BORSA ITALIANA
ESTERO
FONDI
OBBLIGAZIONI
VALUTE
TUTTOSOLDI
MARE
italia
italia
agricoltura
sport
sport
CALCIO
CALCIO
serie a
serie b
champions league
europa league
qui juve
Profilo
Logout

Quattro“Lady Chef” stellate e una maestra della pasticceria internazionale per concludere a tavola aEataly Lingotto a Torino la maratona“Just the woman I am” che si terràsotto la Mole il 5 e 6 marzo (domani e lunedì).

La cena si svolgerà lunedì sera (il 6 marzo) dalle 20,30 nella sala deiDuecento di Eataly, a sostegno della ricerca universitaria sul cancro.

Al FORNELLI Si tratta dei piatti firmati daElide Mollo (Il Centro, Priocca - Cuneo), Mariuccia Ferrero (San Marco, Canelli – Asti), Mariangela Susigan (Gardenia, 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 oltre60.000 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.

Tutti i diritti riservati

LA STAMPA.it

URL :http://www.lastampa.it/
PAESE :Italia
TYPE :Web International

► 4 marzo 2017 - 01:29

> Versione online

LE DONNE DEL VINO “E proprio a Just The Woman I Am - sottolineano gli organizzatori della cena benefica - verràdonata 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 chefAnna Vicina proporrà una rivisitazione - anticipo di stagione dell’insalata russa: insalata russa in fiore abbinato a metodo charmat lungo Blanc de Blancs millessimato dell’azienda Ca’D ‘Or.Mariangela Susigan i cannoli di asparagi e borragine, crescione di sorgente, seirass fume’ la cui “Sfoglia di Nonna Giulia” arriverà dal Pastificio Bolognese, Muzzarelli a Torino dal 1949.

L’abbinamento sarà con Bruno Broglia 2015 Docg, Gavi del Comune di Gavi.Mariuccia Ferrero un risotto: acquerello, baccalà confit, broccoli, carciofi croccanti e riduzione di cavolo viola abbinato alla Barbera D’Asti Docg “Frem” 2015 dell’azienda agricola Scagliola.

Rivisitazione a sorpresa diElide Mollo dei ceci con costine di maiale abbinate al Barolo Docg dell’azienda Poderi Cantine Oddero.

Infine si chiuderà in dolcezza, con il dessert dellaPastry 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 abbinato a due vini dolci: Brachetto Foglio 29 di Villa Felice e Moscato d’Asti Docg “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, firmatiAnna Vicina.

Bignè di lumache di Società Agricola Lumache&Derivati srl al verde byMariangela Susigan.

Il caviale ellenico Bottarga Trikalinos, crema rossa di Mombarcaro, cipolla acetata, zest di limone, lacrima di zafferano ellenico Krocus Kozanis è la proposta diMariuccia Ferrero .

Salsiccia di Verduno de Il Laboratorio di Macelleria su crema di cavolfiore e riduzione all’aceto balsamico è l’aperitivo diElide Mollo.

Bocconcino alle noci con crema mascarpone e blu di bufala firmato daElena Bosca.

LE DEGUSTAZIONI I partner d’eccellenza diMenù à Porter proporranno invece degustazioni di: ostriche bretoni di Red Oyster, il sushi di Carne “Cru” della macelleria Giampaolo e il “Blu” di bufala del caseificio Moris accompagnato dalla gelatina di birra di Birra Madama.

La parte dei cocktail sarà curata daCompagnia dei Caraibi che proporrà: Negroni con Vermouth Carlo Alberto e gin tonic con Gin Filliers.

Oltre ai cocktail verranno servite le bollicine di Ca ’D ’oR: Franciacorta Docg Noble Rosè, il Ruchè “La Tradizione” di Montalbera e il San Giorgio,Spumante di Erbaluce di Caluso dell’azienda Cieck.

Tutti i diritti riservati