



Bocuse Off, torna Degustando: dieci chef tra arte e futuro

To Be menu { à porter presentano

DE GUSTANDO

DIECI CHEF
TRA ARTE E FUTURO
EX BORSA VALORI
 via San Francesco da Paola, 28

SABATO 9 GIUGNO 2018 | ore 20
 Percorso gastronomico in dieci piatti
 OPEN WINE & COCKTAIL

 Andrea Larossa Ristorante Larossa	 Claudio Vicina Casa Vicina	 Costardi Bros Ristorante Christian e Manuel Edit	 Fabrizio Tesse Locanda di Orta	 Federico Gallo Locanda Pilone
 Francesco Oberto Da Francesco	 Ivan Milani Al Pont de Ferr	 Marcello Trentini Magorabin	 Marco Miglioli Ristorante Carignano	 Stefano Forza Les Petites Madeirines

Info e prenotazioni: eventitobe.it/tobe/degustando | accrediti@tobeevents.it | Tel.+39 345 3059939 | Tel.+39 348 3833483

Il 9 giugno alle ore 20:00 torna Degustando, questa volta all'interno del palinsesto ufficiale del Bocuse d'Or OFF 2018, il calendario di appuntamenti culturali e gastronomici che ci condurrà fino alle finali europee del Bocuse d'Or in programma a Torino per l'11 e il 12 giugno.

L'evento è creato da To Be che per questa edizione – la IV – ha scelto come location **l'Ex Borsa Valori di Torino**, che proprio in quei giorni ospiterà la famosa mostra **Regine e Re di Cuochi**.

Dieci Chef, piemontesi di origine o di adozione, condurranno il pubblico lungo un percorso degustativo in 10 piatti realizzati apposta per l'occasione, mentre i **Maestri del Gusto di Torino e Provincia**, insieme ad alcune delle migliori aziende del panorama enologico e gastronomico piemontese, presenteranno e serviranno i loro prodotti.

I protagonisti saranno:

Andrea Larossa, Ristorante Larossa (Alba), 1 Stella Michelin

Claudio Vicina, Ristorante Casa Vicina (Torino), 1 Stella Michelin

Costardi Bros, Ristorante Christian e Manuel (Vercelli), 1 Stella Michelin

Fabrizio Tesse, Locanda di Orta (Orta San Giulio), 1 Stella Michelin

Federico Gallo, Locanda del Pilone (Madonna di Como), 1 Stella Michelin

Francesco Oberto, Ristorante Da Francesco (Cherasco), 1 Stella Michelin

Marcello Trentini, Ristorante Magorabin (Torino), 1 Stella Michelin

Ivan Milani, Ristorante Al Pont de Ferr (Milano)

Marco Miglioli, Ristorante Carignano (Torino)

Stefano Sforza, Ristorante Les Petites Madeleines (Torino)

I **Maestri del Gusto di Torino e Provincia** saranno:

Mauro Rosada, della storica Gastronomia Rosada, con i suoi prodotti

Giovanni Giampaolo, della Macelleria Giampaolo, con i suoi Crü

I dolci saranno a cura di:

Davide Ferrero, mastro gelatiere di Mara dei Boschi

Roberto Miranti, pastrychef di Pasticceria Orsucci

A completare l'offerta gastronomica saranno:

Le ostriche, aperte sul momento, raccontate e servite dai sommelier delle ostriche Red Oyster

Pane, Focacce e Grissini a cura del Forno di Eataly

Il Prosciutto Crudo di Cuneo tagliato al coltello

Non solo cibo, naturalmente, perché grandi vini del territorio, birra, grappe, amari e cocktail creeranno abbinamenti inediti con piatti e specialità. A farci assaggiare i loro prodotti saranno grandi nomi come:

Montalbera

Pico Maccario

Birra Peroni con Peroni Cruda

Distillerie Berta

L'evento è organizzato dall'agenzia di comunicazione ed eventi **To Be** insieme a **Menu à Porter**, la guida ai migliori ristoranti di Torino e del Piemonte, e **MT Magazine**, la guida ai migliori cocktail bar di Torino, Milano, Bologna, Firenze e Roma. Entrambe le guide, nelle nuove edizioni di giugno 2018, verranno presentate e distribuite gratuitamente agli ospiti durante l'evento.

LA LOCATION

L'ex Borsa Valori di Torino sorge in pieno centro ed è un edificio risalente al secondo dopoguerra. Di proprietà della **Camera di Commercio di Torino**, venne dismesso nel 1992 in seguito all'accorpamento di tutte le piazze finanziarie d'Italia in un solo ente, la Borsa Italiana. Nel 2014 venne riconvertito a sala congressi ed esposizioni. Il 9 giugno, in occasione della mostra Regine e Re di Cuochi, l'ex Borsa Valori ospiterà tra i suoi saloni la IV edizione di Degustando, 10 Chef tra Arte e Futuro.