



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

The poster is for an event titled "DIECI CHEF TRA ARTE E FUTURO EX BORSA VALORI". It features a black background with white and red text. At the top left, it says "To be menu { à porter" with a logo. Next to it is a logo for "MT". To the right, it says "presentano" and "Off". Further right is a logo for "REGINE & RE DI CUOCHI". The main title "DIECI CHEF TRA ARTE E FUTURO EX BORSA VALORI" is in large, bold, white and red letters. Below the title, it says "via San Francesco da Paola, 28". The date and time are "SABATO 9 GIUGNO 2018 | ore 20". Below that, it says "Percorso gastronomico in dieci piatti" and "OPEN WINE & COCKTAIL". There are two rows of chef portraits, each with a small red "2" icon. The chefs are: Andrea Larossa, Claudio Vicina, Costardi Bros, Fabrizio Tesse, Federico Gallo, Francesco Oberto, Ivan Milani, Marcello Trentini, Marco Miglioli, and Stefano Sforza. At the bottom left, there is a logo for "QUARTA EDIZIONE". At the bottom, it says "Info e prenotazioni: eventitobe.it/tobe/degustando | accrediti@tobevents.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.