

Romano, chef stellati alla prova fornelli

Alle Scuderie si è svolta la settima tappa della gara internazionale tra i cuochi più accreditati di Italia

► ROMANO

Capolavori gastronomici, dell'arte e del design si sono incrociati giovedì scorso al relais di Villa Matilde, che ha ospitato la settima e ultima tappa di Chef's cup, competizione internazionale tra coppie di chef stellati Michelin che si concluderà all'Expo 2015. Sul tema delle fiabe e favole, che ha fatto da ispirazione alla terza edizione della competizione, nelle sale del ristorante Le Scuderie si sono esibiti in una commedia del cibo gli chef **Massimiliano Celeste**, del ristorante Il portale di Verbania e **Paolo Gramaglia** del President di Pompei. Uno *show cooking* in cui i due chef stellati hanno dato ancora una volta dimostrazione della lo-

ro ricerca stilistica applicata alla cucina.

A fare da cornice alla cena evento, alcune opere del pittore torinese **Roberto Demarchi**, esposte permanentemente nella nuova sede della galleria Ferrero a villa Nasi ad Ivrea, e sui tavoli del ristorante gli ovali di **Carlo Moretti**, i famosi bicchieri in cristallo di Murano sovrapposti derivati dalla forma calzante della mano. Dalla fiaba di Giovanni Rodari "Il giovane gambero", Massimiliano Celeste ha preso spunto per il suo piatto: una variazione di gamberi d'acqua dolce che ha fatto navigare con la fantasia. Paolo Gramaglia non poteva che trarre ispirazione dalla sua terra: interpretando la favola di Fedro "La montagna par-toriente. Vesuvio, fuoco e fiam-

me", ha preparato una spigola flambè al profumo d'Armagnac su letto di mandorle. All'evento ha partecipato fuori concorso anche lo chef resident delle Scuderie, **Mauro Vicini** di Asti con un risotto al ragù di rana mantecato alla bollicine di Erbaluce e budino di pane alla vaniglia con mousse al rosolio. Espressione di stile anche per la padrona di casa, **Marzia Giussani**, direttrice del relais che ha accolto gli ospiti con **Rachele Liafas**, responsabile marketing della catena Sina hotel, di cui fa parte il **relais villa Matilde**. La giuria era composta dai giornalisti enogastronomici Carla Diamanti del Touring club, Dario Bragaglia della Stampa e del Gambero rosso e Renato Girello di Gustochannel, che hanno preso in esa-

me l'aderenza al tema scelto, la complicità di coppia, la bontà del piatto, il rapporto qualità prezzo ed il valore estetico-artistico del piatto. La coppia di chef non è riuscita però a superare le altre tre coppie pari merito sul podio con un punteggio di 97 su 100. Loro sono Aurora Mazzucchelli (ristorante Marconi di Sasso Marconi) e Isa Mazzocchi (la Palta di Bilegno), Nicola di Nato (Feva di Castelfranco Veneto) e Raffaele Ros, (San Martino di Scorzè), Viviana Varese (Alice di Milano) e Cristina Bowerman (Glass hostaria di Roma).

Lydia Massia



GUARDA LA FOTOGALLERY
SUL NOSTRO SITO
www.lasentinella.it



Da sinistra gli chef Paolo Gramaglia e Massimiliano Celeste

