

CARMINE NOZZOLINO
CHEF MAREPINETA RESORT

per la rassegna
Cene sotto le Stelle

“a 4 mani
con i grandi
chef”

MAREPINETA RESORT

26 MAGGIO
EUGENIO RONCORONI
"AL MERCATO"

14 GIUGNO
DONATO EPISCOPO
"LA CORTE"

18 LUGLIO
22 AGOSTO
ANDREA RIBALDONE
"I DUE BUOI"

22 SETTEMBRE
GUNTER PICCOLRUAZ
"ANTICA TRATTORIA FORTUNA"

A quattro mani con maestri della ristorazione al MarePineta di Milano Marittima

Il MarePineta Resort inaugura una rassegna in cui gli chef sono protagonisti di un sapere che si fa sapore: A quattro mani con maestri della ristorazione, in programma a Milano Marittima per cinque serate dal 26 maggio al 22 settembre.



La creatività del gusto si plasma, oggi, sempre più in opere nei piatti dal grande valore culturale. Il cibo, si sa, è atto creativo, oltre che nutrizionale. È la chiave di volta di una salubre esperienza di vita. Alchimisti ed icone pensanti di questa impostazione gastronomico-culturale sono, non certo da oggi, gli chef. Protagonisti di un sapere che si fa sapore. Manipolatori di materie prime che, nel rispetto e nell'esaltazione delle proprietà organolettiche, fondano la propria identità di artigiani e artisti nel piatto.

L'esperienza contemporanea del connubio tra cibo e cultura trova un ulteriore ed evidente esperimento nella rassegna "A quattro mani con maestri della ristorazione". Un'iniziativa che trova nel [MarePineta Resort](#) di Milano Marittima, recente ingresso del gruppo **JSH Hotels Collection**, il palcoscenico ideale. Interpreti di questa parentesi aperta sul Buono sono alcuni protagonisti del [Charming Italian Chef](#), associazione che dal 2009 riunisce un centinaio di grandi professionisti e oltre cinquanta stelle Michelin. Fondamenta nel e del percorso identitario della cucina firmata da Charming Italian Chef sono le tre esse: "Semplicità, Sostenibilità, Salubrità".

Dal 26 maggio al 22 settembre, **cinque saranno le serate**, una al mese, che si susseguiranno in un abbraccio notturno con la Riviera Romagnola e il chiarore tenue delle stelle, con i menù realizzati da Carmine Nozzolino insieme a **Eugenio Roncoroni, Donato Episcopo, Andrea Ribaldone e Gunter Piccolruaz**.

Il suono del mare in sottofondo sarà la colonna sonora principale di questo tuffo nel gusto ricercato della rassegna. Evento durante il quale quattro cuochi, in successione mese dopo mese, serata dopo serata, cucineranno insieme al talentuoso resident chef **Carmine Nozzolino** nella

prestigiosa cornice open air del ristorante ricavato nella spiaggia privata dello stesso MarePineta Resort.

Il programma delle cinque serate

L'entrée ufficiale si terrà, come detto, **giovedì 26 maggio** con **Eugenio Roncoroni**. Chef del ristorante "Al Mercato" di Milano, laboratorio d'idee in cui la cultura popolare americana e asiatica si fondono in un riuscito incontro tra tradizione e contemporaneità. Autore insieme a Beniamino Nespor del best seller "**Street food d'autore**" e con alle spalle un lungo percorso negli Stati Uniti con Janine Falvo, Angelo Garro e Michael Tusk, e in Italia al Four Seasons, al Sadler e al Grand Hotel et de Milan, Ronconi cucinerà a vista in tandem con Carmine Nozzolino offrendo ai partecipanti la possibilità di scoprire la sua personale visione, basata sul contatto diretto tra cucina e cliente.

Si prosegue **martedì 14 giugno** con **Donato Episcopo**, chef del ristorante "La Corte" Hotel Villa Abbazia di Follina. Classe 1973, originario di Corsi in provincia di Lecce, vanta esperienza col tristellato Heinz Beck, ma anche il lancio di due strutture in Campania, il mitico Marennà dei Feudi di San Gregorio e Casa del Nonno 13. La coppia proporrà piatti in cui il gusto non cede spazio ed importanza all'estetica puntando sull'armonia e la capacità innata di voler colpire nel segno, anzi nel gusto.

Andrea Ribaldone, chef del ristorante stellato "I Due Buoi" di Alessandria, sarà della partita estiva in due tappe, **lunedì 18 luglio** e **lunedì 22 agosto**. Insieme al resident chef Ribaldone proporrà un percorso dedicato al "Fresco, Italiano e Semplice".

La kermesse termina **giovedì 22 settembre** con lo chef **Gunter Piccolruaz** del ristorante "Antica Trattoria alla Fortuna" di Grado. Il pesce è il suo ingrediente principale, insieme alle erbe e alle alghe spontanee. Grazie alla sua padronanza delle tecniche d'avanguardia sposate a nuove invenzioni, Gunter, accompagnato dalla maestria di Carmine Nozzolino, trasporterà i partecipanti in un sorprendente viaggio di consistenze e sapori.

A QUATTRO MANI CON MAESTRI DELLA RISTORAZIONE

Dove: Milano Marittima (RA), viale Dante, 40 c/o MarePineta Resort

Quando: 26 maggio, 14 giugno, 18 luglio, 22 agosto e 22 settembre 2016

Costo della cena: 75,00 € a persona vini inclusi a ogni portata

Per informazioni e prenotazioni: +39 0544 992263

E-mail: info@marepinetaresort.com | booking@marepinetaresort.com

Web: www.marepinetaresort.com

[mappress mapid="151?]

Data di creazione

17/05/2016

Autore

riccardo-isola
