

[Il primo dei primi, lo chef Francesco Passalacqua tra i conduttori del nuovo talent culinario](#)

scritto da Redazione | 24/09/2016



Dalla cucina di ESCO bistrò mediterraneo alla conduzione del nuovo talent culinario “Il primo dei primi”, in onda su Canale 5 dal 25 settembre. Lo chef Francesco Passalacqua, per tre domeniche, guiderà i vari concorrenti, affiancando lo chef Claudio Sadler in giuria.

Il ruolo, in fondo, è sempre quello del conduttore: dalla brigata di cucina di **ESCO bistrò mediterraneo**, il locale aperto un anno e mezzo fa a in via Tortona a Milano, alla guida dei concorrenti che si sfideranno ai fornelli de **Il primo dei primi**, il nuovo talent culinario della domenica di Canale5, in onda dal 25 settembre alle 10, per tre settimane: **Francesco Passalacqua** esordisce così davanti alle telecamere, portando al pubblico televisivo la sua professionalità, la sua creatività e la sua personalità genuina e solare.

*“Sarà come guidare la brigata di cucina, con l’emozione di essere al fianco di due fuoriclasse: lo **chef Claudio Sadler**, che con le sue due stelle Michelin rappresenta una delle eccellenze della cucina italiana, e la bravissima Martina Panagia, la cui conduzione darà il giusto ritmo al programma”,* afferma Francesco Passalacqua. *“Con l’obiettivo di dare il massimo supporto a concorrenti che si cimentano per la prima volta davanti alle telecamere”,* prosegue Passalacqua.

In tre manche a puntata, infatti, i concorrenti - appassionati, ma non professionisti dei fornelli - si sfideranno due alla volta, in un vero e proprio campionato a staffetta, cucinando un primo piatto

scelto tra quelli in gara al ***Pasta World Championship 2016***. Nessuno degli sfidanti conosce né la ricetta né le procedure per realizzarla: lo **chef Passalacqua** li guiderà nel lavoro, come in una vera e propria brigata di cucina. Claudio Sadler, coadiuvato dallo stesso Passalacqua, decreterà infine il piatto migliore.

Premio finale, la partecipazione a un percorso di formazione gastronomica di 6 corsi di cucina individuali con gli chef di **[Accademia Barilla](#)**, il "*The italian food Academy a Parma*", e l'esperienza di un tour enogastronomico d'eccezione, alla scoperta dei prodotti tipici del territorio con la degustazione della cucina dei 3 dei migliori ristoranti stellati d'Italia.