



Il primo dei primi, lo chef Francesco Passalacqua tra i conduttori del nuovo talent culinario

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.



Lo chef **Francesco Passalacqua**.

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.



La conduttrice Martina Panagia tra gli chef Francesco Passalacqua (a sn) e Claudio Sadler (a ds).

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.

Data di creazione

24/09/2016

Autore

redazione