Al Relais Il Borgo di Cioccaro arriva un nuovo chef

Per accogliere e salutare Pier Mario Monzeglio, al Relais di Cioccaro di Penango, giovedì 13 giugno si è svolta un’esclusiva cena a 4 mani che ha coinvolto anche Claudio Vicina, chef stellato di Casa Vicina da Eataly.

Claudio Vicina, chef stellato del Ristorante Casa Vicina (Foto © Silvia Fissore).

Metti insieme uno chef stellato – **Claudio Vicina** – e un validissimo alter ego – **Pier Mario Monzeglio**. Due brigate di cucina e i prodotti di una terra che si chiama **Monferrato.** Aggiungi un pizzico di Caraibi, grazie al cioccolato, e la serata diventa magica al **Relais Il Borgo** di Cioccaro di Penango (AT).

Per accogliere e salutare l'arrivo di **Pier Mario Monzeglio** al Relais, infatti, si è scelto di organizzare una serata gourmet in cui i due colleghi si sono cimentati per valorizzare da un lato le materie prime del territorio monferrino, e dall'altro ingredienti sorprendenti provenienti da un angolo di paradiso incontaminato, l'arcipelago di **São Tomé** e **Prìncipe**. Ne è scaturita così una serie di piatti che, portata dopo portata, ha creato un ponte ideale tra il Piemonte e i Caraibi.

Lo chef Pier Mario Monzeglio (Foto © Silvia Fissore).

Si tratta dell'inizio di un viaggio di sperimentazione che si concluderà, in autunno, a Torino, al Ristorante stellato **Casa Vicina** e che porterà nel frattempo lo Chef Claudio Vicina a São Tomé e Prìncipe, per conoscere e toccare con mano la vita e i sapori di un arcipelago piccolo e sconosciuto, ma ricco di bellezza e possibilità.

> «Attraverso le mie creazioni cerco sempre di portare in tavola non solo i sapori della tradizione, ma anche le atmosfere e i ricordi che questi sapori evocano. Lo scorso anno abbiamo avviato un progetto "***Terra Vicina: racconti di gusto con i produttori***" di valorizzazione delle realtà agricole e produttive piemontesi e, da quest'anno, vorremmo ampliare il discorso raccontando le storie autentiche e affascinanti di nuovi luoghi come in questo caso quella di São Tomé e Prìncipe».

I due chef con la Console italiana di Sao Tomé e un ospite (Foto © Silvia Fissore).

Per lo chef **Pier Mario Monzeglio**

> «Ospitare un collega come Claudio Vicina è per me un onore e un grande piacere. La cucina è scambio e unione, è la bellezza di stare insieme non solo a tavola ma anche dietro ai fornelli. Per questo motivo lavorare con Claudio e la sua brigata, in un percorso che valorizza ed esalta i sapori della tradizione della cucina piemontese e che allo stesso tempo costruisce un ponte verso culture diverse e nuovi ingredienti come quelli di un arcipelago ricco e sconosciuto come São Tomé e Prìncipe, è senza dubbio un’avventura molto stimolante».

La cucina di Pier Mario Monzeglio al Relais Il Borgo

Il ristorante, guidato da **Pier Mario Monzeglio**, che al francese Chef preferisce il termine più vero e autentico di Cuoco, proporrà una cucina piemontese con materie prime rigorosamente del territorio: dalle verdure che vengono raccolte direttamente nell’orto del Relais alla carne di allevatori locali, al tartufo della vicina Moncalvo, per regalare agli ospiti i sapori genuini di questa bellissima terra.

Alcuni piatti serviti durante la serata. 1) Risotto carnaroli con tartufo e cacao Sao tome | 2) Tournedos di maialino con ristretta di fassona al cacao | 3) Insalata 4 F: fiori, frutta, fegatini e fave di cacao | 4) Gianduiotto al cacao di Sao Tomé (Foto © Silvia Fissore).

Durante la serata inaugurale ai piatti proposti sono stati abbinati vini del territorio, quasi a km 0, provenienti dalle **Cantine Alessandro** di Agliano Terme, **Caldera di Portacomaro d'Asti**, **Cascina Garitina** di Castel Boglione, **Azienda Agricola Il Cravé** di Corrado Meinardi di Treiso e **Alvio Pestarino** di Capriata d'Orba.

Relais il Borgo
Via Biletta, 60 – Cioccaro di Penango (Asti)
Sito web

Data di creazione
17/06/2019
Autore
silvia-fissore