

18 Ottobre 2016

## Bergamo e Milano, invito a cena con i grandi chef

Il Florian Maison di San Paolo d'Argon, l'Hostaria del Relais San Lorenzo in Città Alta e il ristorante Armani di Milano ospiteranno cuochi di fama, italiani e stranieri, per serate ad alto contenuto gastronomico. Ecco gli appuntamenti da non perdere



Mezza-Manica al brodo di prosciutto, torta frita e ristretto di balsamico, uno dei cavalli di battaglia di Terry Giacomello

La vivacità di un ristorante e di una cucina, di questi tempi, non la si mostra solo con la creatività del cuoco di casa, con l'ambiente curato, con un buon servizio ai tavoli e tutta quella serie di condizioni che distinguono l'eccellenza dalla normalità.

A volte capita di volersi confrontare con altri "colleghi" e si ha il piacere di ospitarli nel proprio ristorante per delle serate un po' speciali, delle cene che la maggior parte delle volte sono dei veri e propri "quattro mani", dove si alternano nel menù i piatti dell'ospite con quelli del cuoco che ospita. Anzi, è diventato quasi un "must" l'idea di avvicinare la propria clientela affezionata (e non solo) a una cucina con altre caratteristiche, magari perfino di altre culture gastronomiche e Paesi.

In provincia di Bergamo, nel corso dell'ultimo anno, due ristoranti (Florian Maison a San Paolo d'Argon e l'Hostaria del Relais San Lorenzo a Bergamo Alta) si sono attivati in questo senso ed hanno iniziato a organizzare, con una certa continuità, appuntamenti in compagnia di cuochi italiani e, di tanto in tanto, perfino stranieri.

Già a partire dai prossimi giorni, saranno ricchi di serate da tenere d'occhio, da parte dei foodies più sfegatati ma anche da parte di chi, semplicemente, vuole concedersi un momento di esplorazione culinaria al di fuori dalla routine locale. È un trend quello delle "ospitate" di cuochi che nel capoluogo lombardo si replica con maggiore frequenza e che, tra gli appuntamenti di maggior prestigio previsti a breve, vedrà impegnato a partire da novembre anche il Ristorante Armani a Milano e il suo cuoco Filippo Gozzoli. Con nomi internazionali di assoluto prestigio.

Vediamo chi sono i cuochi presenti e quali sono i prossimi incontri gourmand sia nella provincia orobica che nel ristorante stellato di Gozzoli. Intanto, si parte fra pochi giorni, già il 20 ottobre.

### **Marco Sacco al Florian Maison**

**giovedì 20 ottobre**

Il bistellato del lago di Mergozzo, in Piemonte, è uno dei protagonisti della cucina a metà strada tra montagna e lago, tra pesce e carne, con diverse influenze dettate dai prodotti che "fanno" la tradizione piemontese e provenienti da aree vicine come la Val d'Ossola. Con preparazioni che nel tempo (la famiglia Sacco gestisce il ristorante dal 1974) sono diventate dei classici, come nel caso del Flan di Bettelmatt dell'Alpe Morasco, con mostarda di pere e salsa di mirtilli speziati.

### **Terry Giacomello all'Hostaria del Relais San Lorenzo**



Cuoco d'avanguardia, che ha vissuto esperienze importanti alla corte di Ferran Adrià a El

Bulli e da René Redzepi al Noma, il suo stile passa dal post molecolare al tecnoemozionale, con piatti che offrono sempre

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/bergamo-e-milano-invito-a-cena-con-i-grandi-chef/>

incroci di gusto sorprendenti. Il suo ristorante Inkiostro, a Parma, ha conseguito lo scorso anno la prima stella Michelin. A Bergamo presenterà un menù con alcuni cavalli di battaglia come la strepitosa Mezza-Manica al brodo di prosciutto, torta fritta e ristretto di balsamico e i Tagliolini al bianco d'uovo con crema di parmigiano e caviale di tartufo.

### **Philippe Leveillé al Florian Maison**

**lunedì 7 novembre**

Il cuoco bretone protagonista ai fornelli e in televisione (insieme a Davide Oldani) mette sempre in campo lo stile d'oltralpe, tra piatti "burrosi" e iperclassici, con piccioni e lumache in evidenza, ma anche risotti di altissimo livello. È la classica cucina da mangiare con gli occhi e da gustare al palato, di assoluta sostanza e ricchezza; opulenta quanto basta per dare grande soddisfazione a tutti coloro che, magari, sono appena passati attraverso piatti minimal.

### **Paco Perez al Ristorante Armani**



Uno dei grandi di Spagna, che negli ultimi anni ha saputo reinventare la cucina moderna

iberica e mettere nel piatto un'esplosione di creatività. Il suo background abbraccia agli esordi la nouvelle cuisine francese e arriva fino alle tecniche di El Bulli dimostrando così quella versatilità che oggi si ritrova tutta nei suoi piatti. Oggi gestisce diversi ristoranti stellati e ha come braccio destro, da un decennio a questa parte, un cuoco italiano, Antonio Arcieri. La serata avrà tra i vini proposti al tavolo anche la sorpresa di un Moscato di Scanzo dell'azienda La Brugherata.

### **Gert De Mangeleer al Ristorante Armani**



Stella della ristorazione europea e giovane con già tre stelle Michelin sul petto, Gert de

Mangeleer ha saputo riscrivere la storia recente della cucina belga, diventando capofila di una nuovissima generazione di cuochi. Con uno stile eclettico e global, molta della materia prima che utilizza arriva dall'orto di fronte al suo ristorante, ma è facile trovare anche prodotti internazionali che portano linfa vitale in ogni piatto rendendolo universale. Un suo must? L'avocado cosperso di polvere di pomodoro.

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/bergamo-e-milano-invito-a-cena-con-i-grandi-chef/>

## **Domenico Iavarone all'Hostaria del Relais San Lorenzo**



Dalla costiera sorrentina ecco un cuoco che ha il Mediterraneo nel sangue e che propone una

cucina da veri gourmet del mare con il pesce che è sempre l'assoluto protagonista. Domenico Iavarone arriva da Vico Equense, patria di grandi cuochi, e promette di dare una versione molto personale della cucina campana, mediata da tecniche ed estetica più attuali. La freschezza della materia prima e i sapori del sud accompagnano l'intero percorso a tavola.

## **José Avillez al Ristorante Armani**

**giovedì 9 marzo**

[jose-avillez-belcanto\\_m](#) José Avillez è stato il primo cuoco portoghese ad aggiudicarsi due stelle Michelin ed è il vero punto di rottura nella cucina lusitana tra il classico e il moderno. I suoi piatti al ristorante Belcanto, in centro a Lisbona, raccontano dell'infanzia trascorsa nella vicina Cascais, a stretto contatto con il mare, ma anche della tradizione rivisitata in chiave moderna. Delizie esteticamente perfette e sapori alleggeriti senza perdita di gusto e consistenze. Tra i suoi piatti imperdibili c'è Tangerina, un dessert al mandarino.

## **Oliver Piras all'Hostaria del Relais San Lorenzo**

**martedì 28 marzo**

Cresciuto alla corte dei Cerea, ma passato anche dalle cucine di Joel Robuchon e del Noma a Copenhagen, il talentuoso cuoco di origini sarde è un eclettico che ama la cucina di contrasti, con un taglio un po' nordico. Il suo piccolo ristorante, aperto a San Vito di Cadore insieme alla compagna Alessandra Del Favero, anch'essa cuoca, è stellato Michelin ed è diventato mecca di appassionati foodies. E' una delle nuove cucine italiane più interessanti in circolazione.

## **Sergio Herman al Ristorante Armani**

**giovedì 11 maggio**



Star della cucina mondiale, prima nel tristellato Oud Sluis in Olanda e ora al bistellato

The Jane di Anversa, in Belgio, Sergio Herman è il perfetto cuoco moderno. Creatività e curiosità sono in grande evidenza in ogni piatto, il gusto estetico e il piacere intellettuale non mancano mai, pur con un approccio rilassato alla gastronomia. Protagonista mediatico e autori di diversi libri di cucina, Sergio Herman ha anche inaugurato da pochi mesi una serie di “frituur” (i classici punti di ristoro di fritti) in Olanda.