

11 Gennaio 2016

Chef, a Milano di scena sette stelle internazionali

Al Bulgari Hotel torna Epicurea, un appuntamento al mese con l'alta cucina del mondo



Per catapultarsi nei sapori e nelle atmosfere dell'alta cucina internazionale può bastare una trasferta a Milano. Da gennaio torna infatti al Bulgari Hotel, in zona Montanapoleone, Epicurea, esclusivo festival culinario giunto alla terza edizione, organizzato dall'hotel e dal suo executive Roberto Di Pinto e ormai diventato un appuntamento fisso della scena gastronomica.

Sette famosi chef, selezionati dal food curator Andrea Petrini, si succederanno ai fornelli per un viaggio tra i sapori e le fragranze delle migliori cucine del mondo.



David Thompson del Nahm di Bangkok

Si comincia il 12 e 13 gennaio con David Thompson del Nahm di Bangkok, chef australiano maestro della cucina Thai che ha portato il ristorante al settimo posto della classifica degli Asia's top 50. Il 16 e 17 febbraio arriva il giovane portoghese Leonardo Pereira, dall'Arejas do Seixto vicino a Lisbona, cresciuto alla scuola di Redzepi e in procinto di aprire un proprio locale a Oporto. A marzo (15 e 16) è la volta di Dominique Crenn (Atelier Crenn, San Francisco) la prima chef donna ad aver ottenuto due stelle Michelin negli Stati Uniti, capace di combinare i sapori intensi della cucina francese con le suggestioni della West Coast.

Si sale ancor di più in graduatoria con le tre stelle di Yannick Alleno dal Pavillon Ledoyen di Parigi (il 26 e 27 aprile), mentre il 17 e 18 maggio tocca ad un altro discepolo di Redzepi, Matt Orlando che da New York si è trasferito a Copenhagen e al ristorante Amass si è guadagnato una stella. Ci sarà spazio anche per chi in Australia ha tratto ispirazione dalla cucina aborigena per dare vita ad una filosofia e ad uno stile unici, lo scozzese Jock Zonfrillo dell'Orana di Adelaide, in programma il 14 e 15 giugno. La chiusura, ad ottobre, sarà affidata a Luca Fantin del Bulgari Restaurant di Tokio, una stella Michelin e miglior che italiano nel mondo per il 2015 secondo Identità Golose.