

A TAVOLA

PER OTTO LUNEDÌ
LE BOLLICINE
DEL TRENTO
SPOSERANNO
I MENU D'AUTORE
DI OTTO GRANDI
CHEF TRICOLORI

**TRENTO**

PARATA DI STELLE MICHELIN AL RISTORANTE **CHIESA**

Riccardo Agostini, chef-patron del Ristorante «Il Piastrino» di Pennabilli, ha aperto lunedì scorso la rassegna gastronomica ideata da Peter Brunel e che per otto lunedì vedrà sfilare in passerella al «Chiesa» di Trento otto stelle della ristorazione italiana ed europea. I vari menu saranno accompagnati dalle bollicine trentine. Lunedì prossimo sarà la volta di Pino Lavarra (due stelle Michelin), chef del Ristorante Hotel Palazzo Sasso di Ravello (Salerno) premiato da Class come quinto albergo migliore al mondo. Lavarra proporrà i sapori ed i profumi della costiera amalfitana. Spumante abbinato: l'Aquila Reale Cesarini Sforza.

Il 26 ottobre si esibirà il mitico

Gennaro Esposito (due stelle Michelin), chef del Ristorante Torre del Saracino di Vico Equense (Napoli). Proporrà la cucina sorrentina con i suoi profumi e i suoi colori che saranno esaltati dalle bollicine Ferrari. Il 2 novembre la rassegna varcherà i confini nazionali ed ospiterà il più famoso chef sloveno, Thomaz Kavcic (una stella Michelin) presidente dei «Jeunes Restaurateurs d'Europe» sezione slovena nonché patron del Ristorante Pri Lojzetu di Zemono (Vipacco). Una cucina di slanci creativi la sua che sposterà le bollicine della Cantina di Isera. Il 9 novembre sarà la volta di Vincenzo Camerucci (una stella Michelin), chef-patron del Ristorante Lido di Cesenatico. I suoi piatti saranno abbinati al-

le bollicine della Cantina Pedrotti di Nomi.

Il 16 novembre si esibirà Emanuele Scarello (una stella Michelin), chef-patron del Ristorante Agli Amici di Godia (Udine). Presidente dei «Jeunes Restaurateurs d'Europe» sezione italiana, Scarello proporrà i sapori di una terra di confine. Bollicine abbinata: Cantine Mezza-Corona. Il 23 novembre sarà la volta di Enrico Crippa (una stella Michelin), chef del Ristorante Piazza Duomo di Alba (Cuneo). Allievo di Gualtiero Marchesi, proporrà i suoi piatti in accoppiata con lo spumante dell'anno: Altemasi Riserva Gral della Cavit. Chiuderà la rassegna il 30 novembre lo chef Alfio Ghezzi, che lavorò dapprima a fianco di Gualtiero Mar-

chesi nel ristorante di Cannes e poi fu braccio destro di Andrea Berton al «Trussardi» di Milano. Tornato in Trentino come coordinatore tecnico e docente dell'alta formazione presso la Scuola Alberghiera di Tione, sta per inaugurare un proprio ristorante a Cuneo. I suoi piatti saranno abbinati agli spumanti della Cantina Pisoni.

Costo della serata: 150 euro comprensivo di cena, degustazione di distillati dell'enoteca «Grado 12» e cioccolati della «Casa del Caffè». Ai partecipanti sarà omaggiato un cucchiaino d'argento firmato Kifra e il biglietto-invito alla presentazione del volume «Induzione culinaria» curato per la parte fotografica da Pierluigi Orler.

Giuseppe Casagrande