



#ICC15Expo
INTERNATIONAL CHEF CUP 2015
L'ITALIA E IL MONDO SI INCONTRANO IN CUCINA

La dieta mediterranea abbraccia le cucine dei paesi del mondo nella competizione culinaria internazionale organizzata da Eatart della scrittrice Rossella Canevari in collaborazione con La Terrazza di via Palestro. Otto coppie stellari – e stellate – per otto ricette innovative che si ispirano al tema centrale di Expo “Nutrire il pianeta, Energia per la vita”.

Milano, 22 aprile 2015. Mentre oltre sessanta nazioni si apprestano a mettere in vetrina le rispettive culture alimentari nei padiglioni di Expo, prende il via **#ICC15Expo – INTERNATIONAL CHEF CUP 2015** con una speciale formula che mette a confronto la tradizione culinaria italiana con quelle di otto paesi diversi attraverso **una serie di sfide tra coppie di chef in uno spettacolare show cooking**. In ognuna delle otto serate, nella piacevole cornice de La Terrazza di Via Palestro, **uno chef stellato italiano e uno internazionale lavoreranno fianco a fianco** per creare una ricetta unica che sia il risultato di una **contaminazione tra le identità gastronomiche dei due paesi di provenienza**. Tassativo l'uso di materie prime naturali e sostenibili, nel rispetto del tema dell'Esposizione Universale e delle sue parole chiave, dal risparmio energetico al rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali.

I piatti saranno degustati da un pubblico di food lovers e valutati da una giuria di esperti, composta da tre giudici fissi – la nutrizionista **Evelina Flachi**, la giornalista **Cristina Viggè** e l'attore e drammaturgo **Massimiliano Finazzer Flory** – accanto ai quali si alterneranno due giurati diversi per ognuna delle date in calendario, secondo cinque criteri: aderenza al tema, complicità di coppia, presentazione, bontà del piatto e food cost. Una nona tappa, la finale, vedrà contrapposte le due coppie più votate e decreterà la ricetta vincitrice.

INTERNATIONAL CHEF CUP 2015 si propone come un'iniziativa unica che, attraverso una serie di **appuntamenti esclusivi ma al tempo stesso accessibili**, permette l'incontro tra le élite della gastronomia e un pubblico appassionato. In un'atmosfera conviviale, ospiti e giurati degusteranno le creazioni culinarie proposte dalle coppie di chef, accompagnate da **appetitosi finger food preparati dallo Chef Siro, Chef Resident della location**, coadiuvato dagli Chef Marco Marra e Stefano Piccinini, e abbinata a una selezione di vini forniti dagli sponsor.

Le prime quattro tappe vedranno coinvolti Svizzera, Francia, Thailandia e Giappone. Si parte il **18 maggio** con un inedito binomio italo-svizzero, composto da **Iside de Cesare**, del ristorante La Parolina di Trevinano (VT) e da **Silvio Galizzi** del Seven di Lugano, che elaborerà una ricetta emblematica dell'incontro tra Alpi e Mediterraneo. Nel corso della **seconda serata**, il **9 giugno**, si realizzerà l'incontro tra la gastronomia italiana

LA TERRAZZA
DI VIA PALESTRO





e il *savoir-faire* francese, con gli chef **Stefano Cerveni**, del ristorante Due Colombe di Rovato (BS) e **Julien Machet**, che dirige Le Farçon, nella prestigiosa località sciistica di La Tania/Courchevel, mentre le tappe successive, il **23 giugno** e il **13 luglio**, celebreranno i sapori dell'Oriente, dalla **Thailandia** al **Giappone**. **Isa Mazzocchi** (La Palta, Piacenza) e **Prin Polsuk** (Naham, Bangkok) daranno vita a un inconsueto tandem emiliano-thailandese. A **Luciano Monosilio** (Pipero al Rex, Roma) e a **Haruo Ichikawa** (Iyo, Milano) spetterà il compito di fondere i sapori del paese del Sol Levante con quelli della tradizione culinaria italiana. La manifestazione seguirà e accompagnerà lo svolgimento di Expo fino all'8 ottobre, quando le prime due coppie in classifica si affronteranno in un testa a testa e una sola coppia salirà sul podio.

La manifestazione è organizzata da EATART, associazione senza scopo di lucro che si propone di aiutare e promuovere talenti artistici in differenti campi della cultura e della gastronomia, con all'attivo l'organizzazione di eventi food molto seguiti, come per esempio le tre edizioni della competizione IMAF CHEFS CUP (2013-2014-2015), e da **La Terrazza di Via Palestro**, ristorante e location per eventi al quarto piano del Centro Svizzero di Milano, che domina la città con la sua terrazza panoramica.

#ICC15Expo è resa possibile grazie al sostegno di Villeroy & Boch e Broggi (che premieranno i vincitori), Segafredo Zanetti, Badoit e Evian, Il Mosnel Franciacorta, Zorzettig vini (Myò), e si avvale della media partnership del quotidiano online Affaritaliani.it.

INTERNATIONAL CHEF CUP 2015 – PRIMI 4 APPUNTAMENTI:

Lunedì 18 maggio – Iside de Cesare (La Parolina, Trevinano) e Silvio Galizzi (Seven, Lugano)

Martedì 9 giugno – Stefano Cerveni (Due Colombe, Rovato) e Julien Machet (Le Farçon, La Tania)

Martedì 23 giugno – Isa Mazzocchi (La Palta, Piacenza) e Prin Polsuk (Naham, Bangkok)

Lunedì 13 luglio – Luciano Monosilio (Pipero al Rex, Roma) e Haruo Ichikawa (Iyo, Milano)

La Terrazza di via Palestro - Centro Svizzero, 4° piano - Via Palestro, 2 - 20121 Milano - T 02 76028316

Orario: dalle 19.30

Ingresso: euro 20

UFFICIO STAMPA

Isabella Di Nolfo, 335 5225677 - Giulia Marani, 335 1431330

IDN Media Relations - Milano | t. 02 70104488

idn@idnmediarelations.it - www.idnmediarelations.it

MARKETING E COMUNICAZIONE LA TERRAZZA DI VIA PALESTRO

Rosa Ragone, 339 8299276

marketing@terrazzapalestro.com

www.laterrazzadiviapalestro.com

LA TERRAZZA
DI VIA PALESTRO

