



#ICC15Expo
INTERNATIONAL CHEF CUP 2015
TAPPA N. 3 | ITALIA-THAILANDIA
Isa Mazzocchi e Prin Polsuk

Milano, 16 giugno 2015. Continua #ICC15Expo – INTERNATIONAL CHEF CUP 2015, la competizione culinaria a coppie che celebra l'incontro tra la dieta mediterranea e le tradizioni culinarie di otto paesi del mondo. Martedì 23 giugno, alla Terrazza di Via Palestro, la terza coppia in gara, formata da Isa Mazzocchi (La Palta, Borgonovo Val Tidone) e da Prin Polsuk (nahm, Bangkok), preparerà una ricetta fusion, da loro ideata, riunendo in un solo piatto la raffinatezza speziata della cucina thailandese e i sapori veraci della tradizione emiliana.

Per democratizzare la cucina d'autore, nel rispetto dei valori promossi da Expo 2015 e in accordo con il claim "Nutrire il pianeta, energia per la vita", l'evento è a ingresso libero. La creazione culinaria dei due chef, accompagnata da una selezione di finger food italiani e thailandesi, sarà degustata dal pubblico e da una giuria di esperti del settore in un momento conviviale. Ai tre membri fissi – la nutrizionista Evelina Flachi, l'attore e drammaturgo Massimiliano Finazzer Flory e la giornalista Cristina Viggé, già intervenuti nel corso dei due appuntamenti precedenti – si affiancheranno per questa tappa l'ambasciatore thailandese Surapit Kirtiputra e la food blogger Alice Agnelli (A Gipsy in the Kitchen).

Isa Mazzocchi gestisce con l'aiuto della famiglia il ristorante La Palta, che si trova nella vallata del Tidone, in provincia di Piacenza, e prende il nome dalle antiche drogherie di paese. Definita "la Chef dall'equilibrio morbido", mette nei suoi piatti un mix di grazia e concretezza, partendo dalla cucina tradizionale piacentina e dalle influenze francesi trasmesse dal suo maestro Georges Cogny. Ha ricevuto la stella Michelin nel 2011.

Prin Polsuk è il sous-chef del nahm, il ristorante del Metropolitan by COMO Hotel di Bangkok, al primo posto della classifica Asia's 50 Best Restaurants nel 2014, con una lista d'attesa di oltre due mesi. Lo Chef Polsuk interpreta con coerenza una forte impronta "di casa" rifacendosi alla cucina autentica in materia di ingredienti, rigorosamente naturali e autoctoni, e di ordine di servizio, che secondo la tradizione prevede l'alternanza di piatti più o meno piccanti e l'uso della zuppa a fine pasto.

La Terrazza di via Palestro - Centro Svizzero, 4° piano - Via Palestro, 2 - 20121 Milano - T 02 76028316
A partire dalle 19.30. Ingresso libero fino ad esaurimento posti. Consumazione € 10.

UFFICIO STAMPA

Isabella Di Nolfo, 335 5225677

Giulia Marani, 335 1431330

IDN Media Relations - Milano | t. 02 70104488

idn@idnmediarelations.it

MARKETING E COMUNICAZIONE LA TERRAZZA DI VIA PALESTRO

Rosa Ragone, 339 8299276

marketing@terrazzapalestro.com

LA TERRAZZA
DI VIA PALESTRO

