

IL RISTORANTE E GLI INTERPRETI DEL GUSTO

GOURMARTE 2016

SABATO 26 NOVEMBRE
dalle 12,30 alle 15,30 e dalle 19 alle 22,00

Orobica Pesca – Bergamo (BG)

Le variazioni di gusto dell'ostrica: la gran degustazione con Tsarskaya; Special de Claire; Gillardeau; Kys

Antonio Pappalardo – Cascina dei Sapori, Rezzato (BS)

Pizza in teglia alla romana con Bollito di cappello del prete, verza e fonduta di Castagne

Pizza in teglia alla romana con Baccalà, mela cotogna, burrata e finocchio

Claudio e Lara Pasquarelli – Da Claudio, Bergeggi (SV)

La metamorfosi del tonno

Edoardo Fumagalli – Locanda del Notaio, Pelli d'Intelvi (CO)

Spuma di patate, crumble di cacao, cicerones di maiale, uovo di quaglia al tartufo bianco

Gianni Tarabini – Le Presèf, Mantello (SO)

Risotto ai mirtilli selvatici della Val Gerola, spuma di Valtellina Casera Dop e tartufo del versante Retico

Stefano Masanti – Cantinone, Madesimo (SO)

Agnolotti di gallina, salsa alle erbe

Beppe Maffioli – Carlo Magno, Collebeato (BS)

Guancia di manzo brasata alla birra scura con spugnole e polenta di mais nero spinato

Alberto Riboldi – Castello Malvezzi, Brescia (BS)

White squid, black cod and Iiot caviar" (Bianco calamaro, nero baccalà e lingotto di caviale)

Luca Mauri – A di Alice, Monza

Lamponi, porcini e spugna di cioccolato; Lingotto cioccolato 72%, cioccolato avorio e pompelmo

ORGANIZZAZIONE:



PARTNER:



MAIN SPONSOR:



SUPPORTER:



La grande Enoteca a cura di



DOMENICA 27 NOVEMBRE

dalle 12,30 alle 15,30 e dalle 19 alle 22,00

Orobica Pesca – Bergamo (BG)

Le variazioni di gusto dell'ostrica: la gran degustazione con Tsarskaya; Special de Claire; Gillardeau; Kys

Claudio Sadler – Sadler, Milano (MI)

Aletta di vitello città a bassa temperatura con salsa di uva rossa, polenta di Storo e funghi pioppini

Vittorio Fusari – Ponte de Ferr, Milano (MI)

Ravioli di brodetto con crostacei, pesci di scoglio, consommé di scampi e acqua di mare al cardamomo

Ilario Vinciguerra – Ilario Vinciguerra, Gallarate (VA)

Polpo alla tempura di panko e maionese

Philippe Leveillé – Miramonti L'Altro, Concesio (BS)

Cubismo di lingua salmistrata, salsa verde e verdure in agrodolce

Nadia Vincenzi – Da Nadia, Castrezzato (BS)

Paccheri di pasta fresca, gamberi, calamari, datterino e polvere di pomodoro marinda

Roberto Conti – Trussardi alla Scala, Milano (MI)

Gnocchi croccanti, Parmigiano e caviale Trussardi

Davide Caranchini – Matera, Cernobbio (CO)

Zucca (gelato ai semi di zucca, cubetti di polpa fermentata, spuma di polpa e bucce di zucca) e Tartelletta con ganache di cioccolato bianco, yogurt affumicato, gel di camomilla e anice stellato

Cristian Marasco – Grotta Azzurra, Merate (CO), Bonate Sopra (BG), Malgrate (LC)

Pizza Lombard: Strachitunt Dop; Grana Padano Dop 24 mesi; scaglie di polente: bramata, mais bianco, saracena

Pizza Margheridop: Pomodoro San Marzano Dop; Fior di Latte di Agerola Dop; Mozzarella di Bufala Campana Dop; Grana Padano Dop 24 mesi; basilico in foglio; Olio EVO Dop Laghi Lombardi

ORGANIZZAZIONE:



PARTNER:



MAIN SPONSOR:



SUPPORTER:



La grande Enoteca a cura di



LUNEDI' 28 NOVEMBRE
dalle 12,30 alle 16

Orobica Pesca – Bergamo (BG)

Le variazioni di gusto dell'ostrica: la gran degustazione con Tsarskaya; Special de Claire; Gillardeau; Kys

Alessandro Negrini e Fabio Pisani – **Aimo e Nadia**, Milano (MI)
Cicerchie dei Monti Dauni in crema con germogli di senape, mosto cotto di fichi, lampascioni canditi e olive Nolche, con biscotto mostacciolo

Enrico Bartolini – **Mudec**, Milano e **Casual**, Bergamo (BG)
Bottoni di genovese e consommé di alici e pinoli

Fabio Abbattista – **Leone Felice L'Albereta**, Erbusco (BS)
Filetto di fassona ai carboni, barbabietole rosse e spezie

Riccardo Camanini – **Lido 84**, Gardone Riviera (BS)
Riso aglio nero fermentato, frutti rossi

Stefano Cerveni – **Due Colombe**, Corte Franca (BS)
Tinca al forno 2.16

Marco Parillo – **Il Casale del Mare**, Castiglioncello (LI)
Crudo di triglia alla livornese (tartare, acqua di pomodoro, sfera di bufala, briciole tostate, aria di prezzemolo)

Enrico e Roberto Cerea, Paolo Rota – **Da Vittorio**, Brusaporto (BG)
Polentina bianca con merluzzo d'Alaska all'Amatriciana

Fabio Silva - **Derby Grill**, Monza (MB)
Babà, cremoso al cioccolato Bahibe e sorbetto al mandarino
Bavarese al mango, sedano verde e crema di limone

ORGANIZZAZIONE:



PARTNER:



MAIN SPONSOR:



SUPPORTER:



La grande Enoteca a cura di

