

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

