



GNAM GNAM... CHEFS' CUP CONTEST, LA COMPETIZIONE TRA COPPIE DI CHEF STELLATI, GIUNGE PER LA PRIMA VOLTA A CORTINA!

**LA QUARTA EDIZIONE DELLA MANIFESTAZIONE,
OSPITATA NEI RISTORANTI DI SINA HOTELS,
ARRIVA NEL CUORE DELLE DOLOMITI DOPO IL DEBUTTO DI SUCCESSO A ROMA.**

Cortina d'Ampezzo, marzo 2016 – Chefs' Cup Contest, la quarta edizione della manifestazione che vede protagonisti coppie di chef stellati che si affrontano a colpi di show-cooking, arriva per la prima volta nel cuore delle Dolomiti dopo il grande successo della tappa di debutto a Roma lo scorso 2 marzo.

9 coppie di chef, 18 originali ricette, 9 tappe ed 1 gran finale in Giappone: un tour che toccherà come di consueto le principali città italiane, ospitato i ristoranti dei SINA Hotels.

Chefs' Cup Contest nasce con l'intento di unire l'arte della cucina gourmet con le più varie espressioni artistiche: un connubio nato nel 2013 con l'abbinamento alle "arti visive e pittoriche", nel 2014 con i "film tratti da libri", nel 2015 le "fiabe e favole" fino a quest'anno con una delle più moderne forme artistiche, ovvero i "fumetti".

Le cene-evento si svolgono alla presenza del pubblico che può ammirare gli show-cooking e degustarne i piatti. In ogni tappa è presente una giuria composta da tre addetti ai lavori locali (giornalisti, critici gastronomici, alimentaristi, food-blogger) che valuta le creazioni secondo i seguenti cinque criteri: aderenza al tema scelto, complicità di coppia, bontà del piatto, rapporto qualità/prezzo, valore estetico/artistico.

Il 2 marzo c'è stato il gran debutto capitolino per la quarta edizione di Chefs' Cup Contest, e visto il tema di questa edizione, i fumetti appunto, quale location più adatta se non il Giuda ballerino! dell'hotel Bernini Bristol di Roma. Ben sei mani stellate si sono avvicinate ai fornelli: l'antipasto "Braccio di ferro e il polipo" di Paolo Gramaglia del President di Pompei; Paolo Barrale del Marennà di Sorbo Serpico ha rivisitato la golosa "Lasagna di Garfield"; fuori gara, ma comunque spettacolare, l'esibizione del padrone di casa Andrea Fusco, ispirato dai piatti preferiti del figlio. La prima coppia stellata in gara ha conquistato un ottimo punteggio di 91/100.

LA COPPIA DI CHEF IN GARA

Massimo Viglietti (Enoteca al Parlamento Achilli, Roma) - anarchico, anticonformista, visionario, bambino, istintivo, goliardico, semplice, curioso, complesso, timido, riflessivo... Come ascoltare Tom Waits, tutto sembra e tutto non è... La voce roca, la chitarra tagliente, come padelle e mestoli a giocare col fuoco: sì, giocare, prendersi in giro, amare la passione senza sfruttarla, senza aggredirla, umilmente... Ricette che non esistono eppure ci sono, odori e profumi a dare sapori e gusti, tutto in discussione, a cercare di fare partecipare e capire. Un cuiniere che vuole essere artigiano, non artista. Un look che intimorisce come, forse, i suoi piatti; una volta conosciuto o assaggiata la sua cucina si ha voglia di fare quattro chiacchiere o prendere un altro menu... ascoltando ancora un po' di Tom Waits. Per Chefs' Cup Contest 2016 realizzerà un antipasto dal nome "Je suis...": ostrica e zuppetta di foie gras. Una raffinatezza per il palato che trae ispirazione da Corto Maltese.



Alessandro Narducci (Acquolina Hostaria, Roma) – Romano classe 1989 , testardo, goloso e ambizioso decide di assaggiare il mondo dell'enogastronomia. Diplomandosi come sommelier professionista presso l'AIS (Associazione Italiana Sommelier) vede aprire davanti a se le porte del "Waldorf Astoria" di Roma, dove inizia il suo percorso di formazione culinaria, dopo due anni decide di sposare la "convivialità" di casa Troiani, approdando nella cucina del Convivio, dove innovazione, estro, creatività e tradizione segneranno per sempre la vita di Alessandro, tanto che, dopo due Stagioni trascorse alla corte di Heinz Beck negli Emirati Arabi, decide di tornare nella Capitale. Ancora una volta a servizio della famiglia Troiani, guidando il Timone della "Nuova" Acquolina Hostaria in Roma, Alessandro conferma con successo la Stella Michelin 2016.

Per Chefs' Cup Contest 2016 realizzerà un secondo ispirato a Majin Bu di Dragon Ball: una variopinta insalata di polpo versione 2.0.

LA GIURIA

Per la tappa di Cortina la giuria sarà composta da Katia Tafner (Corriere del Veneto, Accademica della Cucina Italiana della delegazione di Cortina d'Ampezzo), Alessandra Segafreddo (Il Corriere delle Alpi) e Andrea Ciprian (Il Gazzettino, Gambero Rosso, Identità Golose, Slow Food).

IL MENU

Il costo per persona sarà di € 70,00 – show-cooking, menu in 4 portate, vini e bevande incluse.

- Ostrica e zuppetta di foie gras (Chef Massimo Viglietti)
- Cappelletti all'inchiostro di seppia con piselli dolci in guazzetto di pomodoro e battuto di baccalà (Chef resident Claudio Sfiller)
- Insalata di polpo 2.0 (Chef Alessandro Narducci)
- Dolci note agrumate (Chef resident Claudio Sfiller)
- Vini in abbinamento
- Caffè

I RISTORANTI CHE OSPITANO CHEFS' CUP CONTEST: PER LA PRIMA VOLTA TRA LE DOLOMITI DI CORTINA D'AMPEZZO

Location d'eccezione per le cene stellate di Chefs' Cup Contest sono i ristoranti di Sina Hotels, presenti nelle più belle città italiane. Da Roma a Cortina, da Firenze a Venezia, passando per Milano, Viareggio, Torino, e giungendo a Parma e Perugia. Per la prima volta Chefs' Cup Contest arriva a Cortina, al Bellevue Suites & Spa, il nuovo gioiello di SINA Hotels acquisito a fine anno 2015, nella splendida cornice del Ristorante Stella Polare.

IL CALENDARIO, LE LOCATION E QUALCHE ANTICIPAZIONE SUI PROTAGONISTI:

- mercoledì 2 marzo, Giuda ballerino! presso Bernini Bristol (Roma)
chef resident: Andrea Fusco
coppia di chef in gara: Paolo Gramaglia (President, Pompei - Napoli) e Paolo Barrale (Marennà, Sorbo Serpico – Avellino)
- **mercoledì 9 marzo, Ristorante Stella Polare presso Hotel Bellevue (Cortina D'Ampezzo)**
chef resident: Claudio Sfiller



coppia di chef in gara: Massimo Viglietti (Enoteca al Parlamento Achilli, Roma) e Alessandro Narducci (Acquolina Hostaria, Roma)

- giovedì 17 marzo, Ristorante Lorenzo de' Medici presso Grand Hotel Villa Medici (Firenze)
chef resident: Giancarlo Pasquarelli
coppia di chef in gara: Emanuele Mazzella (Vespasia, Norcia) e Terry Giacomello (INKiostro, Parma)
- mercoledì 23 marzo, Ristorante Antinoo's Lounge presso Centurion Palace (Venezia)
chef resident: Massimo Livan
coppia di chef in gara: Pierluigi Di Diego (Il Don Giovanni, Ferrara) e Maria Grazia Soncini (La capanna di Eraclio, Codigoro - Ferrara)
- mercoledì 6 aprile, Ristorante L'Opèra presso Hotel De La Ville (Milano)
chef resident: Mario D'Amore
coppia di chef in gara: Edoardo Fumagalli (La locanda del notaio, Pellio Intelvi – Como) e Michele Basoni (Iyo, Milano)
- mercoledì 20 aprile, Ristorante La Conchiglia presso Hotel Astor (Viareggio)
- mercoledì 4 maggio, Ristorante Le Scuderie presso Relais Villa Matilde (Romano Canavese, Torino)
- mercoledì 25 maggio, Ristorante Maxim's presso Palace Maria Luigia (Parma)
- martedì 7 giugno, Ristorante Collins' presso Brufani Palace (Perugia)

LA STORIA DELLE PASSATE EDIZIONI IN NUMERI:

- 56 chef stellati che hanno partecipato
- 38 ricette originali in gara
- 20 chef resident e ristoranti che hanno ospitato le gare
- 26 tappe italiane
- 2 tappe internazionali (San Francisco nel 2013 e New York nel 2014)
- 1 tappa ad Expo (Milano nel 2015)
- 80 giudici italiani
- 8 giudici internazionali
- 30 sponsor che hanno sostenuto la manifestazione
- 3 i vincitori delle passate edizioni: Raffaele Ros (2015), Iside De Cesare (2014), Stefano Cervenì (2013)