

AL ROSA GRAND MILANO – STARHOTELS COLLEZIONE TORNANO LE CENE STELLATE EATALY COOKING STARS

Cinque appuntamenti di gusto firmati Eataly
in omaggio all'alta cucina italiana

Milano, 28 Febbraio 2017. Dopo il grande successo di pubblico e critica della precedente edizione 2016, a partire dal 9 Marzo al Ristorante **Sfizio by Eataly** del Rosa Grand Milano - Starhotels Collezione torna **Eataly Cooking Stars**, un omaggio all'alta cucina d'autore firmato Eataly, che dal 2015 è partner della ristorazione di Starhotels in Italia.

Il Rosa Grand ospiterà da **marzo a novembre 2017** un calendario di cene stellate in cui i grandi Chef di Eataly presenteranno i propri piatti più celebri ed amati negli ambienti di grande atmosfera di Sfizio, recentemente ristrutturato ed oggi con un design ancora più contemporaneo e seducente, con un punto di vista unico sull'elegante Piazza Fontana.

Il programma si aprirà il **9 marzo** con lo chef **Claudio Vicina** del ristorante Casa Vicina di Torino, erede di una famiglia che da oltre un secolo opera nella ristorazione. Un professionista del gusto che sceglie la purezza dei sapori come elemento fondante della sua filosofia.

Tra i piatti cult proposti da Vicina il 9 marzo: *Bagna Caoda da bere; Uovo in Camicia in Carpione Piemontese e Insalatina di Verdure; Spaghettoni all'Uovo di Grano duro Cappelli al Ragù di Coniglio Grigio Profumato al Rosmarino; Faraona Novella in Composta di Salmi e Pane al Timo, Torrone al Cucchiaino.*

Il **27 aprile** sarà la volta di **Ugo Alciati** con la sua cucina legata ai prodotti del territorio, grande interprete di una delle famiglie che hanno scritto la storia dell'alta cucina italiana, il 27 Aprile Ugo proporrà *Cipolla Novella al Forno, Passata di Pomodoro e Basilico; Plin di Gallina Bianca, Montebore e Tartufo Nero; Filetto di Baccalà, Piselli e Ricotta; Bigné, Fragole e Cioccolato.*

Il **25 maggio** andrà in scena **Davide Palluda** del ristorante All'Enoteca, chef di grande personalità che presenterà i seguenti piatti: *Spugnole alla Crema, Asparagi e Piselli; Panino di Fegato Grasso e Fragole; Ravioli di Faraona e Marsala Stravecchio, Vitella Cotta Rosa sulla Brace di Ulivo e Pinoli, Mela Verde Ghiacciata e Yuzu.*

In autunno torna l'appuntamento con lo chef **Ugo Alciati**, che il **12 ottobre** rivisiterà in chiave personale piatti come: *Peperone Arrosto Ripieno, Carnaroli Mantecato, Zucca, Ricotta e Acciughe; Anatra, Zafferano e Vino Rosso; Mele, Crumble e Semifreddo allo Zenzero.*

Il **9 novembre** toccherà a **Viviana Varese**, padrona di casa di Alice Ristorante, presentare alcuni dei suoi cavalli di battaglia: *Ceviche con Lime, Menta, Rum, Salsa di Pomodoro; Risotto al Plancton con Brodo di Seppie, Seppia Fritta e Aioli; Royal di Manzo con Verdure Baby, Crema di Zucca e Spuma di Kefir di Capra Crudo, Peperoncino e Lamponi con Chips di Yuca; Meringa con Spuma di Zabaione, Vellutata di Mandorla, Mandorle Croccanti, Sorbetto al Caffè e Cioccolato Amaro e Pepe Timut.*



Eataly incontra Starhotels

Eataly e Starhotels sono due realtà dedicate al vivere all'italiana e al far star bene le persone: da questa comunione d'intenti nasce nel 2015 la collaborazione tra le due aziende, con la volontà di rafforzare il valore dell'italianità nel nostro Paese e nel mondo. La partnership, che ha segnato l'ingresso di Eataly nell'hotellerie, prevede all'interno degli alberghi Starhotels la creazione di menu dedicati, di eventi e di collaborazioni con chef stellati sul territorio, oltre alla consulenza ed al supporto del partner enogastronomico nella selezione e nella valutazione dei prodotti e delle materie prime.

Con Eataly Cooking Stars, Starhotels e Eataly sono ancora una volta fianco a fianco per raccontare creatività, tradizioni e territori del nostro straordinario Paese, con l'obiettivo di dare valore all'unicità ed alla territorialità della cultura enogastronomica italiana.

ORARI E PREZZI:

Ogni serata avrà inizio alle ore 20:30 con un aperitivo di benvenuto, a cui seguirà la cena in abbinamento ad una selezione di vini prodotti da grandi aziende vinicole. Il costo della cena è di 120€ euro a persona, vini in degustazione inclusi.

PER PRENOTAZIONI:

Rosa Grand – Starhotels Collezione
Piazza Fontana, 3 Milano
Tel. 02 8831819
Email: operations@starfood-starhotels.it

CONTATTI:

STARHOTELS – UFFICIO STAMPA E PR:

Marta Olivari, PR Manager
Cell. 346 4045415
Email: m.olivari@starhotels.it