



La cena perfetta, viaggio nei sapori

Piatti firmati da chef talentuosi dei ristoranti del gruppo Starhotels

di PAOLO GALLIANI

- MILANO -

ELEGANTE, charmante e lovely. Come dire: cena perfetta. E poco male se la lingua preferibilmente utilizzata dai commensali sarà quella di Dante, Victor Hugo o Shakespeare. Sulle tavole di tre prestigiosi ristoranti di Milano, Parigi e Londra arriveranno piatti firmati da chef talentuosi che firmano le cucine di altrettanti alberghi del gruppo Starhotels.

E sarà come rivedere – in senso inverso – i «Grand Tour» che gli aristocratici europei facevano in passato, quando l'Italia era la meta di un turismo elitario e onirico. Stavolta il viaggio inizierà da Milano, esattamente stasera, per estendersi anche alle sponde della Senna e del Tamigi tra il 9 e il 15 aprile, esplorazione tra le eccellenze gastronomiche che Starhotels Collezione ha lanciato promuovendo una «Cena a sei mani» in tre dei suoi alberghi più prestigiosi, appunto nella metropoli lombarda e nelle capitali francese e inglese. Complicità più che competizione tra cuochi, perché la cucina sa essere inclusiva e la contaminazione è una risorsa: anche per gli ospiti che stasera avranno la chance di partecipare a questa rassegna gourmet animata da tre moschettieri dell'alta cucina, poi riproposta in altre 7 serate, all'ombra della Madonnina e contemporaneamente a Parigi e Londra.

IL DEBUTTO, dunque a Milano, con la degustazione dei pregiati vini di Giancarlo Aneri, partner d'eccezione dell'evento. A fianco di Enzo Pettè, resident

chef di «Sfizio by Eataly», il ristorante gourmet del Rosa Grand di piazza Fontana 3, ci saranno gli

stellati Ugo Alciati che nella capitale francese firma le prelibatezze de «L'Assaggio» all'hotel Castille Paris nella centralissima Rue Cambon, e Alfredo Russo che invece firma la cucina del «Franklin Restaurant» all'hotel Franklin di Londra nel cuore di Knightsbridge. E a parlare saranno i loro piatti «signature»: Russo presenterà la sua «insalata di carciofini e zabaione di pistacchi nell'acqua», Alciati prenderà il testimone con gli «Agnolotti con sugo d'arrosto» e Pettè onorerà la cena con il «Bocconcino di Pescatrice gratinata». Perché se è vero che il cibo è ormai una sorta di Graal per un pubblico sempre più atten-

to alla qualità, la scelta di Starhotels - spiega Emiliano Fucarino, general manager del Rosa Grand di Milano - conferma l'attenzione particolare che il gruppo alberghiero italiano attribuisce alla cucina d'autore e all'Italian Taste all'interno dei suoi 29 alberghi presenti nel Belpaese e in tre world city come New York, Londra e Parigi. L'idea della «Cena a sei mani» è evidente: una serata gourmet in un albergo di prestigio può essere un'esperienza gratificante. È risaputo: un buon piatto non è tale senza un «prima» e senza un «dopo». Insomma, senza la giusta cornice.

«Cena a sei mani» stasera al risto-



rante «Sfizio by Eataly» del Rosa Grand di Milano e tra il 9 e il 15 aprile, in contemporanea con i ristoranti degli hotel The Franklin di Londra e Castille Paris di Parigi. Costo del menù Milano-Parigi-Londra: 95 euro.

Info e prenotazione:
327.3190623 -
i.bonzani@starfood-starhotels.it

SERATA GOURMET

IL PROGETTO CENA A SEI MANI
RILANCIA LA SERATA
GOURMET IN HOTEL DI LUSSO

MATERIE PRIME

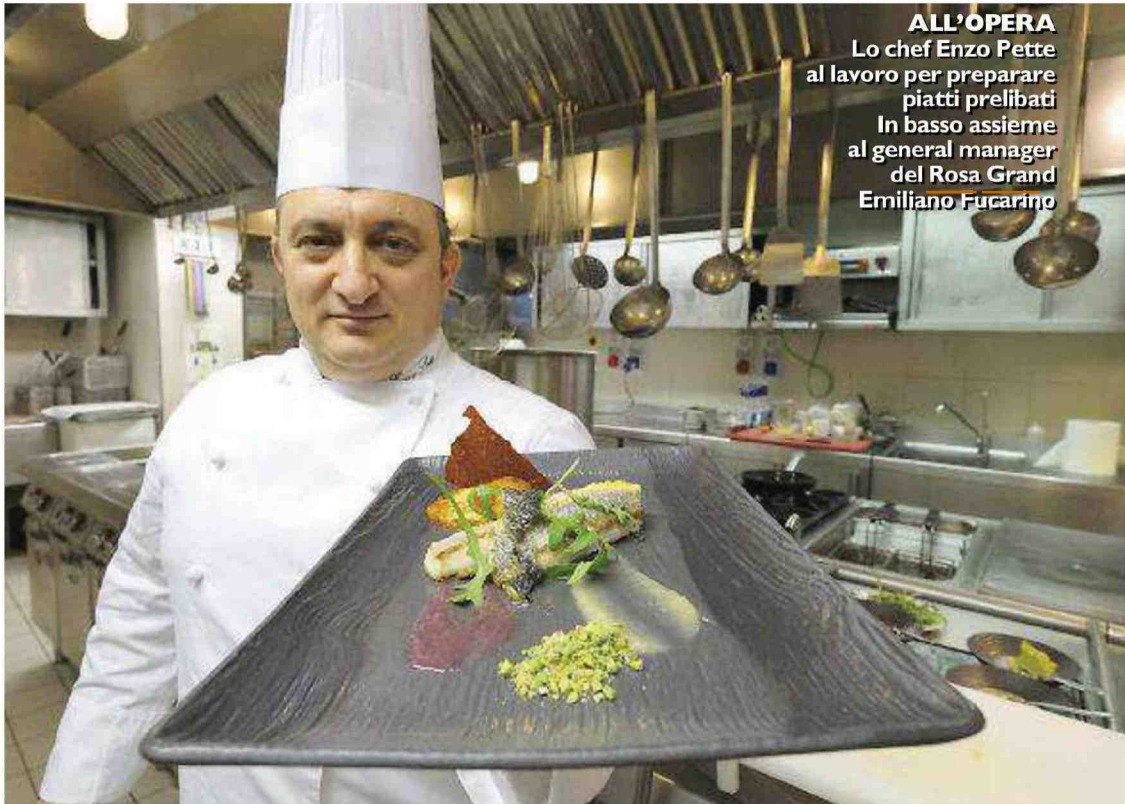
IL PUBBLICO È SEMPRE
PIÙ ATTENTO ALLA QUALITÀ
DEL CIBO E MATERIE PRIME



Ugo Alciati spopola a Parigi



Alfredo Russo lavora a Londra



ALL'OPERA
Lo chef Enzo Pette
al lavoro per preparare
piatti prelibati
In basso assieme
al general manager
del Rosa Grand
Emiliano Fucarino

