

LISTA CUOCHI E PIATTI

Nella sezione ESPOSITORI del menù principale è possibile consultare le schede relative ai cuochi e pasticceri (interpreti del gusto) e dei rispettivi piatti in degustazione.

SABATO 1 DICEMBRE, dalle 12,30 alle 15,30 e dalle 19 alle 21,30

Stefano Masanti – Al Cantinone di Madesimo (SO)

Porcini alla pioda e crema di gemme di abete

Carlo Cracco – Cracco di Milano

Tuorlo d'uovo marinato con fonduta leggera di Grana Padano (solo pranzo)

Umberto Bombana - Otto e Mezzo di Hong Kong

Costata di manzo al Valcalepio con gnocchetti al pepe fresco e cioccolato (solo cena)

Mattias Peri – Chalet Mattias di Livigno (SO)

Il sapore del latte

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

Risotto formaggella dolce di montagna e funghi

Giancarlo Morelli – Pomiroeu di Seregno (MI)

La cotoletta secondo il Pomiroeu

Nadia Vincenzi – Da Nadia di Castrezzato (BS)

Seppie con trevisano tardivo, origano di Guardiareggia e pane nero

Giovanni Cavalleri – Pasticceria da Roberto di Erbusco (BS)

da definire

Maurizio Colenghi – Pasticceria Dolce Reale di Montichiari (BS)

da definire



DOMENICA 2 DICEMBRE, dalle 12,30 alle 16

Enrico Gerli – I Castagni di Vigevano (PV)

Variatione del fegato grasso

Vittorio Fusari - Dispensa Pani e Vini di Adro (BS)

Sfogliatina di patate e caviale Calvisius Tradition

Enrico Bartolini – Enrico Bartolini al Devero Hotel di Cavenago (MB)

Risotto alle rape rosse e salsa Gorgonzola

Aimo Moroni. – Aimo e Nadia di Milano

Spaghetti al cipollotto

Stefano Cerveni – Due Colombe di Corte Franca (BS)

Il manzo all'olio delle Due Colombe con polenta

Claudio Sadler – Sadler di Milano

Mondeghili alla milanese by Claudio Sadler

Andrea Galli – Pasticceria Dolce Passione di Livigno (SO)

Ciocolampone

Ernst Knam – Pasticceria L'Antica Arte del Dolce (MI)

da definire



LUNEDI' 3 DICEMBRE, dalle 12,30 alle 16

Enrico e Roberto Cerea – Da Vittorio di Brusaporto (BG)

Moscardini al verde con polenta

Millefoglie di tonno con crema di carciofi e pane guttiau

Nadia e Giovanni Santini – Dal Pescaore di Canneto sull'Oglio (MN)

Tortelli di zucca

Terrina di carciofi e verza, chips di rapa rossa

Ezio Santin e Fabio Barbaglini – Antica Osteria del Ponte alla Cassinetta di Lugagnano (MI)

Brandade di staccafisso in salsa di prugne (Ezio Santin)

Lingua con riduzione di Vermouth, barbabietola e radicchi (Fabio Barbaglini)

Gualtiero Marchesi – Gualtiero Marchesi all'Albereta di Erbusco (BS)

da definire

da definire

Umberto Bombana – Otto e Mezzo di Hong Kong

Costata di manzo al Valcalepio con gnocchetti al pepe fresco e cioccolato

Astice alle spezie orientali

Gianni Pina – Pasticceria Pina di Trescore Balneario (BG)

Mimosa

Tre cioccolati

Iginio Massari – Pasticceria Veneto di Brescia

Tartelletta croccante con crema al limone del Garda con salsa di vaniglia e frutti di bosco

Schiuma di cioccolato venezuelano semicotta in crema di vaniglia e sbrisolona mantovana

