

“GASTRONOMIX”, TRA MONFERRATO E CANAVESE LE STAR DELLA CUCINA EUROPEA

14 Febbraio 2019

di Redazione



ASTI – Il Festival Collisioni porta da anni in Piemonte rockstar da tutto il mondo, ma dal 18 al 23 febbraio le stelle attese nel Monferrato e nel Canavese sono i grandi cuochi europei che arriveranno per Gastronomix, iniziativa del Consorzio Vini Docg Caluso, Carema e Canavese in collaborazione con il Consorzio Barbera D’Asti e Vini del Monferrato e con il Consorzio Riso di Baraggia, ideata dal Progetto Wine & Food di Collisioni.

Come suggerisce il titolo, Gastronomix non interesserà soltanto il vino: durante l’evento si parlerà anche di food e cucina piemontese e europea, con l’idea di creare vere e proprie “collisioni” culinarie tra chef piemontesi e chef provenienti da tutta Europa.

Numerosi saranno gli chef esponenti della cucina nord europea, che pochi giorni fa ha monopolizzato il podio dell'ultima edizione del Bocuse d'Or. Alla guida della manifestazione **Ian D'Agata**, direttore creativo del Progetto Wine & Food di CollisioNI, che coordinerà la presenza di alcuni dei più quotati chef europei, affiancati da alcune stelle del territorio, ma anche grandi sommelier, giornalisti e influencer da tutta Europa.

Protagonisti dell'evento nomi importanti come **Christopher Haatuft**, chef norvegese fondatore della cucina neo-fiordica dell'esclusivo ristorante Lysverket di Bergen, circondato dai fiordi patrimonio Unesco; **Marianne Lumb**, pluripremiata chef inglese reduce da *Master Chef UK*, che nel suo ristorante di Notting Hill a Londra ha ospitato star quali Sophie Ellis Bextor, Pink Floyd, Jude Law e ha prestato servizio come chef privato per personaggi famosi come sir Elton John; la superstar della cucina danese **Jeppe Foldager**, medaglia d'argento al Bocuse d'Or; **Maximilian Kindel**, già vincitore del premio San Pellegrino come miglior emergente nel 2018, ora chef presso il Ristorante due Stelle Michelin Facil nel cuore del Mitte, storico quartiere di Berlino.

Dalla Svezia **Gunnar Forssell**, decano della cucina svedese, medaglia d'oro presso l'Accademia di Gastronomia di Stoccolma conquistata per lo straordinario contributo alla diffusione della cucina made in Sweden in tutto il mondo, e **Karl Ljung**, vincitore del premio Chef Of The Year, acclamato da pubblico e critica con il suo nuovo ristorante L'Avventura.

Saranno presenti inoltre l'ungherese **Adám Pohner**, del prestigioso ristorante Kistcsok, che si è distinto in patria guadagnandosi il diritto di rappresentare l'Ungheria alle finali europee del Bocuse d'Or; **Kristofer Josefsson**, chef acclamato dalla critica nordica, di casa presso il prestigioso Wihelm in Danimarca; lo chef **Joe Barza**, presentatore del programma televisivo Top Chef in Medio Oriente.

Parteciperanno anche promettenti sommelier quali **Priscilla Van der Voort**, già head sommelier del ristorante Wanterproef, presso il "Bund" di The Hague (Paesi Bassi); giornalisti internazionali del settore come **Karsten Thurfjell**, Penna D'Oro della Accademia Nazionale di Gastronomia in Svezia; **Lars Bjerregaard** firma di punta della rinomata rivista danese *Gastromand*, la francese **Anne Reverdy** redattrice di *Panier de Saison*; **Bartek Kiezun** food editor di *Kukbuk* e docente di cultura gastronomica italiana in Polonia; **Eric Riewer**, giornalista con collaborazioni, tra gli altri, con *Le Monde*, *La Revue du Vin de France* e la rivista di enogastronomia **Gault & Millau** e ancora tanti altri chef, giornalisti e sommelier dalla Spagna al Regno Unito, sino alla Lettonia.

All'appuntamento non mancheranno le stelle piemontesi ed italiane, come il Due Stelle Michelin **Gian Piero Vivalda**, gli stellati **Walter Ferretto** de Il Cascinalenuovo, che da anni

porta avanti una tradizione gastronomica che sa coniugare la grande cucina piemontese, una grande carta di Barbera D'Asti e l'innovazione; **Davide Palluda**, chef del ristorante All'Enoteca e fondatore del Laboratorio DP. E ancora **Andrea Ribaldone**, dell'Osteria L'Arborina definito dalla *Guida de l'Espresso*, "miglior performance dell'anno"; **Gabriele Boffa**, chef del Relais Sant'Uffizio a Penango, reduce da esperienze in Messico, Francia e Spagna; **Arcangelo Dandini**, leader riconosciuto della grande Nuova Cucina Romana che rivede i classici della tradizione del Lazio in chiave moderna.

Il programma si svilupperà tra degustazioni dei vini e dei prodotti del territorio, abbinati all'Erbaluce di Caluso e ai grandi vini del Monferrato, dalla Barbera d'Asti, al Ruché, al Grignolino. Verrà proposto il Riso di Baraggia, unica Dop italiana del riso e le tante altre eccellenze della regione.

E ancora tavole rotonde di confronto e dialogo tra protagonisti dell'enogastronomia internazionale, presentazioni multimediali e laboratori su alcune delle preparazioni più tipiche del territorio piemontese: dagli gnocchi al Castelmagno, al risotto, alla Bagna Cauda.

Infine, nelle serate di venerdì 22 e sabato 23 febbraio, sono previste due cene tematiche aperte al pubblico su prenotazione. Venerdì 22 febbraio presso il ristorante L'Angolo del Beato nel centro della città di Asti, **Gunnar Forssell**, il decano della cucina nordica e già Chef of the Year nel 2014, presenterà una cena tradizionale svedese in abbinamento ai grandi vini del Monferrato (la cena avrà un costo di 60euro).

Sabato 23 sarà di scena al ristorante stellato Ca' Vittoria di Tigliole d'Asti lo chef inglese **Charlie Tayler**, di cui ha avuto modo di occuparsi recentemente anche il *Financial Times*, ora all'esclusivo Ristorante Alyn Williams nel cuore del ricco quartiere di Mayfair a Londra (la cena avrà un costo di 65 euro).

I prezzi delle cene saranno comprensivi dei vini grazie alla collaborazione con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato e il Consorzio Vini Docg Caluso, Carema e Canavese.