

PIÙ DI CINQUEMILA CHEF PER LA PIÙ GRANDE CENA FRANCESE DEL MONDO



20 Marzo 2019

ROMA – La più grande cena francese del mondo, quinta edizione di Goût de/Good France, si terrà domani sera e nei quattro angoli del pianeta vedrà coinvolti 5 mila chef che quest’anno dovranno mettere al bando per l’occasione la plastica.

Il 21 marzo ritorna una delle più importanti manifestazioni gastronomiche mondiali, con oltre 5.000 chef nei 5 continenti che proporranno un “dîner à la française”, sotto il segno di una cucina responsabile, espressione del presente e attenta alle sue grandi sfide: il rispetto del Pianeta e il “mangiar sano”, attraverso la valorizzazione gli savoir faire di artigiani e territori di produzione.

Sulla scia della COP 21 e degli Stati generali dell’alimentazione, sottolineano i promotori, la Francia è in prima linea della mobilitazione mondiale in favore dell’ambiente.

In particolare Goût de / Good France sostiene la fondazione “No More Plastic”, che opera per la protezione degli oceani e per la riduzione della plastica. L’anno scorso oltre 300.000 persone hanno gustato uno dei menu di Goût de / Good France e l’Italia è dalla prima edizione tra i primi paesi con il maggior numero di chef partecipanti al mondo.

A Firenze ad esempio per il terzo anno consecutivo, il Ristorante Relais Le Jardin, annuncia Hotel Regency in una nota, ha aderito all’iniziativa per celebrare la cucina francese da una

idea dello chef francese **Alain Ducasse**.

Lo chef **Sandro Baldini** propone un buffet a base di verdure alla Vichy, salmerino affumicato in casa con tapenade, variazione di molluschi con maionese allo zafferano, Quiche Lorraine e prosciutto di cinghiale con burro d'Isigny.

Menu d'autore, e vini d'oltralpe, con Ostriche alla fiorentina gratinate su spinaci con pancetta di maiale grigio, Bouillabaisse allo zafferano con verdure di stagione e crostoni di pane agliato, Rondin de chèvre con pan brioche al miele, Tarte Tatin con gelato all'amaretto.

Dai ristoranti di alta gastronomia al bistrot di qualità, tutte le tipologie di ristoranti sono invitate a partecipare a questa grande festa. Ogni chef sarà invitato a interpretare liberamente il menu à la française, con prodotti locali e di stagione, per una cucina attenta al rispetto dell'ambiente e della salute. Il prezzo del menu è a discrezione dello chef con l'impegno di devolvere il 5% a un associazione locale di sua scelta operante nel settore della salute o dell'ambiente.

L'iniziativa rivolge sempre maggiore attenzione agli enti di formazione gastronomica come le scuole alberghiere e le scuole di cucina per permettere anche agli chef di domani di cimentarsi con la cucina francese.