

Sfide tra chef al parco di Monza

Pubblicato: Venerdì 12 Giugno 2009

Da domani al via “**Emerge**”, la **gara di cucina per trovare il miglior Chef Emergente del Nord Italia** e promuovere le eccellenze della Brianza, organizzato da Camera di Commercio di Monza e Brianza, in collaborazione con il Comune di Monza e Witaly.

La competizione inizia domani sabato 13 giugno alle ore 12.00 con le sfide degli Chef delle Regioni Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta, seguono le sfide dei cuochi lombardi.

Domenica 13 giugno gareggeranno invece i cuochi del Triveneto e dell’Emilia Romagna.

La finalissima si terrà lunedì 15 giugno. A fare da sfondo alla manifestazione ci saranno alcuni prodotti tipici della Brianza e del Nord Italia: dai vini ai prosciutti, alla birra con la possibilità di effettuare degustazioni.

Sabato 13 giugno dalle ore 12.00 gli chef si sfidano su due ricette una libera e una sul tema “Frutta ma non dessert”. Alle ore 20.00 aperitivo, a seguire spettacolo con Gabriele Cirilli.

Domenica 14 giugno dalle ore 12.00 gli chef si sfidano su due ricette una libera e una sul tema “Un piatto della mia memoria”. Alle ore 20.00 aperitivo, a seguire spettacolo musicale con Sonni Contorti.

Alcuni espositori Consorzio tutela vino Bardolino, Olmo Antico, Consorzio di Montevicchia Prosciutti Marco d’Oggiano, Ais Monza, Orved, Electrolux, Filette, CHS, La tavola, Aziende Giuberti, Birra Fermentum, Meregalli

Il programma di sabato 13 Giugno

Qualificazioni Miglior Chef Emergente del Nord Regione Piemonte-Liguria-Val d’Aosta ore 12:00 – 15:00

Claudio Santin – Ristorante La Cassolette, Mont Blanc Hotel Village – La Salle (AO)

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: Lombetto di cervo, mele caramellate, riduzione di rabarbaro al sentore di rafano e cipollotti all’aceto di lamponi;

ricetta libera: non solo vegetariano (asparagi pomodoro ricotta ed acciughe salate)

Chistian Costardi – Ristorante Risotteria, Hotel Cinzia – Vercelli

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: Cubo di lingua di vitella a bassa temperatura, salsa di mela frutta in mostarda e bagnetto verde;

ricetta libera: I colori i profumi e le consistenze della primavera si trasformano in risotto

Alessandro Boglione – Ristorante Al Castello – Grinzane Cavour (CN)

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: Pancia di vitello a bassa temperatura con insalatina aromatica e cugnà

ricetta libera: Millefoglie di pomodoro confit con salsiccia di Bra ,croccante alle acciughe e crema di tuma di Murazzano

Manolo Allochis – Ristorante Il Vigneto – Roddi (CN)

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: trio di pesce con porcini e gamberi alla tonda gentile

ricetta libera: il risotto in “albeisa”affumicato, castelmagno d’alpeggio e salsa al barolo chinato

Regione Lombardia ore 15:30 – 19:15

Viviana Varese – Ristorante Alice – Milano

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: carpacci misti di pesce con salse di frutta e frutta fresca

abbianata ,erbe aromatiche di montevecchia e olio del garda
ricetta libera: risotto al fondente di cipolla rossa di brema ,mousse di bitto stagionato e salsa di vino rosso valtellina sforzato a contrasto

Matteo Torretta – Ristorante Savini – Milano

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: guanciale di vitello con conserva agra di melone mantovano e centrifuga di mela e sedano

ricetta libera: animelle impanate con croccante di polenta,salsa montata al burro e salvia di Montevecchia con ciupito di pisello di Mirandolo

Matteo Fronduti – Ristorante Manna – Milano

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: riso mantecato, fichi secchi, duri di pollo e bonarda

ricetta libera: pera al cucchiaino con gorgonzola caldo e freddo, mandorle tostate

Stefano Radici – Ristorante La Sprelunga – Seveso (MB)

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: Raviolo di mele e cappelletti al burro d’alpeggio con scorza di limone e nocciole tostate

ricetta libera: crema di patate di Oreno profumata alla cannella con caramelle di sfoglia, tartare di Missultin e burro bianco al Franciacorta

Antonio Messina – Ristorante Il Griso, Hotel Il Griso – Malgrate (LC)

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: petto d’anatra scottato con ciliegie e salsa al sassella

ricetta libera: riso carnaroli con asparagi verdi e taleggio

Ore 20,00 Matteo Scibilia dell’Osteria della Buona Condotta di Ornago propone una ricetta tipica della Brianza, a seguire cabaret con Gabriele Cirilli

Il programma di domenica 14 Giugno Qualificazioni Miglior Chef Emergente del Nord

Regione Triveneto ore 12:00 – 15:45

Antonia Klugmann – Ristorante Antico Foleodor Conte Lovaria, Residenza Villa Lovaria – Pavia di Udine (UD)

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”:la sarda frita sul brodo di mela

ricetta libera: La polentina verde e i semi di papavero

Martino Scarpa – Ristorante Da Achille – Cavallino, Treporti (VE)

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”:Alici in tempura con carpione di Cipolle e Fragole del Cavallino

ricetta libera: Fiori di Zucchini ripieni di Baccalà con vellutata di Formaggio “de na Volta”

Alberto Vescovi – Ristorante Antico Borgo – Marano Vicentino (VI)

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: tortello croccante di pasta fresca imbottito di pere e ricotta di castelnuovo con la fioretta di recoaro terme e nocciole

ricetta libera: baccalà “morro” alla vicentina e polenta di marano

Gregor Wenter – Ristorante Hotel Bad Schoergau – Sarentino (BZ)

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”:Animelle di vitello con mostarda di pere e santoreggia su chicchi di pesce acide e purea di piselli verdi

ricetta libera: ravioli di carrube con fonduta di Graukäse su crema d’ ortiche e porro fritto

Regione Emilia Romagna ore 16:00 – 19:45

Gianluca Esposito – Eataly Bologna – Bologna

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: capocollo di Mora Romagnola alla brace di legno di ciliegio con porcini dell’Appennino bolognese marasche selvatiche e ciliegie di Vignola

ricetta libera: minestrone di verdure degli orti della Valsamoggia con pesto cotto modenese ed olio extra vergine d'oliva di Brisighella

Alessandro Ferrarini – Ristorante La grotta – Brisighella (RA)

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: tartare di gallinella al sentore di liquirizia con insalatina di pesche nettarine al cipollotto e banana in pastella nera

ricetta libera: brodetto di calamaretti con crostone croccante e salsa rouille

Stefano Ciotti – Ristorane Vicolo S. Lucia, Hotel Carducci 76 – Cattolica (RN)

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: gaspacho di ciliegie, ghiacciata di squaquerone e alici salate

ricetta libera: sardoncini ripieni al formaggio di fossa e origano con misticanza, pomodori verdi e cipollotti in agrodolce

Claudio Cesena – Antica Osteria della Pesa, Relais Cascina Scottina – Cadeo (PC)

ricetta a tema “con frutta ma non dessert”: petto di piccione avvolto nella pancetta e le sue cosce in crosta di pane, tortino di basmati e della Val d'Arda

ricetta libera: ravioli ripieni di “picula ad caval” con piccole verdure, burro alle nocciole e polvere di peperoni

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it