

IL GUSTO DELL'ENERGIA



MYCHEF.TV

HOME ABOUT US CONTACT NEWSLETTER | CERCA



Italiano
English

Official Media Partner
Italian Selections Bocuse D'Or
 31 Jan - 1 Feb
 Teatro Sociale Busca, Alba (CN)



VIDEO CHANNELS

[IL MONDO FOOD](#)

WHAT'S UP

[APPUNTAMENTI
IN AGENDA](#)

THE REPORTAGE

[CIBO E DINTORNI](#)

FOR FOODIES

[NEWS, INTERVISTE,
RICETTE...](#)

THE CHEFS

[GLI CHEF
DALLA A ALLA Z](#)

CHEFS & CO.

THE REPORTAGE

08 FEB 2016



DALL'ARCHIVIO



**LA 25ESIMA
DEL GAMBERO
ROSSO**

LA CENA DI GALA DI CARE'S

È l'emozione che si è provata e si ricorda alla fine di una cena, che ne fa una gran cena.

Soprattutto nelle cene a più mani, quando cioè vari chef cooperano per la riuscita di un menu, quello che resta, oltre alle caratteristiche specifiche di ogni chef, è l'armonia dell'insieme.

Ed è esattamente questo il risultato percepito (e gustato) alla **cena di gala di Care's**, la manifestazione che dal **17 al 20 gennaio** si è tenuta tra le Alpi dell'**Alta Badia**.

All'**hotel Sassongher**, lo chef brasiliano **Rafael Costa e Silva** ha presentato un gustoso aperitivo con uovo, crema di cocco, polvere di bresaola e sale malton, un piacevolissimo connubio dolce e salato, accompagnato da Pinot Bianco Pfitscher Langefeld 2014.

Ai primi si sono divisi le postazioni il giapponese naturalizzato italiano **Yoji Tokuyoshi**, ex sous chef di Massimo Bottura, ora a Milano, con riso e furikake, per un connubio italo-giapponese alleggerito con l'uso dell'olio al posto del burro, con Soave Classico Sartori 2014, e **Tomaz Kavcic** lo chef patron del ristorante Gostilna Pri Lojzetu, che ha portato la finta carbonara Monograno Felicetti con un ingrediente quasi scomparso a lui molto caro: la rosa di Gorizia: molto "care" ovvero legato al territorio e sicuramente sostenibile, dato che le rose vengono lasciate fiorire in vecchie capanne abbandonate, creando un continuum con antiche tradizioni ormai perse; il tutto innaffiato da Chardonnay 2014 Castel Feder.

E' la volta, ai secondi, delle due stelle Michelin: **Anthony Genovese** de Il Pagliaccio di Roma e **Claudio Sadler** del Sadler di Milano, pesce vs carne. Leggero ed elegante il merluzzo, acqua di cipolla e limone bruciato del primo; sapori pieni e gustosi per la costoletta d'agnello in crosta di pane e mandorle alla milanese con fegato di agnello e tartufo nero al mosto d'uva siciliano per il secondo.

A conclusione della cena, un tributo alle Dolomiti da **Sasu Laukkonen** dalla Finlandia: il dessert La Foresta, ha conquistato. Il balsamico del pino mugo, il ginepro, il calice di Maximum brut Ferrari.

Ma la ciliegina sulla torta è stata vedere cooperare insieme gli chef. E non solo lasciando i propri aiutanti dare una mano nelle decorazioni dei piatti degli altri, come di consuetudine. Tutti indistintamente, come una catena di montaggio e in prima persona, hanno preparato i piatti da servire in sala. E se non è spirito di condivisione di conoscenze questo, trovate una cena di gala più Care's.

Camilla Rocca

PHOTOGALLERY



[Tweet](#)

KEYWORDS
chef
eventi
ricette chef

[Segui @mycheftv](#)

CONTACT



**EXPO
2015: INCONTRO
CON AICHI
E NAGOYA**



**VIGNERONS À
L'ATELIER**
LA CULTURA DELLA QUALITÀ A
SASSARI



**TALENTO ITALIANO
PER IL
BOCUSE D'OR**