



INTERNATIONAL SITE

BLOG RICETTE FOTO PEOPLE

PARLIAMO DI Birra Artigianale ~ Cheffamosi ~ Cucina Vegana ~ Cucina Vegetariana ~ Dolci al Cioccolato ~ Dolci Vegani ~ Guida Michelin ~ Ricette Senza Glutine ~ Ristoranti Stellati Michelin ~ Street Food ~ Tecniche di Cottura ~ Trucchi in Cucina

Cerca



SIETE IN Home > Blog > Agenda > Grandi chef italiani al Phi Beach di Baja Sardinia

BLOG

AGENDA

GRANDI CHEF ITALIANI AL PHI BEACH DI BAJA SARDINIA

DI FDL IL 20 LUGLIO, 2016



Continua l'estate di alta cucina della Sardegna.

Al **Phi Beach** di **Baja Sardinia**, dove ormai da tre anni Giancarlo Morelli trasferisce il suo **Pomiroeu**, si prepara un weekend stellato: il 22 e 23 luglio lo chef porterà sulla spiaggia sarda 11 colleghi e amici da tutta Italia, riunendoli nel nome del buon cibo e del rispetto dei valori di **Care's**, di cui questo è l'ideale proseguimento.

I protagonisti di **Ethical Chef and Food** saranno **Tommaso Arrigoni**, Daniel Canzian, Pino Cuttaia, **Gianluca Fusto**, Alfio Ghezzi, Filippo La Mantia, **Norbert Niederkofler**, Claudio Sadler e i due sardi Roberto Petza e Luigi Pomata. Tutti provenienti da territori e formazioni diverse, tutti uniti nel progettare menu improntati sul rispetto della materia, tutti pronti al confronto e al mettersi in discussione.

Ecco i menu delle due serate:

Venerdì 22 luglio

Aperitivo Ruinart - amuse bouche Giancarlo Morelli

Ovo, pecorino ed erbe croccanti (Roberto Petza)

Salmone del Danubio & piselli bruciati (Norbert Niederkofler)

Raviolo di calamaro ripieno di *tinniruma* in salsa di bottarga (Pino Cuttaia)

Il tonno va in campagna - Ventresca di tonno in salsa bourbon con gazpacho di pomodoro e verdure (Luigi Pomata)

-SEZIONI DEL BLOG-

A tu per tu

[Agenda](#)

Dritte in cucina

Food & Drinks

Indirizzi da non perdere

L'arte della convivialità

Lo voglio

News e Tendenze

Smart Box



SEGUICI SU

facebook



*Sognatori
del gusto*

Tiramisù ai fichi e noci col pan di spezie al marsala (Tommaso Arrigoni)

Piccola pasticceria (Gianluca Fusto)

Sabato 23 luglio

Aperitivo e amuse-bouche (Giancarlo Morelli)
Ferrari Perlé 2009 Trentodoc

La mia caponata di melanzane con le erbe di campo (Filippo La Mantia)
Ferrari Perlé 2008 Trentodoc

Sembra riso di patate e sedano rapa, zafferano di montagna, trombette nere e nocciole (Alfio Ghezzi)
Ferrari Perlé Nero 2008 Trentodoc

Filetto di sampietro alla carbonella con scarola stufata alla napoletana, acqua di scamorza affumicata alici del Cantabrico (Claudio Sadler)
Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2004 Trentodoc

Cre moso di ricotta e pompelmo rosa, granita al campari (Daniel Canzian)
Piccola pasticceria (Gianluca Fusto)
Ferrari Maximum Demi – Sec Trentodoc

Prezzo: 250 euro, vini esclusi

Cosa Ethical Chef And Food

Quando 22-23 luglio

Dove Pomiroeu Phi Beach - Località Forte Cappellini, Baja Sardinia (OT)

Info e prenotazioni + 39 348645530, +39 3455932112

Web www.phibeach.com



ALESSANDRA DEL FAVERO

[Continua a leggere](#)



Segui FineDiningLovers anche su Facebook

tags

Eventi Enogastronomici Sardegna Chef Famosi

Facebook share buttons: Mi piace, Condividi, G+, Share.

potrebbe piacerti anche:



DA NON PERDERE

PIÙ LETTI



RICETTE



IN EVIDENZA

