

IVG

Da Alassio a Napoli, lo chef Servetto tra gli “Ambasciatori del gusto” alla cena “20 Cuochi”

di **Redazione**

13 Settembre 2019 - 12:02



Alassio. Ci sarà anche lo chef del ristorante “Nove” di Villa della Pergola ad Alassio Giorgio Servetto tra gli “Ambasciatori del Gusto” protagonisti della cena “20 Cuochi”.

L'appuntamento è per domenica 29 settembre, alle 19,30, a Palazzo Caracciolo (Napoli). Per l'occasione gli Ambasciatori del Gusto - “uniti negli intenti di una realtà senza scopo di lucro che rappresenta l'eccellenza della ristorazione e della pasticceria italiana, con l'intento di valorizzarne l'intero patrimonio agroalimentare nel mondo” - mettono in campo uno schieramento d'eccezione formato da 10 grandi cuochi campani e 10 grandi cuochi provenienti dal resto d'Italia, tra i quali proprio Servetto, unico Ambasciatore del Gusto in Liguria.

Dieci coppie inedite formano una squadra di 20 tra i migliori rappresentanti della cucina italiana di qualità e 40 mani d'autore all'opera insieme. Questi maestri della cucina comporranno un menù corale sulle note dei sapori campani e delle contaminazioni liguri, laziali, siciliane, calabresi, lombarde e venete, proponendo piatti della tradizione locale rivisitati in modo originale per conquistare anche il palato dei più esigenti.

A rappresentare la cucina del territorio “giocando in casa” ci saranno: Salvatore Avallone (Cetaria Ristorante, Baronissi), Alfonso Caputo (Taverna del Capitano, Massa Lubrense), Enzo Coccia (La Notizia, Napoli), Mimmo De Gregorio (Lo Stuzzichino, Sant’Agata dei Due Golfi), Paolo Gramaglia (President Restaurant Pompei), Peppe Guida (Antica Osteria Nonna Rosa, Vico Equense), Francesco Pucci (La Raggiola, Napoli), Giorgio Scarselli con Fumiko Sakai (Il Bikini, Vico Equense), Pasquale e Gaetano Torrente (Al Convento, Cetara) e Antonio Tubelli (Baroq Art Bistrot, Napoli).

Ad affiancare ciascuno di loro, in quello che sarà uno straordinario gioco delle coppie ai fornelli, all’insegna del gusto e della cucina tricolore di qualità, arriveranno: Caterina Ceraudo (Dattilo, Marina di Strongoli, Crotone), Enrico Cerea (Da Vittorio, Bergamo), Gioacchino Sensale (Hotel Dolcestare, Campofelice di Roccella, Palermo), Giorgio Servetto (Nove Ristorante, Alassio), Raffaele Ros (Ristorante San Martino, Scorzè, Venezia), Arcangelo Dandini (L’Arcangelo, Roma), Giuseppe Romano (Me Restaurant, Pizzo, Vibo Valentia), Franco Aliberti (Tre Cristi Milano, Milano), Gianfranco Pascucci (Pascucci al Porticciolo, Fiumicino, Roma) e Solaika Marrocco (Primo Restaurant, Lecce).

Sarà un appuntamento unico, aperto a tutti. Il ricavato della vendita dei biglietti della cena “20 Cuochi” andrà infatti a sostenere, concretamente, il progetto AdG “Fare Formazione” giunto al terzo anno, con l’ambizione di aprire ad altri istituti e attività inerenti. Un ciclo di percorsi formativi d’eccellenza che vede gli Ambasciatori del Gusto impegnati in prima linea nell’attività didattica per allievi e insegnanti delle scuole alberghiere. Un contributo reale alla formazione in ambito ristorativo con l’obiettivo di trasferire ai giovani che saranno i cuochi, i pizzaioli, i pasticceri, i camerieri, i maître d’Italia del domani le tecniche migliori, ma soprattutto la consapevolezza di come svolgere il mestiere al massimo livello, imparando anche a gestirne le difficoltà, grazie alla condivisione di esperienze e suggestioni.

La conduttrice Tessa Gelisio farà da madrina alla serata durante la quale si svolgeranno anche due speciali premiazioni. L’Associazione assegnerà - per la prima volta - il Premio “Ambasciatore del Gusto - Anno 2019”, destinato all’associato che durante gli ultimi dodici mesi si è più distinto in termini di entusiasmo e condivisione degli scopi associativi e premierà anche il vincitore del Bando Premiare l’Eccellenza, destinato alle microimprese che hanno sviluppato progetti a beneficio della filiera agroalimentare.