


Cortese way
PERSONAL FOOD EXPERIENCE

"Di ritorno da un viaggio a Napoli con il bagagliaio pieno di pomodori, limoni e olive verdi, riflettevo... e allora capisco che in una sola ricetta possono starci uno chef emiliano e uno scorcio di Capri"

Cortese way porta a Napoli **Massimo Bottura**
lo chef parlerà del suo libro
"Vieni in Italia con me"
in un incontro intornate con il pubblico

Lo accompagneranno nel suo racconto
Donatella Bernabò Silorata, Santa Di Salvo
e **Maurizio Cortese**

Martedì 9 dicembre ore 18,00
Grand Hotel Parker's
Corso Vittorio Emanuele 135 Napoli

Solo su invito  Tel. 081/681505 RSVP



PHAIDON

L'ippocampo



VILLA MATILDE

Cortese way presenta a Napoli il libro "Vieni in Italia con me" di Massimo Bottura: ricette, ingredienti e tecniche dell'arte culinaria moderna

Martedì 9 dicembre

Martedì 9 dicembre, alle ore 18.00, Massimo Bottura sarà al Grand Hotel Parker's per presentare il suo libro **"Vieni in Italia con me"**. A portare a Napoli il celebre chef dell'Osteria Franciscana è il food writer Maurizio Cortese che insieme alle giornaliste Donatella Bernabò Silorata e Santa di Salvo presentano l'opera prima del più titolato e pluristellato chef italiano: quattro capitoli e 48 ricette accompagnate da testi che svelano le ispirazioni, gli ingredienti e le tecniche di Bottura. Un percorso autobiografico, nel quale lo chef racconta la sua carriera venticinquennale, i suoi successi la sua cucina ispirata all'arte contemporanea: ecco che il bollito misto emiliano si trasforma nello skyline minimalista di Central Park e l'ossobuco assume i tratti essenziali di uno Ying Yang. Un incontro coinvolgente, durante il quale gli spettatori avranno l'occasione di interagire con Massimo Bottura per conoscere tutte le curiosità e i segreti dell'alta gastronomia. All'incontro seguirà una degustazione di prodotti tipici campani in abbinamento ai vini Falerno del Massico Bianco e Falerno del Massico Rosso provenienti dall'azienda agricola Villa Matilde.

Massimo Bottura è lo chef patron dell'Osteria Franciscana, terza migliore tavola al mondo secondo il World's 50 Best Restaurants. Cresciuto a Modena, sin da ragazzo manifesta uno spiccato interesse per la gastronomia che apprende osservando cucinare madre, nonna e zia. Nel 1986 abbandona gli studi di legge per aprire il suo primo ristorante; successivamente perfeziona la sua formazione lavorando per Alain Ducasse al Louis XV di Montecarlo e per Ferran Adrià a elBulli. Combinando gli antagonismi di queste due scuole, lo chef creerà una sua propria filosofia, tradizione in evoluzione, e aprirà nel 1995 l'Osteria Franciscana.

Grand Hotel Parker's

Corso Vittorio Emanuele 135

Tel. 081 761 2474

Ufficio stampa: Dipunto studio

dipuntostudio.it

Tel. 081 681505

 dipuntostudio
uffici stampa e relazioni pubbliche
t. +39 081 681505
dipuntostudio.it