



## IN THE KITCHEN TOUR 2016

31 maggio, Piccolo Lago

### PROGRAMMA

#### **Ore 11-14.30: Incontro BTOB aperto al pubblico**

Chef e aziende si incontrano in jam session nelle cucine allestite per l'occasione, alle prese con il meglio dei prodotti dei diversi territori. Assaggi di prodotto direttamente dalle realtà artigianali con show cooking aperti al pubblico.

#### **Ore 13.00:**

**Guendalina Show:** Lo chef resident Marco Rispo prepara la "La Pasta Risottata".

**Station BBQ live** a cura dello chef resident Fabio Morisetti.

**Sacco di Polenta** a cura dello chef Marco Sacco.

**Beer truck (birra del territorio)** a cura di Birreria Hordeum, Novara.

Protagonisti della giornata saranno gli Chef Antonio Borruso del Ristorante Umami di Bormio (SO), Giuseppe Cereda dell'omonimo Cucina Cereda di Ponte S. Pietro (BG), Flavio Costa del Ristorante 21.9 di Piobesi d'Alba (CN), Franco Marasco de Il Clandestino di Stresa (VB), Matteo Sormani del Walser Stuba di Riale (VB), Massimo Sartoretti del Divin Porcello di Masera (VB), Giuseppe Mancino de Il Piccolo Principe di Viareggio (LU), Vittorio Molinari del ristorante Tre G di Gignese (VB), Claudio Santin del 3 Uno di Oleggio (NO), Stefano Vaccaro del ristorante I Fontanili di Gallarate (VA), Ugo Facciola dell'Albergo Edelweiss di Crodo (VB), Alessio Odelli del Ristorante Novara di Verbania, Felice Lo Basso del Ristorante Felix Lo Basso a Milano, Mauro Elli de Il Cantuccio di Como e i pasticceri Beppe Allegretta del Ristorante Unico a Milano, Denis Buosi della Pasticceria Buosi di Varese e Mauro Morandin della Pasticceria Morandin di Saint Vincent; e ancora Galileo Reposo, pasticciere del Ristorante Asola di Milano. Al loro fianco Fabio Morisetti e Marco Rispo, chef resident del Piccolo Lago capitanati dal patron Marco Sacco.

#### **Ore 20.00: MY KITCHEN LIVE**

4 Isole del Gusto con gli Chef CHIC:

**FEDERICO BERETTA**

**ANTONIO BORRUSO**

**GIUSEPPE MANCINO**

**MARCO SACCO**

**Isola GUENDALINA**

**Isola BBQ**

**Isola Dolci Piccolo Lago**