

MILANO
FOOD&WINE
FESTIVAL

CHEF & PIATTI - "Grandi piatti della cucina italiana"

Sabato 8 febbraio 2014

13.00 presentazione chef e vini in abbinamento
dalle 13.30 alle 15.30

Domenico della Salandra (*Taglio* a Milano) e la Guancetta di manzo arrosto con purè
Enrico e Roberto Cerea (*Da Vittorio* a Brusaporto, Bergamo) e i Paccheri al pomodoro mantecati con Grana Padano
Fulvio Siccardi (*Da Noi Inn* a Milano) e l'Uovo con crema di latte al tartufo NoH₂O

19.00 presentazione chef e vini in abbinamento
dalle 19.30 alle 22.00

Matteo Fronduti (*Manna* a Milano) e il Risotto allo zafferano
Daniele Zennaro e Irina Freguia (*Vecio Fritolin* a Venezia) e il Baccalà mantecato alla veneziana
Stefano Callegari (*00100 Pizza* a Roma) e i Trapizzini

Domenica 9 febbraio 2014

12.30 presentazione chef e vini in abbinamento
dalle 13.00 alle 15.00 "Grande cucina, piccoli piatti"

Cesare Battisti (*Ratanà* a Milano): Riso al salto - Lingua e salsa verde
Giovanni Traversone e Marco Tronconi (*Trattoria del Nuovo Macello* a Milano): Polpo e patate - Pisarei e fasò
Daniel Canzian (*Daniel* a Milano): Il Minestrone alla Milanese – Cannolo di polenta e baccalà
Gian Pietro e Giorgio Damini (*Damini&Affini* a Arzignano – Vicenza): Panino farcito con pancia di manzo - DamBurger
Fabio Pisani e Riccardo Orfino (*LadyBù* a Milano): Focaccia con stracciatella di bufala – Crema di fave con cicorietta selvatica e caciocavallo di bufala
Andrea Provenzani (*Liberty* a Milano): Parmigiana di melanzane incartata - Cappelletti Ferraresi alla panna con Grana Padano stagionato 27 mesi

19.00 presentazione degli chef e vini in abbinamento
dalle 19.30 alle 21.30

Alessandro Negrini e Kokichi Takahashi (*Al Fresco* a Milano) e le Polpette
Gianluca Esposito (*Ristorante Italia* a Eataly Roma) e la Pasta e cacciucco
Luciano Monosilio (*Pipero al Rex* a Roma) e il Pollo alla cacciatora

Lunedì 10 febbraio 2014

13.00 presentazione chef e vini in abbinamento
dalle 13.30 alle 15.30

Marta Grassi (*Tantris* a Novara) e il Vitello Tonnato
Elio Sironi (*Ceresio 7* a Milano) e gli Spaghetti cacio e pepe al lime
Giuseppe Iannotti (*Krèsios* a Telesse Terme - Benevento) e il Ragù, mozzarella di bufala e pasta