

Comunicato stampa

Lakeinside presenta: **La V° edizione di Cookery Cucine d'eccellenza**

Feriolo Sporting Club mercoledì 21 giugno 2017

(in caso di pioggia - mercoledì 28 giugno 2017)

Saranno sempre di più e sempre più bravi gli chef di **Cookery Cucine d'eccellenza** che quest'anno parteciperanno alla V edizione dell'evento organizzato dalla giornalista Marianna Morandi, Presidente dell'**Associazione Lakeinside** (cookery2017.lakeinside.com).

La serata si terrà al **Feriolo Sporting Club** a partire dalle ore 19.30.

Cookery si conferma negli anni come un evento prestigioso e giovane che unisce i migliori chef della provincia, musica, performances e solidarietà. In 5 anni, hanno partecipato quasi 2000 persone, più di cinquanta i professionisti che lavorano per rendere unica questa street-food e per arricchire i contenuti che le danno una marcia in più. Più di diecimila euro donati a progetti per i ragazzi. Dopo la dotazione di lavagne luminose alle scuole medie statali Fogazzaro di Baveno, lo scorso anno sono stati donati duemila euro all'ASD Ginnastica Baveno, per l'acquisto di materiale sportivo. Società storica locale che ogni anno organizza corsi di ginnastica artistica per quasi centocinquanta bambini.

Quest'anno, ospiti d'eccezione, il **dj Stefano Albanese** e la **performer Greta Biancalani**. Lo Sporting Club sarà anche palcoscenico di una particolare scenografia. Grazie alla collaborazione con l'azienda **Piro di Omegna**, Marianna e Stefano Barassi, gestore della location, realizzeranno delle installazioni che cattureranno l'attenzione dei presenti e non solo.

*"Amo il mio lavoro, amo lavorare con questo team di persone, e amo sviluppare progetti che si possano godere a 360 gradi" queste le parole di Marianna Morandi. "Le pietanze sono sempre di più all'altezza delle aspettative, questo merito dei ragazzi ai fornelli e di **Globalpesca**, che sponsorizza parte degli ingredienti. Ogni anno cerco di portare qualcosa di nuovo grazie alla collaborazione di artisti che con me lavorano spesso ma che soprattutto si prestano alle pazzie che gli propongo e tutti ormai ci copiano qui sul lago -giustamente!-. La location si presta a questo tipo di iniziativa e Stefano mi aiuta sempre con grande disponibilità ed entusiasmo come anche **Banca Mediolanum**, altro grande partner. Spero che un giorno, non troppo lontano,*

Cookery diventi una grande manifestazione, che richiami tutti i migliori chef della zona e sempre più appassionati di cucina di vino di musica e di arte”, ha concluso Morandi.

Giuseppe e Raffaella Castagna, insieme alla loro famiglia, si occuperanno dell'aperitivo con prelibatezze a base di formaggio da loro affinato. Chiuderà la serata il nostro Chef **Pasticcere Bruno Bianchi della Pasticceria Bianchi di Gravellona Toce.**

MENÙ DELLA SERATA



Azienda Castagna Srl "Piccoli piaceri di montagna" // Ornavasso

Il formaggio da crudo a cotto...

Pauselli Gabriele // Ristorante La Fugascina // Mergozzo

Lucioperca & Mojito

in abbinamento: Vino bianco 030 2014 (timorasso), Cascina Baricchi

William Sonn // Ristorante Lo Scalo // Cannobio

Crocante di Lago

(verdure in carpione e riduzione di aceto di mele e miele)

in abbinamento: prosecco Asolo Superiore Brut Bio, Az. Agricola Case Paolin (tv)

Andrea Ianni // Trattoria Vigezzina // Masera

Miniburger Vigezzina

Foie Gras, chips di bacon e composta di mango

in abbinamento: Gattinara Travaglini

Giampietro Bona // Ristorante Le Colonne // Santa Maria Maggiore

Pancia di vitello nostrana

purè di patate all'olio extra vergine

in abbinamento: Magia, Gotturnio Piacentino vivace, Mauro Cordani

Franco Marasco // Ristorante Il clandestino // Stresa

Riccio di montagna

Raviolini Maschera della Valle Formazza

Riccio di mare e friarielli

in abbinamento: Salinaro -Grillo- Cantine Pellegrino

Sabina Villaraggia // Ristorante Villa Pizzini // Stresa

Cardinali ai sapori di Montagna

con ricotta di seriasse,

ortiche e aglio orsino saltato con pesto di montagna

in abbinamento: Erbaluce, Le Piane Boca

Simona Benedetti // Ristorante Battipalo // Lesa

Kebab di Bue

in abbinamento: Il Gamondino - Dolcetto d'Ovada Superiore 2013

Cantina La Guardia di Morsacco

Pasquale Petrillo // Pizzeria Fiore di Latte // Mergozzo

Pizza Regina

bufala e confit di datterino

in abbinamento: Birra Hordeum Regina

Fabio Morisetti // Campione italiano di barbecue //

La Mia Zuppa di Pesce

in abbinamento: Birra Rossa 'Hermes' - Birrifico Hordeum

Corinne Milani // Location con bottega Villa Cresta // Cossogno

Gnocchi di Nonna Ninetta

(con crema di toma d'alpeggio)

in abbinamento: ALBAROSSA Monferrato Rosso "Caesarus" DOC 2014, Tenuta La Crosa

Vittorio Molinari // Osteria delle Tre V // Gignese

Cosciotto di Verro

in insalata e scorzone estivo

in abbinamento: Roero Arnesi 'serramiana' doc 2016 Marsaglia

David Toscano Mussa // Ristorante Sporting Club // Feriolo

"Sporting Rocher" salsiccia di Bra

pralinatura di nocciola Piemonte e composta di mele

in abbinamento: Franciacorta DOCG Cuvée Prestige Magnum - Cà del Bosco

Antonio Donato // Ristorante Barabba // Casale Corte Cerro

Cassata di Mare

in abbinamento: Malvasia secca dei Colli Milanese



Dolce

Bruno Bianchi // Pasticceria Bianchi // Gravellona Toce

Delizie di pasticceria

Parte del ricavato della serata verrà devoluto in beneficenza a favore del progetto EDI-TOUCH. In collaborazione con l'Istituto scolastico di Baveno ed Oltrefiume che provvederà ad acquistare degli I-pad speciali per alunni dislessici.

Per info e contatti: cookery2017.lakeinside.com

Sponsor della serata:



Un evento:

lakeInside

Comunicazione by:

JAMAREA

ideas department