

Settimana della Cucina Regionale Italiana a San Paolo: ecco quando

Da Redazione - 24 Agosto 2022

8



La Chef Eleonora Masella rappresenterà il Lazio all'undicesima edizione in programma dal 24 al 30 ottobre 2022

MARINO LAZIALE (Roma) – Sarà Eleonora Masella, Chef e proprietaria del ristorante "La Credenza di Ele" a Marino Laziale (Roma), a rappresentare il Lazio, quale unica esponente dell'eccellenza territoriale, all'undicesima edizione della Settimana della Cucina Regionale Italiana in programma a San Paolo (Brasile) dal 24 al 30 ottobre 2022.



"L'emozione è grande. La notizia mi è stata confermata qualche giorno fa e la preparazione è già iniziata sotto i migliori auspici. È un grande onore e un privilegio assoluto poter rappresentare la mia regione, il Lazio, alla Settimana della Cucina Italiana di San Paolo in Brasile. Questo riconoscimento per me significa molto e testimonia come l'impegno profuso negli anni sia stato premiato da quanti apprezzano il mio modo di fare ristorazione di alta qualità. Ho sempre dato il massimo, studiato con attenzione il valore degli ingredienti, proposto abbinamenti che esaltassero in pieno i sapori, i profumi, la ricchezza e l'armonia delle materie prime freschissime. L'esperienza brasiliana contribuirà ad ampliare la mia visione internazionale, un altro passo in avanti di cui farò tesoro".

La manifestazione, unica al mondo nel suo genere in quanto evento a carattere

Ultime notizie



Settimana della Cucina Regionale Italiana a San Paolo: ecco quando

Eventi di oggi 24 Agosto 2022


Zafferano sul balcone, il vademecum per coltivarlo in casa

Ambiente 24 Agosto 2022


Intimissimi uomo lancia la speciale capsule Extrafine

Fashion magazine

24 Agosto 2022



'Wide- Eyed Nowhere', il nuovo album dei Turin Brakes

Musica 24 Agosto 2022


"Parlare con i limoni", Paolo Belli rende omaggio a Enzo Jannacci

Musica 24 Agosto 2022

istituzionale e realizzata con la collaborazione dell'Accademia Italiana della Cucina, vedrà riuniti 20 cuochi provenienti da altrettante regioni. In Brasile sono già volati Chef di assoluta caratura tra cui Bobo Cerea, Giovanni Guarneri, Luca Abbruzzino, Mara Zanetti Martin, Marco Talamini, Matteo Metullio, Paolo Masieri, Pasquale Palamaro, Sebastiano Lombardi e Stefano Di Gennaro.

"Ora tocca a me. In questa edizione la regione Lazio è abbinata al ristorante Supra (<https://supracucina.com.br/>). In accordo con gli Chef italiani, ogni collega locale dovrà preparare otto ricette della tradizione delle rispettive regioni, offrendo ai commensali la possibilità di scegliere tra due proposte per ogni portata: 2 antipasti, 2 primi, 2 secondi, 2 contorni, dolci. La Settimana richiama l'attenzione di una città di oltre 12 milioni di abitanti e non serve soltanto per pubblicizzare la cucina, ma anche il ristorante, il turismo regionale, i prodotti e la cultura italiana più in generale".

I piatti proposti a San Paolo

"Queste le opzioni in tavola: cappellacci di cacio e pepe e amatriciana; uovo 63°, concia di zucchine, panzanella rivisitata; involtini di branzino su crema di zucchine, agnello al tegame su fondo di carciofi; zuppa inglese alla romana, bignè di San Giuseppe con cioccolata. Le ricette sono state già inviate alla commissione. La macchina organizzativa gira a pieno regime".

ARTICOLI CORRELATI ALTRI ARTICOLI DELL'AUTORE



"Balla & Snella", corso dedicato alle donne a Cervia: ecco quando



In Cucina con Slow Food: il programma 2022 delle lezioni



Meeting di Rimini 2022: intervento di Giansanti al convegno



Corona Natural Bar, l'aperitivo per la Golden Hour: dove e quando



Primo Eco Palio Aqua Summer a Zoomarine: ecco quando



Dinosauri in Città a Bergamo dal 26 agosto al 18 settembre

