



MANDELLO - E' stato uno tra gli eventi più attesi del programma di cene "stellate" promosso da Villa Lario, la *location* di Mandello scelta da Euro-Toques International come sede per Expo 2015.

Domenica 18 ottobre, infatti, le cucine del resort lariano hanno ospitato quattro tra i più noti e titolati chef italiani: Giancarlo Morelli, Claudio Sadler, Filippo La Mantia e Enrico Derflinger, padrone di casa a Mandello.

Quattro "superchef" riuniti in cucina per una sera proprio da Derflinger, già chef della Casa reale inglese e di George Bush Sr. che, dopo numerose esperienze internazionali, è oggi a capo di Euro-Toques International, l'unica associazione di Chef riconosciuta dall'Unione Europea.

Una squadra di fuoriclasse, ognuno con un proprio percorso professionale e umano, in grado di mettere in ogni piatto un tocco personale di eccellenza. A partire da **Giancarlo Morelli**, chef bergamasco che, dopo diverse esperienze negli Stati Uniti e in Francia, nel 1993 è tornato in Italia aprendo a Seregno il suo *Pomiroeu*, ristorante che oggi vanta una stella Michelin.

O come **Claudio Sadler**, milanese, uno dei pochi chef italiani capaci di portare con

successo il proprio marchio in Giappone o in Cina e che, con il suo *Sadler* in zona Navigli a Milano, è riuscito a ottenere le due preziose stelle della guida Michelin. Fino a **Filippo La Mantia**, siciliano doc ma con numerose esperienze tra Indonesia, Roma e Porto Cervo, che ora a Milano guida il ristorante omonimo dove, per sua stessa ammissione, è tornato a fare "l'oste e il cuoco".



Giulia Arena, Miss Italia 2013, con Enrico Derflinger a Villa Lario.

Quattro amici da oltre 20 anni, divenuti tra i migliori esponenti della cucina italiana nel mondo che, per la prima volta, si sono avvicendati ai fornelli per un menù unico, in grado di riassumere le diverse storie dei protagonisti.

Così, dopo un ricco antipasto a base di panelle, crema di castagna con spuma al cacao e fonduta di caprino, risotto da passeggio, acquarelle fritte, padelline di polenta e missoltini, mandorla con pelle e pelata Almondeli e grana padana invecchiato si è passati ai piatti principali "firmati" dagli chef: carpaccio di astice con sgonfiotto di maionese di bianco di

pomodoro, sedano croccante, olive e crescione (chef Claudio Sadler), risotto "Regina Vittoria" con gamberoni rossi, RosaMara e timo (chef Enrico Derflingher), filetto di capriolo con crema di zucca e cime di rapa (chef Giancarlo Morelli), crema al limone e mentuccia (chef Enrico Derflingher), per concludere con il dessert "La mia Savoia (chef Filippo La Mantia).

Diversi i volti noti presenti alla cena, a partire da Giulia Arena, Miss Italia 2013 e attuale volto televisivo di La7, e la foodblogger e conduttrice Chiara Maci, volto di Fox Tv.

DI SEGUITO, UNA SERIE DI IMMAGINI DELLA SERATA DI DOMENICA 18 OTTOBRE A VILLA LARIO



Mandello, a Villa Lario 4 chef fuoriclasse della cucina italiana | 4

