



L'alta cucina si fa pop – Lo chef stellato Chicco Cerea dialoga con la scrittrice Camilla Baresani alla XXI edizione del Festival della Mente

Nell'ambito della XXI edizione del Festival della Mente, domenica 1 settembre alle 17.15 lo chef stellato Chicco Cerea salirà sul palco del Teatro degli Impavidi con la scrittrice enogastronomica Camilla Baresani

📅 19/07/2024 📁 Categoria: **Eventi**



Photo credits: fonte ufficio stampa delos

Il festival diretto da Benedetta Marietti e promosso dalla Fondazione Carispezia e dal Comune di Sarzana, si terrà dal 30 agosto al 1 settembre e quest'anno avrà come tema la gratitudine.

Nell'incontro Essere pop con l'alta cucina Cerea e Baresani si confronteranno su come un piatto in apparenza semplice e popolare possa diventare una vera e propria icona gastronomica, come nel caso dei famosi "Paccheri alla Vittorio", lanciati cinquant'anni fa dal fondatore del ristorante bergamasco Vittorio Cerea. Il testimone oggi è stato passato ai tre figli che ne tramandano la tradizione. Attraverso il dialogo si ripercorrerà il successo di una famiglia che ha contribuito in modo significativo alla storia della cucina italiana.

Chicco Cerea cresce nelle cucine del primo ristorante Da Vittorio a Bergamo, sotto la guida esperta dei genitori. Matura esperienze nei più blasonati ristoranti del mondo, per poi ritornare nel tristellato Da Vittorio, nell'olimpo della ristorazione dal 2010 e riferimento per gourmet e appassionati. Ha avuto l'onore di cucinare per i grandi della terra come Bill Clinton, la regina d'Inghilterra e Barack Obama.

Camilla Baresani, bresciana, scrittrice e gourmet. L'ultimo romanzo pubblicato è Gelosia (Nave di Teseo, 2019). Ha condotto il programma Mangiafuoco di Radio1. Per Rai3 ha ideato il format del programma Romanzo italiano. Collabora con Il Corriere della sera, Il Foglio e Grazia. Insegna scrittura all'Accademia Molly Bloom. È presidente del Centro

Teatrale Bresciano.

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: **Mariella Belloni**

Licenza di distribuzione:

Tag: Bergamo, Chef, gourmet, La Spezia, Liguria

Condividi



Ti piace?



PRECEDENTE

Tra sapori e genuinità la LATTERIA TRE CIME celebra l'Inaugurazione del rinnovato SHOP e BISTROT



SEGUENTE

Il cocktail dell'estate? Il "CONTE VERDE" di Platti: Sabauda e freschissimo

Potrebbe interessarti anche...

