

# Il Cervino è in buone mani

MGM Alimentari, azienda di riferimento per la ristorazione grazie alla sua ricca proposta di prelibatezze, ha deciso di celebrare tra le bellezze territoriali della Valle d'Aosta, una selezione di materie prime pregiate, come caviale, prodotti ittici e non solo. È per questo che lunedì 8 e martedì 9 aprile Cervinia si trasformerà in teatro del gusto per valorizzare eccellenze enogastronomiche di nicchia e diffonderne la conoscenza tra il grande pubblico attraverso momenti esperienziali tra convivialità e divertimento. Cinque i top chef che interpreteranno gli ingredienti selezionati da MGM Alimentari, trasformandoli in piatti e tapas da degustare in abbinamento a bollicine e cocktail grazie alla collaborazione dei partner beverage.

Tra gli ospiti, gli chef stellati Michelin Vito Mollica del Ristorante ATTO di Firenze e Amanda Eriksson del Ristorante Wood di Cervinia; Ernst Knam, pasticciere e cioccolatiere di fama internazionale, Roberto Okabe, pioniere della cucina giapponese creativa, e Daniele Sanna re del barbecue del ristorante Brasia BBQ Agricolo by Jospet, che dal 1969 offre il massimo livello qualitativo di griglia su brace.

A completare l'esperienza culinaria, la Valdôtaine, con i suoi distillati di montagna, e Organics by Redbull, gamma di bevande rinfrescanti con ingredienti di origine naturale ideali per la mixology e le pregiate bollicine di Dom Pérignon.

Non meno importante il contributo degli altri partner: Cru Caviar con le sue selezioni di caviale d'eccellenza, Bragard, che da novant'anni veste i più grandi chef del mondo, Danish Crown, leader mondiale nella produzione sostenibile di carne, Ken Foods, da oltre sessant'anni la panna prediletta da chef e pasticceri, e Nespresso per un buon caffè a fine pasto.

L'evento nasce con l'obiettivo di rendere Cervinia nuovo punto di riferimento gastronomico della Valle d'Aosta coinvolgendo grandi eccellenze nazionali e internazionali, offrendo al tempo stesso agli operatori del settore Horeca (come ristoratori e albergatori) l'opportunità di creare nuove relazioni, network e occasioni di business con i produttori.

Un'occasione a 360° per gli amanti del bon-vivre per degustare e scoprire prodotti unici in un contesto frizzante e glamour.

Il programma:

Lunedì 8 aprile

Chalet Etoile – Loc. Plan Maison (Cervinia)

Pranzo dalle ore 12:00 alle ore 14:00 (Preferibilmente su prenotazione)

Chef Roberto Okabe e Chef Daniele Sanna - Brasia BBQ Agricolo - by Jospier si esibiranno in un live cooking show con piatti semplici, divertenti e alternativi.

La Cresta Chalet – Cervinia

Dalle ore 17:30 alle ore 19:30 (Preferibilmente su prenotazione)

Aperitivo sotto il Cervino con lo Chef Vito Mollica del Ristorante ATTO di Vito Mollica (Firenze).

Degustazione di tre finger food realizzati con prodotti di MGM Alimentari in abbinamento un calice di champagne Dom Pérignon e cocktail by la Valdôtaine e Red Bull Organic.

Martedì 9 aprile

Love Cervinia – Loc. Plantorrette (Cervinia)

Pranzo dalle ore 12:00 alle ore 14:00 (Preferibilmente su prenotazione)

Chef Amanda Eriksson di Wood Restaurant e Chef Ernst Knam della Pasticceria Knam (Milano) si esibiranno in un live cooking show con piatti semplici, divertenti e alternativi.

Après Ski

Dalle ore 15:00 alle ore 17:00 (Aperto a tutti)

Aperitivo con musica, cocktail su misura e Champagnerie.

<https://www.teatronaturale.it/tracce/gastronomia/41844-il-cervino-e-in-buone-mani.htm>