

Il Cervino è in buone mani: eccellenze enogastronomiche di nicchia reinterpretate da chef stellati

Colpo d'occhio Il Cervino è in buone mani 2024

- **Date:** lunedì 8 e martedì 9 aprile 2024
- **Dove:** Cervinia, Valle d'Aosta
- **Per chi:** evento dedicato ad appassionati, professionisti del settore e stampa
- **Cosa Trovi:** food festival dedicato agli appassionati della cucina di alto livello premiata con le Stelle Michelin. In particolare, sono in programma aperitivi con musica, cocktail su misura e Champagnerie. Pranzi con menu speciali e live cooking show stellati con 5 top chef come Vito Mollica del Ristorante ATTO di Firenze e Amanda Eriksson del Ristorante Wood di Cervinia; Ernst Knam, pasticcere e cioccolatiere di fama internazionale, Roberto Okabe, pioniere della cucina giapponese creativa, e Daniele Sanna re del barbecue del ristorante Brasia BBQ Agricolo by Josper



Un altro appuntamento da segnare in agenda per agli amanti degli eventi enogastronomici stellati. Lunedì 8 e martedì 9 aprile 2024, a Cervinia si svolgerà il food festival Il Cervino è in buone mani. L'obiettivo della manifestazione è valorizzare le 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.

Informazioni e prenotazioni

Organizzazione: la manifestazione è organizzata da MGM Alimentari: azienda leader nel food di eccellenza, oggi punto di riferimento nella selezione e distribuzione di cibi pregiati in Italia e nel mondo: tartufi, funghi, caviale, prodotti ittici e oltre mille referenze di provenienza nazionale e internazionale. MGM Alimentari rifornisce hotel, ristoranti e catering di alto livello in Italia e nel mondo www.mgm-alimentari.it.

Informazioni e prenotazioni: Emma Turini – emma@feelingfoodmilano.com – [mob. +39 329 409 1641](tel:+393294091641) – www.feelingfoodmilano.com

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 Jospers 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.