

TESTATA: NewsFood.com

DATA: 7 gennaio 2015



EURO-TOQUES INTERNATIONAL
Unione Europea dei cuochi

<http://www.newsfood.com/campione-ditalia-cena-stellata-coi-campioni-degli-chef-eurotoques-international/>

newsfoòd.com

Nutrimento e Nutri-Mente

CULTURA E SOCIETÀ NEL PIATTO NEL BICCHIERE GUSTURISMO PROTAGONISTI AZIENDE E PRODOTTI REGIONANDO NEL MONDO FOOD ECONOMY



Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

Campione d'Italia: cena stellata coi Campioni degli Chef Euro-Toques International

Occasione imperdibile per i buongustai amanti del lusso e del Gotha dei Maestri della Cucina

Share 0 Like 1 Tweet 0 Email 0 Share 5

gennaio 07, 2015 Inserisci un commento



GUSTURISMO

CERCA IN NEWSFOOD

gennaio 07, 2015
Campione d'Italia: cena stellata coi Campioni degli Chef Euro-Toques International

gennaio 05, 2015
UnPOxExPO2015: pacchetti turistici speciali lungo il PO per scoprire le meraviglie di ogni territorio

gennaio 02, 2015
Auguri di un Ottimo Anno 2015 da Peppe Zullo



nutrimente

News, Food & Wellness



TI INFORMA
con competenza e originalità.
TI AGGIORNA
su piatti, eventi e personaggi.
TI DEDICA
promozioni e offerte.

Passione personale o professione?

Registrati subito

Campione d'Italia: cena stellata coi Campioni degli Chef Euro-Toques International

Occasione imperdibile per i buongustai amanti del lusso e del Gotha dei Maestri della Cucina

gennaio 07, 2015 [Inserisci un commento](#)

Ufficio Stampa Euro Toques 2015
Pierluigi Di Monaco +39 328 8711115
eurotoques2015@gmail.com



EURO-TOQUES INTERNATIONAL
Unione Europea dei cuochi



Campione d'Italia (CO), 12 gennaio 2015,
Salone delle Feste del Casinò, ore 19.30

Ai fornelli si alterneranno gli chef stellati:

– Bernard Fournier (Ristorante “Da Candida” di Campione d’Italia – 1 stella Michelin)- Alessandro Negrini (Ristorante “Il Luogo di Aimo e Nadia” di Milano – 2 stelle Michelin)- Enrico Derflingher (Ambasciatore della Cucina Italiana nel mondo e Presidente di Euro-Toques Italia)- Enrico e Roberto Cerea (Ristorante “Da Vittorio” di Brusaporto BG – 3 stelle Michelin)- Pierre Rigother (Ristorante “Le Baudelaire Paris” di Parigi – 1 stella Michelin).

Ufficio Stampa Euro Toques 2015
Pierluigi Di Monaco +39 328 8711115
eurotoques2015@gmail.com



L'occasione è l'assemblea generale straordinaria di Euro-Toques International – l'associazione riconosciuta dall'UE che raggruppa i più importanti chef d'Europa – che si terrà domenica 11 e lunedì 12 gennaio a Campione d'Italia (CO).

Il relais di lusso sul lago di Como è stato creato appositamente per Expo 2015, per tutta la durata dell'esposizione universale di scena nella vicina Milano, sarà sede e vetrina dell'associazione per accogliere Capi di Stato, membri di famiglie reali e personalità illustri dell'Unione Europea; in cucina chef stellati e di fama internazionale, provenienti dai vari Paesi europei.



Per informazioni e prenotazioni è possibile rivolgersi all'Azienda Turistica di Campione d'Italia (tel. +41 91 649 50 51).

A seguire una biografia del Presidente di Euro-Toques Italia, Enrico Derflinger col Presidente Giorgio Napolitano e il menu della cena di gala, il cui costo è di 160,00 € a persona.



PRESIDENTE DI EURO TOQUES ITALIA – ENRICO DERFLINGER

Enrico Derflinger Nato a Lecco nel 1962, è uno dei più grandi chef italiani al mondo. Diplomatosi nel 1977 nell'Istituto Alberghiero di Bellagio, a soli 27 anni diviene Chef Personale della Casa Reale Inglese, primo cuoco italiano dopo una lunga tradizione francese. Nel 1991 è chef alla Casa Bianca con George Bush senior. Per quattro volte viene nominato tra i primi dieci chef del mondo nella "Five Star Diamond Award as one of the World's Best Chefs". Il

Ufficio Stampa Euro Toques 2015
Pierluigi Di Monaco +39 328 8711115
eurotoques2015@gmail.com

suo successo ha poi trovato la strada italiana alla “Terrazza” dell’Eden di Roma, dove è rimasto per nove anni, conquistando la Stella Michelin, prima di passare al prestigioso Palace Hotel di St. Moritz. Da sette anni in Giappone con il suo gruppo apre e gestisce oltre 30 ristoranti italiani, tra cui l’Armani Ginza Tower di Tokyo.

Nel 2008 è stato premiato quale “Migliore Chef del mondo”, nel 2009 al Merano Wine Festival viene nominato Ambasciatore della Cucina Italiana nel Mondo e ultimamente al Vinitaly ha ricevuto il prestigioso premio “Fuoriclasse”.

Dal 2012, è stato eletto Presidente dell’Euro Toques – Italia.

Abbandonata la terra natia per affrontare, e arricchire il suo bagaglio di esperienze, e per guardare con occhi diversi l’Italia al fine di valorizzarla, ha compiuto un preziosissimo percorso nei grandi alberghi e nei ristoranti stellati di tutto il mondo. Ha cucinato nelle cerimonie ufficiali d’apertura delle Olimpiadi di Pechino e Londra in rappresentanza del nostro Paese. Esperienze che gli hanno fatto anche comprendere che la trattoria può basarsi su una conduzione familiare, ma un ristorante ha necessità di managerialità e professionalità per non penalizzare lo sviluppo del settore.

Recentemente a Pisa ha ricevuto il prestigioso Premio Internazionale Piazza de Chavoli.

[Menu Cena di Gala](#) di lunedì 12 gennaio 2015

Aperitivo con Finger Food

Champagne Jacquard FESTIVAL DEL FOIE GRAS D’ANATRA

Chef Bernard Fournier

Ristorante “Da Candida” Campione d’Italia (Como) (1 Stella Michelin)

FESTIVAL DELLE OSTRICHE

OYSTER HOUSE

EMPERADOR JAMON IBERICO DE BELLOTA “GRAN RISERVA”

Spumante AstiHour aperitivo di frutta

Antipasto

Zuppa etrusca con verdure dell’orto, legumi e farro della Garfagnana
alle erbe aromatiche e fiori di finocchio selvatico

Vino per antipasto

Chef Alessandro Negrini

Ristorante “Il Luogo di Aimo e Nadia” Relais & Chateaux Grand Chef – Milano (2 stelle Michelin)

Primo Piatto

Risotto Carnaroli Campo dell’Oste “Regina Vittoria”

La Trémaille (Petite Arvine, Chardonnay 2012 Domaines Rouvinez) “Grande Médaille d’Or Mondial de Bruxelles 2014”

Chef Enrico Derflingher

Ambasciatore della Cucina Italiana nel mondo Presidente Euro-Toques Italia

Secondo Piatto di Pesce

Black Code a la Mediterranee in giallo, granita alle erbe

Meursault Village (bianco) 2012 Sous Lavelle

Chef Enrico e Roberto Cerea

(tre Stelle Michelin) Ristorante “Da Vittorio”, Brusaporto (Bergamo)

Secondo Piatto di Carne

Ballottine de Volaille, Betterave, réglise et jeune pousses

Vino per Secondo piatto di carne

Chef Pierre Rigothier

Restaurant “Le Baudelaire Paris” (una Stella Michelin)

Dessert

Mega buffet di dessert

Moscato d'Asti DOCG
Chef Enrico e Roberto Cerea (tre Stelle Michelin)

Caffè

Casanova Gourmet Venezia Caffè

Degustazione di grappe

Romano Levi



Campione d'Italia



CASINO
CAMPIONE D'ITALIA



AZIENDA
TURISTICA
Campione d'Italia

[Segreteria Euro-Toques Italia](#)

Via Fratelli Cairoli 6

20025 Legnano (MI)

Tel: 0331/596333

Fax: 0331/599560

Mail: info@euro-toques.it

Sede istituzionale Euro Toques Italia

Reggia di Colorno

- See more at: <http://www.newsfood.com/campione-ditalia-cena-stellata-coi-campioni-degli-chef-eurotoques-international/#sthash.wZ9LEFn5.dpuf>