



Il 25 e 26 maggio a Villa Lario si rinnovano i vertici dell'associazione guidata da Enrico Derflingher

EXPO 2015: I MIGLIORI CUOCHI D'ITALIA RIUNITI SUL LAGO DI COMO PER ELEGGERE I VERTICI DI EURO-TOQUES ITALIA

Villa Lario Euro-Toques ospiterà la cena di gala e i lavori dell'annuale convention dell'associazione degli chef

Mandello del Lario (LC), 23 maggio 2015 – Villa Lario Euro-Toques e le province di Lecco e Sondrio si preparano a un'invasione di chef. Tra lunedì 25 e martedì 26 maggio, infatti, la splendida struttura sulle sponde lecchesi del lago di Como ospiterà l'annuale convention di Euro-Toques Italia, l'unica associazione di cuochi riconosciuta dall'Unione Europea, che si ritrova in occasione di Expo 2015 per fare un punto sul proprio operato e pianificare le prossime azioni.

Circa 50 chef arriveranno da tutta Italia, su invito del consiglio direttivo di Euro-Toques Italia - composto dal Presidente dell'Associazione Enrico Derflingher, dal Vicepresidente Alessandro Circiello, dal Segretario Generale Massimo Spigaroli, dai Consiglieri Claudio Ceriotti e Bernard Fournier e dal Presidente Onorario e Fondatore Gualtiero Marchesi - per intavolare un confronto ad altissimi livelli sui temi dell'alta cucina italiana durante e, soprattutto, dopo Expo 2015.



A fare da cornice a questo importante appuntamento, che riunirà alcune tra le eccellenze della cucina italiana, sarà Villa Lario Euro-Toques, lo splendido relais di Mandello del Lario dove Euro-Toques International ha trasferito la sua sede durante i sei mesi di Expo 2015. L'elezione del nuovo presidente di Euro-Toques Italia sarà anticipata da una cena di gala che si terrà il 25 maggio e che vedrà ai fornelli 7 diversi chef: in primis Virgilio Valenti e Maurizio Pistritto (Primo: Brusiate di grano tumminia al ragù di polpo e lattuga liquida), poi Matteo Sangiovanni e Ciro D'Amico (Secondo di pesce: Ombrina scottata in padella con ortaggi sotto pelle, ristretto di scorfano e crostoni di pane cotto a legna), quindi Stefano Binda – 1 stella Michelin (Secondo di carne: Coniglio disossato croccante con animelle, salsa e grano, topinambur, asparagi e acetosella), infine Claudio Ceriotti e Simone Ciccotti (Dolce: Cioccolato e fragole).

Martedì 26 maggio, invece, in mattinata, sempre a Villa Lario Euro-Toques, inizieranno i lavori dell'Assemblea Generale ordinaria dei soci. I vari chef, con i loro accompagnatori, durante le pause dagli impegni ufficiali previsti nella due giorni sul lago di Como, avranno inoltre anche la possibilità di visitare alcune località della zona, partendo da Varenna, dove saranno ospiti dei soci Davide Dellera e Roberto Rinaldi, passando per Garlate, ospiti di Maria Ida Anghileri e Paolo Schiavo, e prendere parte, infine, alla visita in battello a Villa Carlotta a Tremezzo e a Bellagio fino





ad arrivare a **Mantello** (SO) e a **Lecco**, sede di alcuni tra i più celebri luoghi decantati da Alessandro Manzoni.

EURO-TOQUES INTERNATIONAL

Euro-Toques International è un'associazione costituita da 28 Paesi Membri U.E. (più Turchia) e da più di 3000 Chef. Nasce nel 1986 per volontà del grande chef belga Pierre Romeyer, del francese Paul Bocuse, padre della Nouvelle Cuisine, e del nostro Gualtiero Marchesi. Lo scopo fu di creare un'associazione contro la standardizzazione dei prodotti alimentari, nel rispetto delle diversità, convinti che la cucina europea debba continuare ad essere espressione di un mosaico di sapori e colori. Coinvolsero pertanto cuochi stimati di tutta l'Europa aprendo sedi in ogni Paese europeo. Nello stesso anno Jacques Delors, Presidente della Commissione Europea, riconosce l'Associazione Euro-Toques International come una lobby fondamentale per la difesa degli alimenti. In Italia l'associazione fu fondata da Gualtiero Marchesi, che ne resse a lungo la presidenza, per poi passare il testimone prima a Massimo Spigaroli e poi a Enrico Derflingher, attuale presidente italiano ed europeo con delega per l'Expo 2015.

Euro Toques International, con sede in Bruxelles, ad oggi, è l'unica associazione di Chef riconosciuta, approvata e stimata dall'Unione Europea. I principi di Euro-Toques sono il collante che permette all'associazione di crescere. Altro elemento che contraddistingue l'associazione è l'attenzione verso tutto quello che è solidarietà e condivisione. Due parole che sempre più delineano il futuro della società in cui viviamo e che diventano per gli Chef Euro-Toques un modo per fare ancora meglio il proprio lavoro, anche sul piano etico.