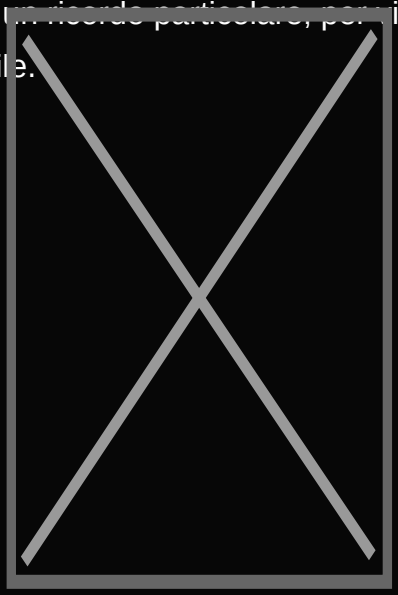
Il Carapelli, temporary restaurant per diventare chef per un giorno

il-carapelli-temporay-restaurant-ph-credits-h2b-studio3-a435f9f1

Fino al 26 maggio, il temporary restaurant **il Carapelli** aprirà a Milano negli spazi nascosti di **Mari&Co** , dove oltre una piccola porta si apre un mondo che trasmette sin dal primo istante l'amore per la bellezza e la bontà. In questa cornice magica **Carapelli Firenze**, lo storico marchio che da oltre cento anni con esperienza e passione promuove l'arte dell'extra vergine, ha scelto di dedicare ai food lover un favoloso ristorante dove vivere una esperienza unica: **diventare chef per un giorno** affiancato dalla maestria di un mentore di eccezione e dalla qualità di un ingrediente fondamentale come l'olio extra vergine di oliva. A il Carapelli gli ospiti realizzeranno il sogno di cucinare per i propri amici la loro ricetta speciale che racconta una storia, un momento, un luogo, un ricordo particolare, per vivere e condividere con loro un'esperienza emozionante e indimenticabile.



[caption id="attachment_160515" align="alignright" width="200"] (foto H2B Studio)[/caption]

I **temporary chef** non si sono fatti attendere. Hanno risposto numerosi proponendo i loro piatti del cuore. Per tanti si tratta di ricette che ricordano l'infanzia, sapori e profumi che spesso emanavano

dalle cucine delle nonne, personaggi dominanti nella mitologia gastronomica italiana, o qualche volta delle mamme. Chef Grazia preparerà la Pasta al Pesto che la nonna le faceva quando era bambina, mentre chef Stefano offrirà agli amici il suo amato Riso al Forno con Ragù e Uovo Sodo. Ci sono le celebrazioni della regione o città d'origine, come per chef Francesco che ha scelto la Fregola Sarda, ma non mancano menù assaggiati in occasioni importanti, i primi viaggi di lavoro come per il Pollo al Curry di chef Marzia, o una proposta di matrimonio, è il caso di chef Chiara, futura sposa anche grazie ai suoi Spaghetti all'Amatriciana. A tutti i piatti è inesorabilmente legata un'emozione che ritorna ogni volta che vengono cucinati e che certamente renderà il Carapelli un ristorante davvero speciale.

Sarà **Filippo Saporito** – chef a una stella Michelin del ristorante La Leggenda dei Frati (Villa Bardini – Firenze) – a guidare i temporary chef con la sua esperienza e il suo carisma gastronomico. "Questo de il Carapelli è stato un progetto molto stimolante, a cominciare dagli abbinamenti tra piatti e oli. Per uno chef l'olio ha una duplice valenza: da una parte serve a dare sapore, ma dall'altra è un elemento di cottura. Quindi, la sfida è riuscire a farlo diventare insieme protagonista e mezzo per altre preparazioni. – commenta Saporito –. Lavorare poi con gli appassionati di food che vogliono capire meglio segreti o tecniche particolari è un piacere e trasformerà il Carapelli in un luogo di scambio molto interessante. Anche perchè sono convinto che a dare tanto, prima o poi si riceve!".

Ogni preparazione sarà esaltata dall'**abbinamento con gli oli extra vergine premium Carapelli 100% italiani**: Oro Verde dalla personalità decisa ed il gusto fruttato, Il Nobile testimone del progetto Filiera Olivicola Olearia Italiana con il suo profilo organolettico equilibrato, Bio proveniente esclusivamente da agricoltura biologica italiana.

"La vocazione di Carapelli è perpetuare la Maestria e l'Arte dell'extra-vergine, accompagnando la trasformazione della cucina in un'attività emozionale e profondamente umana", spiega **Matteo Sala**, direttore marketing di Carapelli Firenze S.p.A. "E cosa c'è di più coinvolgente di un temporary restaurant che, mentre fa conoscere i nostri prodotti premium, offre a chi ama cucinare l'occasione di realizzare un sogno? Grazie a il Carapelli abbiamo scoperto un popolo di appassionati temporary chef, straordinari custodi di ricette della memoria e del cuore".