Al Pomiroeu di Seregno (MI) otto serate con Giancarlo Morelli e chef guest donne

20240726113013fotochefgiancarlomorelli-7a848bc2

Un viaggio culinario di scoperta e innovazione: si annuncia così il ciclo di otto serate speciali, in calendario **da settembre a novembre**, con cui il ristorante Pomiroeu di Seregno continuerà a festeggiare il trentennale di attività attraverso back to back in cucina. Per l'occasione lo chef **Giancarlo Morelli**, mente e cuore del locale 1 Stella Michelin, sarà affiancato da alcune delle chef donne più talentuose del panorama nazionale e internazionale, e con loro **realizzerà a quattro mani menu degustazione frutto delle reciproche esperienze.**

«Ogni evento rappresenterà un'occasione per esplorare la ricchezza e la diversità della cucina italiana attraverso le mani esperte di queste straordinarie chef», ha commentato Morelli, rimarcando come la scelta delle protagoniste rifletta l'impegno a **promuovere la diversità culturale e l'uguaglianza di genere** nel settore gastronomico.

La rassegna partirà il **10 settembre** col duo composto da **Cinzia De Lauri & Sara Nicolosi**, anime del ristorante vegetariano e vegano Altatto, aperto nel 2019 a Milano in zona Greco. Un'iniziativa che con Pomiroeu condivide la volontà di arricchire le zone periferiche di una proposta di alto profilo e di una profonda etica culinaria. Il **18 settembre** sarà la volta di **Caterina Ceraudo**, giovane chef a capo del ristorante di famiglia Dattilo, a Strongoli, in provincia di Crotone, in Calabria.

L'arrivo dell'autunno si festeggerà con la cena del **25 settembre** insieme a **Fabrizia Meroi**, premiata come chef donna dell'anno da Veuve Clicquot nel 2018, talentuosa "direttore d'orchestra" del Laite di Sappada (Udine), locale fondato con il marito Roberto e in cui oggi lavora a tempo pieno la figlia Elena, che tra le sue esperienze formative annovera anche quella al Pomiroeu. **L'1 ottobre** Morelli chiama invece **Antonella Ricci**, chef pugliese che con Vinod Sookar ha portato a Ceglie la sua idea di cucina semplice, fatta di ricette tradizionali.

Il viaggio proseguirà tra i pendii piemontesi il **15 ottobre con Erika Gotta**, a capo del ristorante La Bursch, dentro una country house a Oretto, nella Valle Cervo, per poi ritornare a Milano il **22 ottobre con Viviana Varese**, ideatrice di Polpo e di Faak, appena **nominata chef al Passalacqua di Como** e presente con il suo concetto di cucina anche in Sicilia.

Il **13 novembre** toccherà a **Isa Mazzocchi** dalla cucina de La Palta di Borgonuovo Val Tidone (Pc), dove coltiva il progetto di una cucina con le materie prime raccolte lungo il greto del Tidone: bacche, cortecce e fiori di campo. Il percorso delle cene a quattro mani terminerà proprio con il tema del foraging il **27 novembre con Valeria Mosca**, che è anche bio ricercatrice.

Il tributo alle radici è anche il filo conduttore della Grand soirée finale, prevista il **4 dicembre** e che vedrà la partecipazione di **Osvaldo Presazzi**, primo allievo dello Chef Gualtiero Marchesi e attualmente executive chef presso La Terrazza Gualtiero Marchesi, unico ristorante a riproporre in modo integrale i piatti del “Maestro della cucina italiana”.