Il Mangelo lancia la sfida delle erbe: il ring sono gli UNA Hotels

Il Mangelo, la prima guida gastronomica scritta da chi va al ristorante (niente critici, ma solo ‘gente comune’, amante della buona tavola), festeggia 10 anni di attività con una serie di eventi in Italia dedicati alla buona cucina e alla creatività, invitando alcuni chef a sperimentare un nuovo ingrediente per piatti o cocktail molto particolari. In collaborazione con l’azienda olandese **Koppert Cress**, leader nella produzione e nella lavorazione di micro ortaggi per cucina, e con alcuni alberghi della catena UNA, è nata l’idea di costruire alcune serate a tema, nelle città delle guide dove sono presenti le strutture alberghiere, durante le quali gli chef avranno a disposizione le oltre 35 erbe differenti proposte a catalogo per dare vita a piatti unici nello stile e nel gusto. **Si svolgeranno fra aprile e settembre a Roma, Milano, Napoli e forse Venezia**. Ogni serata, che si terrà a partire dalle 18.30 circa, sarà l’avvio di un’intera settimana a tema, in cui alcune delle proposte presentate in anteprima resteranno presenti nel menù dell’albergo: **finger food, cocktail o aperitivi**, a seconda della fantasia dello chef. Una vera e propria sfida che Il Mangelo ha voluto proporre alla loro creatività culinaria e che gli chef hanno accolto con entusiasmo, affascinati dal potenziale dei fiori, delle foglie e dei germogli selezionati da Koppert Cress in ogni angolo del mondo. Per piatti (o bevande) davvero gourmet, che si sposano perfettamente con il design raffinato ed elegante degli UNA Hotel di tutta Italia. Gli appuntamenti in calendario per ora sono: UNA Hotel Roma 14 aprile 2014; UNA Hotel Tocq Milano 17 giugno 2014; UNA Hotel Napoli inizio settembre.