18 chef stellati e hotel a 5 stelle per la Sina Chefs' Cup Contest

18 stelle Michelin per 9 serate in tutta Italia: è la quinta edizione della SINA Chefs' Cup Contest, la competizione tra chef stellati che quest'anno, prende il via a Cortina d'Ampezzo **lunedì 3 aprile**, per concludersi a Milano **martedì 7 novembre** con un gran finale a Londra, a seguire. **Roma, Milano, Firenze, Venezia, Perugia, Parma, Viareggio, Cortina d'Ampezzo e Romano Canavese (Torino)** vedranno protagonisti i grandi chef che si sfideranno a "colpi di padelle" per delle cene-evento, con show cooking e degustazioni alla presenza del pubblico. Palcoscenico d'eccellenza, gli alberghi del gruppo SINA Hotels, che sin dagli esordi hanno abbracciato l'evento, quali interpreti della tradizione squisitamente italiana fatta di storia, cultura, arte, lusso ed eccellenza: Sina Villa Medici a Firenze, Sina Bernini Bristol a Roma, Sina Centurion Palace e Sina Palazzo Sant'Angelo a Venezia, Sina Brufani a Perugia, Sina Villa Matilde a Romano Canavese (Torino), Sina The Gray e Sina De la Ville a Milano, Sina Maria Luigia a Parma, Sina Astor a Viareggio, Bellevue Suites & Spa a Cortina d'Ampezzo di Sorgente Group, rappresentano l'universo dell'ospitalità italiana. Nel corso delle serate, gli chef avranno il compito di **creare 18 ricette mai presentate in passato**, **ispirate** quest'anno **alla moda**: stili, tendenze, capi, colori e consistenze di tessuti che hanno fatto la storia del costume, celebri stilisti e abiti amati in tutto il mondo, verranno trasformati in sapore profumo e gusto per un'esperienza gastronomica senza precedenti, grazie alla maestria e creatività degli autori nonché all'uso di materie prime di qualità e attenzione al bio. Al termine di ogni serata, la **giuria** - composta da giornalisti, critici gastronomici, alimentaristi e food blogger - decreterà il vincitore tra i due chef in gara, secondo i parametri di aderenza al tema scelto, complicità di coppia, bontà del piatto, rapporto qualità/prezzo, valore estetico/artistico; i due finalisti poi voleranno a **Londra** dove si affronteranno tra loro, affiancati da Chef internazionali.

Daniele Repetti (Ristorante Nido del Picchio di Carpaneto Piacentino, PC) e **Roberto Proto** (Ristorante Il Saraceno di Cavernago, BG) daranno il via alla competizione lunedì 3 aprile al ristorante Stella Polare di Cortina d'Ampezzo, affiancati dal padrone di casa **Claudio Sfiller,** Chef Resident al Bellevue Suites & Spa, apprezzato per la sua cucina tradizionale, rivisitata in maniera creativa. Grande attesa per i due piatti creati per l'occasione: Moda Mare Positano sarà l'antipasto dello Chef Proto, con sapori e profumi della costiera sua terra d'origine, una fonduta di mozzarella di bufala, alici,

limone di Amalfi e briciole di pane, caratterizzato dal colore bianco come gli abiti di lino che popolano le vie alla moda di Capri; a seguire il Tortello con la Coda, omaggio dello Chef Repetti a Giorgio Armani, un piacentino per un piacentino, un foglio di pasta sottile ma ricco, come fosse un tessuto pregiato dal colore scuro da lui prediletto, creato con il nero di seppia, con ripieno di crema di ricotta dal gusto delicato e lo spinacio avvolto all'esterno, come fosse un foulard di seta al collo di una donna. Le tappe successive vedranno, poi, alternarsi a coppie: **Giuseppe di Iorio** (Aroma di Roma) e **Salvatore La Ragione** (Mammà a Capri), **Domenico Stile** (Enoteca La Torre a Roma) ed **Emanuele Mazzella** (Villa Porro Pirelli a Induno Olona, VA), **Kotaro Noda** (Bistrot 64 di Roma) e **Alessandro Breda** (Gellus di Oderzo, TV), **Felice Lo Basso** (Felix Lo Basso Restaurant, Milano) e **Vincenzo Guarino** (Il Pievano del Castello di Spaltenna a Gaiole in Chianti, SI), **Stefano di Gennaro** (Quintessenza di Trani, BT) e **Marco Bottega** (Aminta di Genazzano, RM), **Cristiano Tomei** (L'Imbuto, Lucca) e **Ivano Ricchebono** (The Cook di Arenzano, GE), **Massimo Viglietti** (Enoteca Achilli al Parlamento di Roma) e **Riccardo Bassetti** (Il Porticciolo a Laveno Mombello, VA), **Giovanni Luca di Pirro** (Ristorante La Torre del Castello del Nero a Tavarnelle Val di Pesa, FI) e **Valentino Cassanelli** (Lux Lucis a Forte dei Marmi, LU).