Club Sandwich Inside Out: il tutorial di Giancarlo Morelli

giancarlo-morelli-fotografo-devid-rotasperti-42-d98d3173

Voglia di sorprendere i clienti? Guardate il tutorial dello chef **Giancarlo Morelli** per scoprire come preparare il suo **Club Sandwich Inside Out**.

CLICCA SUL VIDEO PER GUARDARE IL TUTORIAL ESCLUSIVO REALIZZATO DA MIXER PLANET

[embed width="560"]http://youtu.be/pSfAVxWMjQw[/embed]

«Ho scelto di insegnarvi questa ricetta perché il panino gourmet è ideale per diversificare l'offerta. Nella vita di tutti i giorni, ormai, quasi nessuno a pranzo ha il tempo di trascorrere tre ore a tavola. Se introdurrete giancarlo morelli e panino inside out foto nicole cavazzuti 1 (10)tra le proposte almeno un paio di panini offrirete una ristorazione più immediata, contenuta nei costi e di facile approccio, assecondando i gusti di tutti i palati», spiega lo chef bergamasco una stella Michelin, classe 1959. Che, dopo una lunga gavetta, nel 1993 ha aperto a Seregno il suo ***Pomiroeu***, ovvero "pometo" in dialetto locale, in un'antica corte a Seregno. Senza rinunciare, però, a mantenere i suoi hobby, in particolare golf e sci. **Vicepresidente dell'Associazione Ristoratori Golfisti**, è anche **ambasciatore della Chef's Cup**, la kermesse di alta cucina, sport e lifestyle che si svolge dal 2004 in Alta Badia tra dibattiti, incontri, approfondimenti, dimostrazioni e lezioni di cucina. «La manifestazione è nata quasi per gioco, in occasione di una merenda tra amici chef: se all'inizio gli ospiti si contavano sulle dita di una mano, oggi richiamiamo oltre 60 cuochi». Tra i protagonisti della **Chef's Cup 2015**, che si terrà dal 18 al 23 gennaio, il peruviano **Virgilio Martinez** e gli italiani **Moreno Cedroni, Gennaro Esposito, Enrico Bartolini** e **Felice Lo Basso**.