

A Rotterdam 4 ristoranti pluristellati in un'unica cena

Otto **Stelle Michelin** in una sola cena: è l'originale formula concepita da 4 famosi chef di **Rotterdam**, premiati ognuno con due stelle nella guida Michelin 2014 dedicata all'Olanda. Mario Ridder (ristorante De Zwethheul), Erik van Loo (ristorante Parkheuvel), Fred Mustert (Restaurant Fred) e François Geurds (FG Restaurant) hanno deciso di collaborare organizzando uno speciale tour culinario, il “**4x010 Sterrentour**”, che consentirà in una sola cena o pranzo di gustare in ciascuno dei ristoranti un piatto preparato personalmente dallo chef insieme a un bicchiere di vino.

L'iniziativa, unica nel suo genere, durerà quattro mesi, fino a giugno: vale per le giornate di martedì, mercoledì e giovedì e solo su prenotazione, nel sito dedicato www.4x010.nl. Il pasto avrà inizio in uno dei ristoranti e terminerà nel quarto: gli ospiti saranno infatti accompagnati da un ristorante all'altro, e al termine riportati al punto di partenza. Ogni mese la successione dei ristoranti varierà, cosicché ogni chef avrà modo di presentare un antipasto, un intermezzo, una portata principale e un dessert.