Cene sotto le stelle (e con le stelle) al MarePineta di Milano Marittima

MarePineta Resort di Milano Marittima, recente ingresso del gruppo JSH Hotels Collection, presenta la sua **rassegna di serate nata in collaborazione con Chic, Charming Italian Chef**, associazione che dal 2009 riunisce un centinaio di grandi professionisti e oltre cinquanta stelle Michelin e opera come piattaforma aperta per promuovere la crescita culturale partendo dal cibo, dalla cucina italiana e creativa, nel rispetto delle materie prime di cui è ricco il nostro Paese. **Cinque serate durante le quali quattro cuochi cucineranno insieme al resident chef Carmine Nozzolino** nella bella cornice open air del ristorante nella spiaggia privata di MarePineta Resort. Uno spazio esclusivo nel cuore della mondana Milano Marittima con beach lounge e ristorantino fronte mare. Le serate seguiranno un calendario ben preciso: una tappa al mese, iniziata a maggio. Il prossimo appuntamento è martedì 14 giugno con lo chef Donato Episcopo, del ristorante “La Corte” Hotel Villa Abbazia di Follina, una stella Michelin. Donato e Carmine proporranno piatti meticolosi, di grande caratterizzazione e armonia, ma che non sacrificano mai il gusto in favore dell’estetica. Andrea Ribaldone, chef del ristorante stellato “I Due Buoi” di Alessandria, cucinerà in due tappe, lunedì 18 luglio e lunedì 22 agosto. Ribaldone a MarePineta è di casa: da oltre 2 anni cura infatti il food concept di tutte le strutture JSH Hotels Collection, di cui anche il resort di Milano Marittima fa parte. Protagonista di Identità Expo, il temporary restaurant di Identità Golose all’interno di Expo Milano 2015, conquista la sua prima Stella Michelin nel 2003. Nel 2012 inizia il suo personale cammino che lo porterà in breve tempo a diventare chef affermato, personaggio televisivo, consulente in Italia e all’estero nel settore enogastronomico. Insieme al resident chef Carmine Nozzolino, Andrea Ribaldone proporrà un percorso di degustazione in linea con la filosofia del “Fresco, Italiano e Semplice” che ha reso celebre la sua firma anche all’interno degli hotel e dei resort JSH. Chiude la kermesse giovedì 22 settembre lo chef Gunter Piccolruaz del ristorante “Antica Trattoria alla Fortuna” di Grado. Dall’Alta Badia Gunter approda fino al mare friulano, dove i suoi piatti trovano la massima espressione. Il pesce è il suo ingrediente principale, insieme alle erbe del territorio e della laguna e alle alghe spontanee. Grazie alla sua padronanza delle tecniche d’avanguardia sposate a nuove invenzioni, Gunter, accompagnato dalla maestria di Carmine Nozzolino, trasporterà i partecipanti in un sorprendente viaggio di consistenze e sapori. Il costo di ogni Cena Sotto le Stelle è di 75 euro a persona vini inclusi a ogni portata.