Il pranzo a 13 stelle da Harrods con Identità London

identita-london-90ad0743

Giornata all’insegna della cucina italiana da Harrods a Londra che per l’occasione è diventato partner di Identità Golose, con l’evento *The Lunch of a Lifetime, Il Pranzo di una Vita,* che si è svolto oggi domenica 28 aprile.

TheThe Lunch of a Lifetime è un viaggio nel meglio della cucina italiana contemporanea interpretata da 7 fra i nostri cuochi più rappresentativi: Massimo Bottura, Enrico e Roberto Cerea, Carlo Cracco, Gennaro Esposito, Luciano Monosilio e Davide Scabin.

Se pasta, pizza e tiramisù continuano ad essere genericamente ambasciatori del gusto italico, è sempre più vero che l’Italia sa innovarsi, pensare a nuove forme di cucina, a miscelare e arricchirsi di nuovi sapori e gusti, prodotti e cotture che vanno a sommarsi al meglio delle numerosissime tipicità locali.

Presentati da Paolo Marchi ideatore di Identità Golose e da Nigel Barden volto noto della BBC, gli chef si sono alternati alla postazione di cucina a vista allestita per l'occasione al Georgian Restaurant, uno dei locali di maggiore prestigio della città, per dare forma a un pranzo da 13 stelle Michelin.

Questo in sintesi il menu: Cracco e i fratelli Cerea hanno curato i due antipasti, *Uovo in camicia allo zafferano, zucchine e cozze* e *Insalatina di baccalà con le sue trippe e spuma di patata affumicata.* È stata poi la volta dei primi: *la (* mitica *) Carbonara* di Luciano Monosilio, un inno alle tradizioni di un’Italia che ama la sua storia e porta il suo meglio nel futuro. È seguito Davide Scabin con la sua *Pasta Shake - conchiglie di pasta al nero di seppia con peperoni, salsa d'acciughe e tartufo nero*.

Gennaro Esposito ha proposto un *Trancio di cernia in crosta di erbe aromatiche con variazione di clorofilla*.

Massimo Bottura ha presentato un secondo di carne, *Beautiful Psychedelic Veal, not Flame Grilled.* Infine i due fratelli sono tornati sulla scena per un formidabile finale dolce grazie al loro celebre buffet, un viaggio nel paese delle meraviglie più golose.

Organizzato in collaborazione con EXPOMilano 2015, FIPE, EBNT e Barabino&Partners, l’evento ha contato su un panel di partner di eccezione quali Consorzio Tutela Grana Padano, Acqua Panna-S.Pellegrino, Birra Moretti, Ca'Puccino oltre alla collaborazione di Allegrini, Berlucchi, Poggio al Tesoro, Villa Sparina, Consorzio Olio Toscano IGP, Cosi Com'è, Bragard.