

## "A CENA CON UNA STAR": HEINZ BECK A LES PAILLOTES PER UN MENU' "STELLATO"

16 Giugno 2014

---

PESCARA - L'alta cucina italiana protagonista al ristorante Café Les Paillotes sul lungomare di Pescara per la terza edizione di "A cena con una star", la serie di appuntamenti dedicati agli appassionati della cucina d'autore, in programma da oggi 16 giugno al 5 settembre e organizzata con la collaborazione di Luigi Cremona e Witaly.

La manifestazione, voluta dal cavalier Filippo Antonio De Cecco, presidente del Pastificio omonimo, e dal direttore del ristorante Andrea La Caita, ha riscosso un grande successo nell'edizione 2013 e, grazie alla collaborazione con il giornalista Luigi Cremona e Lorenza Vitali di Witaly, maestri nel mondo dell'enogastronomia, anche quest'anno vedrà alternarsi famosi chef stellati, primo tra tutti il celebre Heinz Beck che farà gli onori di casa.

Il primo appuntamento della rassegna è infatti previsto oggi con la cena di Heinz Beck, chef del ristorante La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri di Roma che supervisiona da anni il Café Les Paillotes. Il 19 giugno invece, ci sarà l'evento "Chef Emergente d'Abruzzo", competizione culinaria in cui si sfideranno sul palco le nuove promesse della cucina abruzzese, e a seguire la cena di Gala a 12 mani con i migliori chef d'Abruzzo.

Sempre il 19 giugno, verranno presentati in conferenza stampa gli eventi di questa estate targata Les Paillotes che vedrà protagonista le star internazionali della cucina: da Gianfranco Vissani a Simone Rugiati fino a Yoji Tokuyoshi, giovane promessa della gastronomia mondiale. Inoltre ci sarà una serata dedicata alla cucina del resident chef del Café Les Paillotes Matteo Iannaccone nel giorno di Ferragosto.

Ad ogni appuntamento gli appassionati potranno seguire un corso di cucina esclusivo, mettere alla prova le proprie abilità imparando dai più grandi maestri del settore tutti i trucchi del mestiere, per poi gustare un light lunch suggestivo preparato dallo chef ospite nella splendida cornice del Granchio Royal.

Il ristorante Café Les Paillotes, una stella Michelin, è inserito nel contesto del suggestivo stabilimento balneare Il Lido delle Sirene, sul litorale pescarese: un'ottima cucina curata dallo chef Matteo Iannaccone e supervisionata dal pluripremiato Heinz Beck. Il beach resort offre anche il ristorante pizzeria Il Granchio Royal, il Robinson Crusoe Beach Bar and Grill, la Disco Beach e una spiaggia privata, Le Palme, con tutti i servizi per farsi coccolare sotto il sole, incluso un Baby Club e corsi di sub e nuoto.