

CUCINA: DUE CHEF MICHELIN E PIZZA MONDIALE PER LES PAILLOTES

3 Maggio 2011

PESCARA - Due appuntamenti con altrettanti chef "stellati" Michelin e "Il Festival della Pizza".

Sono questi gli appuntamenti di alta gastronomia previsti dal programma "A cena con le stelle" del "Café les Pailletes" di Pescara.

Il primo appuntamento, ieri sera, con lo chef campano Gennaro Esposito, del Ristorante La Torre del Saracino di Vico Equense (Napoli), due stelle e tre forchette dalla guida Michelin, il quale ha preparato un menù in stile mediterraneo concluso dal classico babà.

Il secondo appuntamento è previsto per domenica 15 maggio, quando, nel "Festival della Pizza", si confronteranno il campione del mondo della "pizza classica", Luca Rapacciuolo, Alberto Aceto e Umberto Fornito.

Il percorso culinario si concluderà il 6 giugno, tra i fornelli ci sarà lo chef bavarese Heinz Beck, del ristorante La Pergola del Rome Cavalieri Hilton, considerato tra i migliori in Italia, 3 stelle Michelin, che per l'occasione sarà coadiuvato da Antonio Strammiello, chef del "Café les paillette".