

[!] IL PROTAGONISTA



DAVIDE CANE DEL "GAMBERO" IN GARA PER "CHEF D'AUTORE"

MILENA ARNALDI

UNA gara tra chef all'insegna della creatività, della fantasia, delle ricette legate al territorio. Tra i protagonisti di questo appuntamento ci sarà un imperiese. Martedì dal milanese "Cracco" - uno dei 50 ristoranti più famosi al mondo - cinque tra i migliori chef di OriginalItaly si sfideranno nella finale della prima edizione del "Premio Chef d'Autore", competizione gastronomica ideata da OriginalItaly, portale web dedicato al gusto italiano.

Ospite d'onore è il giornalista gastronomico Edoardo Raspelli, le ricette saranno valutate da una giuria di esperti e di giornalisti.

Gli chef di questa prima edizione del premio sono: Marco di Lorenzi dell'Alexander Museum Palace di Pesaro, Benito Di Ghionno del ristorante Il Gestore di Varese, Davide Cane del ristorante Al Gambero di Imperia, Massimiliano Arienta del ristorante Fontana San Rocco di Crevacuore, Bruno Bacherini del ristorante La 16 di Grosseto.

Davide, una passione per la cucina iniziata giovanissimo e coltivata in famiglia, nella preparazione dei piatti che vengono proposti Al Gambero, alla Marina di Porto Maurizio, sarà in gara con i "Cappelloni neri di triglia su vellutata allo zafferano".

Lo chef, la cui ricetta avrà ottenuto il punteggio più elevato, sarà eletto "Chef d'Autore 2011".

Il Premio Chef d'Autore nasce dalla selezione di 280 chef tra gli oltre 3.500 ristoranti italiani iscritti al network. Particolare il profondo legame degli chef con il territorio d'origine. Così come avviene per Davide Cane che nelle sue creazioni punta sul mare, un equilibrato connubio tra cucina tradizionale ligure e creatività. Gli abbinamenti tra sapori di mare e di terra, l'utilizzo delle profumatissime spezie fresche dell'entroterra ligure e l'uso del delicato olio extravergine d'oliva del ponente. In questo caso è la triglia la vera regina di questo piatto: padroneggia nel ripieno dei cappelloni e caratterizza la salsa allo zafferano per un risultato raffinato.