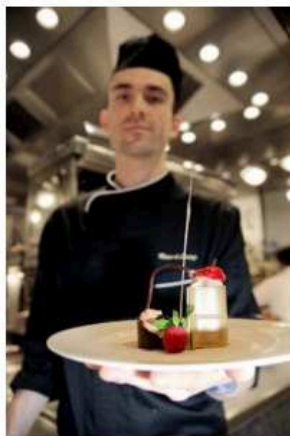


## Primo Premio Chef d'Autore assegnato a Marco Di Lorenzi

Posted by TheCook on 14 novembre 2011 in Cucina, News

Lo scorso martedì presso il prestigioso ristorante Cracco di Milano si è tenuta la prima edizione del Premio Chef d'Autore, iniziativa promossa da OriginalITALY, portale web dedicato al gusto e all'arte dell'ospitalità italiana. Il Premio Chef d'Autore è stato vinto dallo chef Marco Di Lorenzi dell'Alexander Museum Palace di Pesaro. Il riconoscimento è stato consegnato da Edoardo Raspelli e Carlo Cracco.



La sfida è stata vinta da Di Lorenzi con la sua Sinfonia al cioccolato, un dolce che ha conquistato la giuria e il palato di tutti i commensali. A sfidarlo c'erano Benito di Ghionno del ristorante Il Gestore di Varese che ha presentato le Capesante allo sfornato di melanzane, Davide Cane del ristorante Al Gambero di Imperia che si è esibito con i Cappelloni neri di triglia su vellutata allo zafferano, Bruno Bacherini del ristorante La 16 di Grosseto che ha portato la sua lasagnetta con crema alle noci, porcini, julienne di pecorino passito e miele. Ed ancora Massimiliano Arienta del ristorante Fontana San Rocco di Crevacuore che ha offerto alla giuria il Filetto di Fassone con salsa all'aceto balsamico al profumo di rosmarino e sale nero delle Hawaii con patate saltate.



Il Premio Chef d'Autore organizzato da OriginalITALY è stato ideato per rendere omaggio alla cucina e ai sapori italiani. Sono stati selezionati 280 chef in oltre 3.500 ristoranti italiani che hanno presentato le loro esclusive ricette (che potete trovare raccolte all'interno del portale Ricette d'Autore di OriginalITALY). Grazie alla votazione online poi si è arrivati ai 5 finalisti che sono stati ospitati dal ristorante Cracco per questa prima edizione del Premio Chef d'Autore. Nel pranzo che ha visto trionfare lo chef Marco Di Lorenzi erano presenti giornalisti e critici gastronomici che insieme hanno decretato il vincitore in base a cinque differenti criteri: creatività, degustazione, presentazione, complessità e tecniche di preparazione.

