



Jeunes Restaurateurs d'Europe tinge di rosa il Taste of Milano 2014.

Jeunes Restaurateurs d'Europe Italia, l'Associazione che riunisce un folto gruppo di giovani e talentuosi chef italiani, porta l'alta cucina e un tocco di femminilità al Taste of Milano 2014. Sono infatti cinque le donne protagoniste delle attività, che si alternano tra il JRE Pop Up Restaurant, l'Electrolux Chef's Table e La Electrolux Vip Hospitality.

Pop Up Restaurant

Il Pop Up Restaurant del Taste of Milano 2014 è un ristorante gestito interamente dalle due chef stellate che propongono i loro magnifici menu a tutto il pubblico del Taste of Milano:

Giovedì 8 e Venerdì 9 Maggio Aurora Mazzucchelli del Ristorante Marconi di Sasso Marconi (BO).

Sabato 10 e Domenica 11 Maggio, Iside De Cesare chef del Ristorante La Parolina di Trevinano Acquapendente (VT).

Electrolux Chef's Table

Marianna Vitale, Nadia Moscardi e Carla Aradelli sono le protagoniste della esclusiva Electrolux Chef's Table. Il "tavolo dello Chef" ha solo dodici posti e offre la possibilità di scoprire tutti i segreti nascosti dietro la preparazione di portate indimenticabili attraverso momenti di interazione continua con le chef. La cena di Giovedì 8 e i due servizi di Venerdì 9 sono affidati a Marianna Vitale del Ristorante Sud di Quarto in provincia di Napoli. Sabato 10 è la giornata di Nadia Moscardi del Ristorante Elodia dell'Aquila, Domenica 11 invece il menu della Chef's Table Electrolux è curato da Carla Aradelli, Ristorante Riva di Ponte dell'Olio, Piacenza. Partner di Jeunes Restaurateurs durante tutte le Chef's Table è la Maison Pommery, un universo prestigioso e raffinato che ha fatto del suo champagne un'opera d'arte. Dal 1836, è una delle più grandi e blasonate Maison de Champagne. Nel 1874, grazie alla visione ed intuizione di Madame Louise Pommery, il mondo intero conobbe il primo Brut Millesimato della storia dello Champagne: un gusto ed un dosaggio che hanno cambiato lo stile e l'approccio del vino più celebre al mondo.



Electrolux Vip Hospitality

La Electrolux Vip Hospitality è il luogo che ospita i divertenti incontri di showcooking, sei dei quali sono organizzati in collaborazione con l'importante testata dedicata agli amanti del buon cibo: LA CUCINA ITALIANA. Le cinque donne Jre, insieme a Davide Negri, chef de La Cucina Italiana giocheranno con il pubblico del Taste of Milano reinterpretando alcune ricette della tradizione regionale in sei imperdibili appuntamenti:

Venerdì 9 Maggio

ore 14.00: Marianna Vitale, melanzane alla parmigiana

ore 19.15: Aurora Mazzucchelli, passatelli in brodo

Sabato 10 Maggio

ore 15.00: Nadia Moscardi, polpette cacio e ovo

ore 22.00: Iside De Cesare, fettuccine alla carbonara

Domenica 11 Maggio

ore 15.00: Carla Aradelli, tortelli di ricotta e spinaci, burro e salvia

ore 19.00: Iside De Cesare, costolette d'abbacchio

Nella Electrolux Vip Hospitality si esibiscono anche altri due chef stellati di grandissimo talento appartenenti all'Associazione Jeunes Restaurateurs: Giovedì 8 alle ore 21.00 è la volta di Ilario Vinciguerra, chef del Vinciguerra Restaurant di Gallarate, (VA). Alle 16.00 di Sabato 10 Maggio a raccontare i segreti della sua cucina, Giuseppe Iannotti, del Ristorante Krèsios di Telesse Terme (BN).

Profili degli Chef Jeunes Restaurateurs d'Europe

Pop Up Restaurant - Aurora Mazzucchelli, Ristorante Marconi, Sasso Marconi, Bologna

Aurora Mazzucchelli, nata a Bologna nel 1973, figlia di cuoco e di mamma sfoglina, l'antica arte della produzione della pasta sfoglia tipica della tradizione emiliana. Nonostante le sue esperienze maturate nel mondo della cucina si definisce "autodidatta" per passione. Ha frequentato l'istituto alberghiero e nel 1983 entra subito nello staff del ristorante dei genitori. Nel 2000 insieme al fratello Massimo prende le redini del ristorante Marconi, iniziando così il suo percorso in cucina, unendo creatività, curiosità, grande personalità, ad una costante attenzione ai prodotti del territorio e della tradizione. Nel 2008 le viene assegnata la prima stella dalla Guida Michelin.

Pop Up Restaurant - Iside De Cesare, Ristorante la Parolina, Trevignano Acquapendente, Viterbo.

È nata a Roma. Abbraccia il mondo della cucina facendo esperienza da Agata e Romeo, la Pergola dell'Hilton e da Salvatore Tassa alle Colline Ciociare. Alla Frasca di Castrocaro Terme, approda come chef pasticciera e conosce Romano, reduce da esperienze nelle cucine di Gualtiero Marchesi a Erbusco, il Rigoletto a Reggiolo. Decidono di unirsi e aprono La Parolina, premiato con una stella assegnata dalla Guida Michelin.

Electrolux Chef's Table - Marianna Vitale del Ristorante Sud di Quarto, Napoli.

Nata a Napoli nel 1980, laureata in Letteratura spagnola decide di seguire le orme del padre cuoco e approda alla prima esperienza ai fornelli solo nel 2008 quando Lino Scarallo la chiama a lavorare a Palazzo Petrucci. Da allora, in neanche un anno si sposa e apre con il marito il Ristorante Sud e in due anni arriva la prima stella Michelin. La sua cucina muove i passi dalla tradizione campana ma se ne allontana rivoluzionandone i canoni e mantenendo solo un legame simbolico



con essa attraverso gli ingredienti attinti da tutto il patrimonio locale: dal mare, alla montagna, fino ai pendii vesuviani, nei piatti di Marianna si ritrovano tutte le sensazioni della regione Campania.

Electrolux Chef's Table - Nadia Moscardi del Ristorante Elodia, Frazione Camarda, L'Aquila.

Cresciuta nella cucina del ristorante Elodia fondato dalla madre, Nadia diventa la chef insieme alla sorella Vilma con la quale condivide l'idea di modernità applicata alla tradizione attraverso la reinterpretazione di piatti. Le loro creazioni sorprendono con i profumi e i sapori del territorio esaltati e sostenuti dalla genuinità delle materie prime locali. Il suo obiettivo è divulgare la conoscenza del patrimonio della cucina abruzzese proponendo le ricette con cotture, interpretazioni e presentazioni dei piatti al passo con i tempi. Il ristorante è un piccolo gioiello (solo 20 coperti), immerso nel verde del Parco Nazionale del Gran Sasso.

Electrolux Chef's Table - Carla Aradelli, Ristorante Riva, località Riva, Ponte dell'Olio, Piacenza.

Carla apre il suo locale ventisei anni fa a Riva di Ponte dell'Olio, sulle colline piacentine, la terra del Gutturmo e di ottimi salumi. Tutto inizia quando Carla e il marito rilevano un'antica trattoria di paese con bar e negozio di alimentari e da lì hanno lavorato per costruire il loro sogno. La filosofia della cucina di Carla si basa sulla concretezza e sulla semplicità tanto che a volte fatica a sposarsi con le nuove tecniche di cucina e la velocità che richiede il mercato attuale. Carla infatti ricerca nel gusto il suo punto di forza, per questo risulta spontanea, contaminata dalle stagioni e dai prodotti dell'orto ed è attenta al recupero per salvaguardare e valorizzare le tradizioni puntando al contempo alla leggerezza.

Electrolux Vip Hospitality - Ilario Vinciguerra, Vinciguerra Restaurant Gallarate (Varese)

Ilario Vinciguerra è di Napoli ma il suo animo cosmopolita lo ha portato a girare il mondo per perfezionarsi e, dopo aver guadagnato la Stella Michelin, si stabilisce definitivamente a Gallarate, dove ha fondato nel 2011 Ilario Vinciguerra Restaurant all'interno di un incantevole e suggestiva villa dallo stile Liberty. Nel 2007 Ilario ha vinto il concorso "Lo Mejor de la Gastronomía" di San Sebastian in Spagna con Profumo, scelto come miglior piatto all'olio d'oliva e che ha consacrato definitivamente la sua fama di chef di altissimo livello. È proprio dagli elementi della tradizione mediterranea come l'olio, che Ilario pone le solide basi della sua cucina per poi spaziare in tutti gli angoli dell'alta gastronomia inserendo sempre un tocco di sapiente di creatività. L'obiettivo principale è quello di creare un piatto completo sotto tutti i punti di vista: visivo, olfattivo e gustativo.

Electrolux Vip Longe - Giuseppe Iannotti, Ristorante Krèsios, Telesse Terme (Benevento)

Campano, di Telesse Terme, ha scelto un antico casolare come location del suo ristorante. La sua impostazione culinaria si sviluppa sulla scia di una tradizione tramandata per generazioni. Nei suoi piatti non giungono quasi mai più di quattro ingredienti, gli accostamenti sono curiosi e conquistano con i giochi di consistenze che risultano molto divertenti. Le materie prime eccellenti sono il punto di partenza di ogni sua creazione. Il suo splendido ristorante gourmet, bistrot, resort e bottega di prodotti di altissima qualità, ha conquistato, nel 2014, una stella Michelin.

Jeunes Restaurateurs d'Europe Italia

JRE Italia, nata nel 1992 accoglie oggi 81 chef che si riconoscono all'interno di un sistema di valori comuni, differenti ma complementari, la tradizione e l'innovazione si fondono sinergicamente con il talento e la passione. Creatività e innovazione, memoria e territorio: sono gli ingredienti principali comuni a tutti i Jeunes Restaurateurs,



dosati e amalgamati con l'obiettivo di deliziare tutti coloro che ad un ristorante chiedono un'esperienza di altissima qualità. Sito web: www.jre.it

Jre Italia Press Office ALAM
PER COMUNICARE
alam@alampercomunicare.it
T. 02 3491206

Pr & Events Specialist
Martino Crespi
events@martinocrespi.it
T. 348 0167526