	DESCRIZIONE	LOTTI
1 -14:20 MASSIMO BOTTURA 	"Osteria Francescana" (tre stelle), MODENA Arrivati in via Stella, di tanti orpelli e medaglie il ristorante sembra liberarsi volentieri, in favore di una contemporanea, sobria eleganza, che non vi farà tuttavia sorvolare su acclamate opere d'arte di cui il cuoco è appassionato. Una cifra di understatement che si ritrova anche nella cucina, dove la grandezza si traduce in misura, controllo e padronanza di ogni mezzo, oltre ad una grande visione che partendo da Modena e dall'Emilia - parmigiano, aceto balsamico, tagliatelle e tortellini tra gli elementi imprescindibili - arriva a classici internazionali, che lo chef cita e rilegge con giocosa leggerezza, per ricordarvi che il cibo non è una noiosa liturgia, ma divertimento, memoria e cultura. Più volte eletto Miglior Chef al Mondo	1° LOTTO Aperitivo con tour di Casa Maria Luigia con Massimo Bottura. 2° LOTTO Cena per due persone, menu e abbinamento vini presso Francescana at Maria Luigia.
2 - 14:30 MASSIMILIANO ALAJMO 	Ristorante "Le Calandre" (tre stelle), Rubano (PADOVA) “L’unione fa la forza”! Se poi è famigliare ancora di più. In questo alto tempio della gastronomia italiana lavorano, infatti, i tre fratelli Alajmo: ognuno con le proprie competenze, ma ciascuno ugualmente indispensabile. Nel 2002 Massimiliano è diventato il più giovane chef tri-stellato d’Europa e da allora l’eccellenza è stata il suo dogma. Figlio d’arte, Massimiliano ha una specialità che gli sta particolarmente a cuore: il risotto liquirizia e zafferano, creato per la gentile consorte e perennemente rielaborato a seconda della stagione. La famiglia, per l’appunto! Nella sala disegnata dagli stessi padroni di casa e che interpreta la filosofia di cucina in cui l’ingrediente è il protagonista, la carta elenca lunghi percorsi degustazione: si va dai piatti storici a quelli più recenti, tuttavia liberi di scegliere e ridurre a piacimento.	1° LOTTO Un pranzo per 2 persone a Le Calandre con abbinamento vini e una visita in cucina indossando due grembiuli Alajmo firmati dallo chef 2° LOTTO Un pranzo per 2 persone a Le Calandre con abbinamento vini al nostro chef’s table

3 - 14:40

NORBERT NIEDERKOFLER

Ristorante "St. Hubertus" del Hotel Rosa Alpina (tre stelle)
San Cassiano (BOLZANO)

Mai come in questo caso, la cucina riesce a rivelare con tanta finezza psicologica la personalità dello chef, il riservato Norbert Niederkofler. Nei piatti del cuoco altoatesino si rintracciano, infatti, i gusti schietti e intensi delle sue montagne, la natura e la cultura di questi luoghi accompagnati dalla passione e dalla fatica quotidiana dei contadini e degli allevatori, la qualità eccelsa dei loro prodotti, le tradizioni e i metodi tramandati di generazione in generazione. Eseguita con soli due menu degustazione - quello breve dei classici, e quello più lungo ed innovativo - Norbert stesso la definisce: Cook the Mountain! Se i suoi piatti sono un trionfo di colori e sapori locali presentati al ritmo delle stagioni, va anche ricordato che siamo in presenza di tecnicismi sofisticati che spiegano - senza esitazioni - la sua proiezione nell'Olimpo delle stelle. Degna di nota la carta dei vini, che fotografa tutto il mondo con un'attenzione particolare all'Alto Adige.

1° LOTTO
Hotel Rosa Alpina - Ristorante St. Hubertus
DIETRO LE QUINTE DEL RISTORANTE ST. HUBERTUS. Vivete un'esperienza unica immergendovi proprio nella cucina del St. Hubertus: degusterete dei piatti ispirati da 'Cook the Mountain', spiegati dallo Chef Norbert Niederkofler e dal suo team, mentre vi godete degli ottimi vini, potete osservare la coreografia che sta dietro le quinte tra cucina e sala.

2° LOTTO
AlpiNN Food Space & Restaurant
ESPERIENZA CON NORBERT NIEDERKOFLER AL FOOD SPACE & RESTAURANT ALPINN. Salita in cabinovia al Plan de Corones, visita guidata al museo LUMEN e pranzo al Food Space & Restaurant AlpiNN (casa di Cook the Mountain) con Norbert Niederkofler.
Libro „Cook the Mountain" - The nature around you; firmato dallo Chef Norbert Niederkofler

4 - 14:50

ANTONINO CANNAVACCIUOLO

Ristorante dell'hotel "Villa Crespi" (due stelle)
Orta San Giulio (NOVARA)

Icona dell'ospitalità nella meravigliosa cornice del lago D'Orta, fu Cristoforo Benigno Crespi, proprietario della villa nel 1879, a sceglierne lo stile moresco come ispirazione per una dimora da sogno, tra stucchi e intarsi, in un ideale viaggio attraverso il Medioriente.
Ma è stato – poi - il bravissimo Antonino Cannavacciuolo a renderlo luogo celebre nel Bel Paese e non solo. Lo chef di Vico Equense ci mette il cuore, ma anche tecnica e precisione estetica per creare piatti dai sapori netti e ben distinti, valorizzati anche da due menu degustazione dai titoli fortemente evocativi: Carpe Diem ed Itinerario dal sud al nord Italia, dove si spazia dalla Campania al Piemonte con una disinvoltura consentita solo ai "grandi".

1° LOTTO
Menu' Itinerario dal sud al nord con degustazione vini, acque minerali e caffetteria.

2° LOTTO
Menu' Itinerario dal sud al nord con degustazione vini, acque minerali e caffetteria.

5 - 15:00

MORENO CEDRONI

Ristorante "Madonnina del Pascatore" (due stelle)
Marzocca (ANCONA)

Nascosto e defilato, affacciato su un lungomare lontano da clamori mondani, sarà proprio un'edicola dedicata alla Madonna del pescatore nei pressi del ristorante ad indicarvi che siete arrivati. Un sobrio celarsi, una discrezione che ritroverete anche nei moderni interni e nell'amabilità della signora Mariella in sala, moglie dello chef-patron, mentre il marito, Moreno Cedroni, aggiorna ed inventa incessantemente piatti (quasi esclusivamente di pesce) che, da questo lembo dell'Adriatico, producono un'eco che si sente in altri mari. I vari menu degustazione propongono un’intrigante scelta tra ricette “collaudate” e creazioni più recenti. Più di trentacinque anni di creatività millesimati in carta con piatti che han fatto la storia della cucina italiana e un genio ben lontano dall'esaurirsi: un laboratorio gastronomico di eccellenze ittiche!

1° LOTTO
Pranzo per 1/2 persone e visita con lo chef al laboratorio di ricerca e sviluppo denominato The Tunnel.
Menù con nostro abbinamento vini

2° LOTTO
Pranzo per 1/2 persone e visita con lo chef al laboratorio di ricerca e sviluppo denominato The Tunnel.
Menù con nostro abbinamento vini

6 - 15:10

MAURO ULIASSI

Ristorante "Uliassi" (tre stelle), Senigallia (ANCONA)

Catia e Mauro, due fratelli e tanta volontà di far bene, con la quale hanno alimentato, sin dagli esordi nel lontano 1990, la crescita del locale che porta il loro cognome: Uliassi. Una crescita continua, costante e - a questo punto possiamo anche aggiungere - straordinaria! Il loro delizioso ristorante si trova tra il porto canale e la spiaggia, in una posizione che sarebbe stata perfetta per uno stabilimento balneare e che, invece e per fortuna, è da anni una tappa fissa e
conosciuta su tutte le mappe geografiche dell’alta cucina. La raffinata eleganza della sala introduce ad una cucina fortemente legata al territorio marchigiano ed elaborata con sapienza, che utilizza il massimo della tecnica e della tecnologia presenti oggi sul mercato, ma - al tempo stesso - semplice e concentrata al piacere del palato; imperniata soprattutto su straordinari sapori di pesce, e in parte anche sulla selvaggina.

1° LOTTO
Pranzo per 2 : menù easy estate con nostro abbinamento vini + aperitivo con lo Chef

2° LOTTO
Cena per 2 persone in veranda e aperitivo con lo Chef

7 - 15:20

HEINZ BECK

Ristorante "La Pergola" Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Hotel
(tre stelle), ROMA

Il roof garden capitolino per eccellenza, dalla terrazza della Pergola Roma appare eterna ed imperturbabile, proprio come viene spesso descritta: i rumori del traffico scompaiono, in lontananza si percepisce un suono di campane e lo sguardo abbraccia i monumenti capitolini più celebri, cinti dall'abbraccio dei colli tutt'intorno, in una visione maestosa ed intima al tempo stesso. L'accoglienza e il servizio del ristorante amplificano quest'impressione, tutto si svolge in un clima ovattato, scandito da ritmi precisi che paiono collaudati da sempre, le esigenze dei clienti sono intuite e soddisfatte ancor prima di essere espresse, il tempo scorre senza percezione, o forse si arresta. Il suo motore è la cucina di Heinz Beck, delicata, soave, come le altezze da cui si cena, ma mai banale, anzi audace in qualche accostamento, internazionale in altre proposte, ma fondamentalmente mediterranea. Il grande amore del cuoco!

1° LOTTO
Aperitivo con lo Chef e cena

2° LOTTO
Cooking lesson in presenza, con lo Chef e visita della cucina

8 - 15:30

CHICCO E BOBO CEREA

Ristorante "Da Vittorio" (tre stelle), Brusaporto (BERGAMO)

In una villa sulle prime colline bergamasche, provvista di eliporto, il ristorante è la gioiosa immagine della generosità e della laboriosità familiare. Elegante ma non ingessato, sontuoso ma non freddo, i clienti sono accolti con affettuosa e spontanea amicizia, mentre dalla cucina sopraggiunge una memorabile carrellata di piatti che, per quanto tecnici ed elaborati, puntano soprattutto ad un gusto pieno ed opulento. Se alla base vi è un'accurata selezione dei migliori
ingredienti, le preparazioni si caratterizzano per il loro forte impatto scenico, nonché per un'onnipresente ricerca di sapori ricchi ed intensi, "tradizione e materia prima". Da Vittorio si è coccolati fino alle battute finali, con lo strepitoso carrello dei formaggi e delle sucrerie. Se il tempo lo permette, non esitate a prenotare un tavolo in terrazza sotto il pergolato, coccolati come dei reali nella campagna inglese. Merita il viaggio!

1° LOTTO
Aperitivo in cantina con gli chef e pranzo d'affari per due persone, vini e bevande esclusi

2° LOTTO
Lezione di cucina con gli Chef e aperitivo in cantina

9 - 15:40

MASSIMO SPIGAROLI

Ristorante "Antica Corte Pallavicina", Polesine Parmense (PARMA) (una stella)

Location da favola, per una struttura che - da una prospettiva architettonica - sembra un castello, di fatto nacque come dogana sul Po nel '300. Oggi è uno dei templi del culatello, ma al di là del celebre salume, qui quasi tutto è allevato o coltivato nella proprietà. I piatti esaltano le tradizioni locali dalle paste agli animali da cortile; è una cucina "gastrofluviale" come ama definirla lo chef-patron Massimo Spigaroli, perché contribuisce a non far perdere identità al territorio. Interessante è inoltre il percorso museale che presenta, uno dopo l'altro, i protagonisti della vicenda del culatello; iconografia e citazioni di personaggi famosi, racconto puntuale delle fasi che dalla coscia del maiale portano a un prodotto caratterizzato da un preciso rituale di degustazione. La visita permette anche di osservare l'affascinante galleria dei culatelli, che stagionano nell'umidità e nella penombra, nonché le forme di parmigiano: le due ricchezze della zona! L'ispettore consiglia: per una cena romantica prenotare l'unico tavolo - nella piccola nicchia di sole vetrate – che regala superbi scorci sul verde.

1° LOTTO
Aperitivo in cantina di stagionatura del Culatello Spigaroli, assieme allo Chef, cena con menù degustazione "I 10 Anni Della Corte Antica Corte Pallavicina", con vini abbinati e pernottamento presso il castello.

2° LOTTOaperitivo in cantina di stagionatura del Culatello Spigaroli, assieme allo Chef, cena con menù degustazione "I 10 Anni Della Corte Antica Corte Pallavicina", con vini abbinati e pernottamento presso il castello.

10 - 15:50

ENRICO CRIPPA

Ristorante "Piazza Duomo" (tre stelle), Alba (CUNEO)

In questo atelier gastronomico, lo chef Enrico Crippa celebra le Langhe, ma lo fa secondo una meticolosità tutta nipponica. Il pasto debutta in maniera esplosiva con una serie di finger creativi, mentre erbe, fiori, verdura e frutta non sono mai attori non protagonisti dei piatti, ma li esaltano sia nel sapore sia nell'estetica. "Bisogna rimettere al centro ciò che mangiamo, curandoci della provenienza delle materie prime. In tal senso, un prodotto che nasce in un territorio d'eccellenza, e che per arrivare a tavola impiega una manciata di minuti, è un bene prezioso". Sono le parole del cuoco piemontese d'adozione, ma in realtà nato a Carate Brianza, che in una serra di 450 mq e in un appezzamento di 4.000 mq coltiva i suoi ortaggi.

1° LOTTO
Pranzo o cena per due persone nello Chef's Table e aperitivo insieme allo Chef

2° LOTTO
Una giornata in brigata con lo chef Enrico Crippa e il team

11 - 16:00

GIANFRANCO VISSANI

Ristorante "Casa Vissani", Baschi (TERNI) (una stella)

La saletta rock – più semplice ed informale all'entrata – introduce a spazi di grande eleganza, mentre la cucina a vista realizzata qualche anno fa diventa trasparenza e strumento di condivisione, nonché possibilità offerta al cliente di avvicinarsi all'arte della trasformazione della materia prima in tutte le sue forme e fasi. Numerose decadi nell'alta gastronomia hanno permesso al cuoco umbro di oliare i numerosi e complessi ingranaggi del suo ristorante al fine di garantire un'esperienza sensoriale seducente per vista e palato. Per orientare al meglio le vostre scelte, Casa Vissani propone – oltre alla carta – il "three levels": tre menu che constano ciascuno di un diverso numero di portate a seconda dell'appetito e, perché no, del budget. Raffinate camere sono a disposizione degli ospiti per vivere la sosta nella sua completezza.

1° LOTTO
A Scuola con Vissani. Aperitivo di Benvenuto con lo Chef.
Il pacchetto prevede una lezione di Cucina di 3 ore dello Chef Gianfranco Vissani, presso la sua struttura quale è Casa Vissani.
Cena per due persone con i 3 piatti preparati durante la scuola con 3 vini in abbinamento.

2° LOTTO
Occasione Seduzione
Aperitivo di Benvenuto con lo Chef ore 20:00 (con suggerimenti per il menu della sera)
Cena per due persone con Proposta Vissani 3Levels - Ad hoc, con 5 pietanze a scelta.
Pernottamento in camera Deluxe Superior con prima colazione in camera dalle 8:00 alle 10:00.

12 - 16:10

CLAUDIO SADLER

Ristorante "Sadler" (una stella), MILANO

Da sempre legato al mondo dell'arte, le pareti del ristorante sono dedicate a pittori contemporanei che rimangono esposti per il piacere dei clienti, per poi ruotare e lasciar posto ad altri artisti.
Tra i primi cuochi a dare rilevanza all'aspetto visivo del piatto, ad un'estetica moderna, geometrica e colorata, le creazioni di Sadler sono facilmente assimilabili proprio all'arte contemporanea di cui è appassionato. Non è un caso che i piatti in carta siano millesimati: dalla celebre padellata di crostacei del '96, le proposte snocciolano una serie di piatti - in prevalenza di mare - che hanno segnato la storia gastronomica milanese e non solo. Ma qui non si dorme sugli allori: la maggior parte delle annate sono recentissime, i piatti creati negli ultimi anni testimoniano la continua evoluzione di un cuoco sempre appassionato e stracolmo di energia.

1° LOTTO
Menu tradizione&innovazione con abbinamento vini selezionati dal sommelier

2° LOTTO
Lezione ONE TO ONE con lo chef Claudio Sadler con preparazione di un piatto

13 - 16:20

ENRICO BARTOLINI

Ristorante "Enrico Bartolini" al MUDEC (tre stelle), MILANO

L'uomo dei record: questa è la definizione che più spesso si legge di Enrico Bartolini, perché nessuno come lui ha collezionato così tanti ristoranti stellati in tante parti d'Italia. Ma questo al terzo piano del Museo delle Culture è l'ammiraglia, il ristorante che ha emozionato Milano riportando in città le tre stelle che per primo in Italia solo Gualtiero Marchesi conquistò proprio nella città meneghina.
Classica-contemporanea è la definizione che lo chef riserva alla sua cucina, e a ben ragione: giovane, classe 1979, eppure la sua carta ha già all'attivo una serie di piatti ritenuti immancabili dai fedelissimi clienti dei suoi soli sette tavoli. Accanto a questi, una ricerca continua di nuove ricette, pronte a diventare ulteriori classici.

1° LOTTO
Un pranzo al ristorante Mudec con aperitivo insieme allo chef

2° LOTTO
Ospite in cucina per un servizio in divisa

14 - 16:30

NIKO ROMITO

Ristorante "Reale" (tre stelle), Castel di Sangro (L'AQUILA)

Chef-patron autodidatta profondamente legato alla sua terra, Niko Romito, grazie a studio e passione, è riuscito ad affermarsi ad altissimi livelli: in soli sette anni, infatti, ha conquistato l’ambito riconoscimento delle 3 stelle. Alle pendici di un monte, in un ex monastero cinquecentesco trasformato in albergo, Reale è l’espressione concreta di essenzialità e minimalismo: caratteristiche salienti della sala, ma anche tratti distintivi di una cucina creativa in questa parte di Abruzzo che si vuole intima e meno conosciuta. La tecnica si sgancia da ogni fronzolo, barocchismo, surplus.
La purezza è perseguita con ammirabile ostinazione, l'estrazione dei sapori diventa quasi ossessione, mentre i piatti sono presentati con grazia ed nitidezza estetiche che subito riconducono al Sol Levante. Come una vestale della buona tavola, Cristina sovraintende il servizio, sempre impeccabile ed attento. Insomma, un indirizzo imperdibile per chi è alla ricerca di un’esperienza culinaria ad alti livelli!

1° LOTTO
Cena al ristorante Reale per 2 persone (vini esclusi)
e aperitivo con lo Chef

2° LOTTO
Visita con lo Chef Niko Romito al Laboratorio di panificazione e pasticceria e piccola degustazione in laboratorio

15 - 16:40

ANDREA BERTON

Ristorante " Berton ", MILANO (una stella)

Nel cuore di Porta Nuova, un’intera parete vetrata filtra luce su una sala di eleganza contemporanea e raffinata, in linea con i caratteri del nuovo e avveniristico quartiere. La cucina continua ad essere incentrata intorno a pochi ingredienti per piatti volutamente essenziali, ma non minimalisti. L'impostazione è creativa e moderna; i prodotti provengono da diverse parti d’Italia e latitudini, senza un riferimento territoriale preciso, mentre il servizio si fa ricordare per professionalità, precisone e competenza.

1° LOTTO
Il nostro tavolo con vista diretta sulla cucina, dal quale si ha la possibilità durante il pranzo/cena, di visionare tutta la cucina appunto e lo svolgimento del servizio stesso.

2° LOTTO
Cena vivendo l’esperienza dello Chef’s Table

16 - 16:50

GIANCARLO PERBELLINI

Ristorante "Casa Perbellini" (due stelle), VERONA

Se il cognome Perbellini è una sorta d’istituzione e sinonimo di haute cuisine, questo ristorante è un’oasi sui generis: spazio intimo e quieto, esperienza impostata sulla vista più che sul racconto (la cucina è praticamente un tutt’uno con la sala). I suoi piatti seguono le stagioni e coniugano artigianalità, pensiero, memorie e modernità. Tra le specialità cult del bi-stellato ci si ricorderà a lungo della cremosità delicata e piacevolissima del risotto all'acqua di funghi, caramello di anice, fumetto di pesce, nonché polvere di capperi. Se vogliamo dar voce agli ispettori, “Casa Perbellini ha uno chef bravissimo e l’apparente informalità dell’offerta si regge su una qualità complessiva di alto livello”. Attenzione, non c'è una vera e propria carta, ma menu degustazione articolati: "Chi sceglie prova" ovvero un percorso intorno ai prodotti scelti dai clienti da una mini-lista di suggerimenti, o "Assaggi", una carrellata di piatti storici del cuoco insieme alle più recenti creazioni.

1° LOTTO
Pranzo a Casa Perbellini con incontro con lo chef

2° LOTTO
Pranzo/cena (a seconda delle disponibilità) al Giancarlo Perbellini Pop-up con aperitivo con lo chef

17 - 17:00

GENNARO ESPOSITO

Ristorante " Torre del Saracino " (2 stelle), Vico Equense (NAPOLI)

Il nome del ristorante non è un generico omaggio alle torri che punteggiano la costa, ma è proprio all'interno di una di esse che si svolgerà parte del vostro straordinario viaggio gastronomico, una fortificazione trecentesca dove sorseggiare un aperitivo o prendere il caffè, per poi trasferirsi nelle sale dall'eleganza più classica.
Guardando il Vesuvio, quanto viene facile dire che lo chef è un vulcano di idee! Pochi cuochi come Esposito hanno infatti sfornato così tante idee, coniato piatti e anticipato tendenze, che sono state poi copiate da molti ristoranti. Proposte in genere all'insegna di una cucina mediterranea, che parte spesso da prodotti campani, talvolta con accostamenti apparentemente strani alla lettura della carta, ma che nelle mani di Gennaro rivelano quell'armonia di opposti che paiono essersi sempre cercati.

1° LOTTO
Pranzo o cena "Menù degustazione da 11 portate con percorso di vini".
Omaggeremo i vincitori con 2 giacche e due grembiuli personalizzati

2° LOTTO
Pranzo o cena "Menù degustazione da 11 portate con percorso di vini.
Agli aggiudicatari di questo lotto offriamo la possibilità di realizzare l'antipasto del loro menù in cucina a fianco dello Chef, provvederemo anche a fornire due giacche e due grembiuli personalizzati

18 - 17:10

MATTEO METULLIO
E
DAVIDE DE PRA

Ristorante "Harry's Piccolo" (due stelle), TRIESTE

Un recente restyling ha reso questo locale ancora più affascinante e confortevole. Gli spazi sono ora più ampi, ma pur sempre contraddistinti da un certo stile classico-veneziano: un'atmosfera ovattata che lo rende ideale per cene romantiche o di lavoro, all'insegna della grande cucina di Matteo Metullio e Davide De Pra. Nonostante la giovane età i due chef hanno creatività e competenza da vendere; in questo scrigno di raffinatezza propongono piatti interpreti del territorio, del mare, dell'orto di stagione, fino a preparazioni e sapori evocanti il lontano est.

"Cucina a kilometro vero", cosi viene definita da Matteo, ovvero: la ricerca della qualità senza limiti geografici. Il servizio molto accogliente può contare su un'area esterna per aperitivi e relax finale con vista su una delle più belle piazze d'Italia. Sempre che Eolo non ci metta del suo!

1° LOTTO
Cena per due persone con menù degustazione a scelta, abbinamento vini e aperitivo con gli chef Metullio e De Pra

2° LOTTO
Una sera in brigata: affianca i nostri chef in prima persona per un intero un servizio!
Un esperienza fatta di adrenalina, passione e ovviamente momenti di degustazione! (per due persone)

19 - 17:20

CICCIO SULTANO

Ristorante "Duomo" (due stelle), RAGUSA

A pochi metri dal Duomo di San Giorgio, all'interno di Palazzo La Rocca – lo stesso che fece da set al film "Divorzio all'italiana" con Marcello Mastroianni - in piccole, ma eleganti sale divise per eleganti colori che alludono alla Sicilia e ai suoi generosi ingredienti, la cucina di Ciccio Sultano è una dichiarazione d'amore per l'isola. I piatti sono una straordinaria carrellata di eccellenze del territorio, elaborati in ricette dove la semplicità è bandita, l'accostamento di sapori diversi e talvolta contrastanti esaltata. Ciccio è un alchimista ai fornelli, colui che trasforma i prodotti in cibo, uno che riesce a far dialogare con successo tradizione ed innovazione. La cantina, come una grande madre, abbraccia tutto: Sicilia, Italia e Francia (la cui presenza in carta è in crescita grazie al bravo sommelier), importanti verticali di annate storiche, spumanti e champagne. Vini da meditazione! A qualche metro rispetto all'ingresso, Cantieri Sultano è uno spazio riservato all'ospitalità, dove gustare un aperitivo o un digestivo in un ambiente di grande relax.

1° LOTTO
Cena per 2 al ristorante Duomo e aperitivo per 2 a Cantieri Sultano

2° LOTTO
Cena ai banchi e pacco di prodotti misti dal nostro shop cicciosultanoshop.it

20 - 17:30

PINO CUTTAIA

Ristorante "La Madia" (due stelle), Licata (AGRIGENTO)

Oltre a mettere in luce il meglio della Sicilia, Pino Cuttaia si adopera nell'elaborare una cucina che possa essere comprensibile a tutti; proposte gastronomiche che risveglino - in un certo senso - il gusto della memoria, i sapori di casa e, perché no, le ricette della nonna. "La memoria è l'ingrediente segreto di piatti che raccontano una storia", sostiene Cuttaia. Vero!
La nostalgia emotiva della sua cucina è fortissima, ma lo sono anche la ricerca e l'innovazione; uno straordinario lavoro che parte dai prodotti, li trasforma per giungere alla loro essenza, spesso con risultati di grande originalità, come nella minestra di crostacei o nella ricciola alla carbonella di mandorle. Anche il dessert congiura a sottolineare le eccellenze della Trinacria.

1° LOTTO
Lezione di cucina più pranzo al Ristorante La Madia per due perone.

2° LOTTO
Escursione in barca per due persone tra le coste Licatesi con pranzo a sacco insieme a Pino Cuttaia.

21 - 17:40

RICCARDO MONCO
E
ANNIE FEOLDE

Ristorante "Enoteca Pinchiorri" (tre stelle), FIRENZE

La cucina di Pinchiorri si permette di stupire con pompa e grandiosità, senza tuttavia mai scadere in eccessi artificiosi o fine a se stessi, ma rincorrendo e centrando i sapori in ogni piatto. La successione delle proposte assomiglia ad una grande festa, ad uno spettacolo pirotecnico, quando l'ultimo botto pare il più grande eccone un altro e poi un altro ancora.
Varrebbe il viaggio il solo assistere al servizio in sala, un sussurrato walzer diretto da A. Tomberli, ai vertici tra i responsabili di sala in Italia. Annie Féolde è ormai un'icona della ristorazione e in collaborazione con il suo bravissimo chef Riccardo Monco continua ad evolvere il gusto italiano per la buona tavola. A Giorgio Pinchiorri, infine, il merito di aver creato una cantina conosciuta in tutto il mondo.

1° LOTTO
Cena all'enoteca che comprende visita in cantina e alla cucina, accompagnati da Riccardo Monco, Annie Feolde e Giorgio Pinchiorri

2° LOTTO
cena all'enoteca che comprende visita in cantina e alla cucina, accompagnati da Riccardo Monco, Annie Feolde e Giorgio Pinchiorri

22 - 17:50

CARLO CRACCO

Risorante "Cracco in Galleria" (una stella), MILANO

Proprio di fronte all'Ottagono, l'ingresso si apre fra i tavolini del bistrot, caffetteria, pizzeria, pasticceria, da qui si prende l'ascensore per salire al primo piano dove si trova il ristorante gourmet. Dall'elegante ingresso si dipanano tre salette, fumoir e privé, che accolgono i clienti, fra stucchi, affreschi, opere di Fontana e Pomodoro, con i tavoli più ambiti vicino alle finestre. Il secondo piano dedicato a cerimonie private è altrettanto affascinante, mentre la cantina, la cui visita è vivamente consigliata, si apre sotto il camminamento della Galleria. Se la carta riserva uno spazio a proposte a base di uova - dai tuorli fritti a quelli marinati - la fantasia di Cracco qui si scatena particolarmente, per i tradizionalisti non mancano proposte più familiari quali il riso allo zafferano (con fegatini e midollo alla piastra) e il vitello alla milanese, omaggio alla città.

1° LOTTO
Un pranzo per due persone presso il Ristorante Cracco in Galleria e aperitivo con lo Chef

2° LOTTO
Una lezione di cucina con lo Chef in Galleria

23 - 18:00

CRISTINA BOWERMAN

Ristorante "Glass Hosteria" (una stella), Trastevere ROMA

Spumeggiante nella vita, come nella sua cucina, Cristina Bowerman è stata definita un vulcano – e non solo per i colori vivaci – che accendono la sua capigliatura. Nel cuore di Trastevere, la giovane cuoca riesce sempre a stupire con piatti in perenne equilibrio tra fusion, tradizione, eleganza e audacia. L'ispettore si domanda cosa tirerà fuori dal cilindro, la prossima volta… mentre il servizio in sala volteggia come in una danza per coccolare al meglio l'ospite con le giuste attenzioni, ma senza oppressioni. Un originale e creativo gioco di luci crea un'atmosfera avvolgente, qualche volta piacevolmente conturbante. È il regno di Cristina, del resto.

1° LOTTO
Pranzo o cena per 2 e aperitivo con lo chef

2° LOTTO
Spesa con lo chef e pranzo "al tavolo dello chef"

24 - 18:10

ERNESTO IACCARINO

Ristorante " Don Alfonso 1890 " (2 stelle)
Sant'Agata sui due Golfi (NAPOLI)

Capostipite dell'alta cucina nel sud Italia in un tempo in cui le tappe gourmet erano ancora poche, Livia e Alfonso Iaccarino crearono questo ristorante segnando un'epoca nella storia della ristorazione italiana. Fra mille sacrifici e altrettanti riconoscimenti, resero il nome di Sant'Agata celebre nel mondo, contribuendo tra l'altro in modo decisivo alla fortuna della cucina mediterranea. Oggi, con l'aiuto dei figli Mario ed Ernesto – quest'ultimo ormai responsabile della cucina – la storia è tutt'altro che finita. Anzi, si arricchisce di un'eleganza sempre nuova e maggiore, che omaggia la tradizione campana e il suo straordinario artigianato, dalla sala alle cucine, dal giardino da fiaba alle favolose camere. Il menu porta con sé un invidiabile bagaglio di piatti storici, ma si rinnova incessantemente ad emozionanti, altissimi livelli. La cantina, infine, già straordinaria per ampiezza di scelta, alla visita si rivela un viaggio mozzafiato nel sottosuolo del ristorante.

1° LOTTO
Pernottamento in una delle nostre graziose Junior Suite, più cena per due persone al nostro ristorante. A cena, preceduta da una visita alla nostra millenaria cantina, sarà servito il menù "La Degustazione",
accompagnato da un'attenta selezione di vini dalla nostra regione. Il mattino successivo, dopo una ricca prima colazione, biologica e mediterranea, saremo lieti di accompagnarvi alla nostra azienda agricola biologica "Le Peracciole", nello splendido scenario di Punta Campanella, dove, con amore e dedizione, nascono tutti i prodotti alla base della nostra cucina.

2° LOTTO
Pernottamento in una delle nostre graziose Junior Suite, più cena per due persone al nostro ristorante.
A cena, preceduta da una visita alla nostra millenaria cantina, sarà servito il menù "La Degustazione",
accompagnato da un'attenta selezione di vini dalla nostra regione. Il mattino successivo, dopo una ricca prima colazione, biologica e mediterranea, saremo lieti di accompagnarvi alla nostra azienda agricola biologica "Le Peracciole", nello splendido scenario di Punta Campanella, dove, con amore e dedizione, nascono tutti i prodotti alla base della nostra cucina.

25 - 18:20

GIANFRANCO PASCUCCI

Ristorante "Pascucci Al Porticciolo" (una stella), Fiumicino (ROMA)

Cuoco autodidatta con un'inguaribile passione per il mare, Pascucci ha il successo di uno dei più solidi ed appaganti ristoranti gourmet del litorale laziale. Nel suo locale si valorizzavano in pari misura le risorse del mare, ma anche l'entroterra. Si cucina utilizzando solo pesce "pescato", e non allevato, attingendo alla ricchezza ittica de nostri mari, ivi incluse le specie più povere. Gianfranco ha iniziato il suo percorso proponendo i classici piatti della tradizione, ma la voglia di crescere e sperimentare lo ha portato ad aggiustare il tiro, riducendo i coperti per accogliere al meglio gli ospiti e rivisitando il menu.

1° LOTTO
Giornata con lo chef Pascucci
Con assaggi presso le botteghe artigiane di Fiumicino visita in Calesse all'antico lago di Traiano , pranzo al porticciolo con menù "tre di tre " asta del pesce , aperitivo , cena al porticciolo con menù "come è profondo il mare " vini in abbinamento

2° LOTTO
Pomeriggio con lo chef Pascucci
In cucina con spiegazione è realizzazione di una ricetta salata ed una dolce con assaggio e abbinamento. Aperitivo
Cena al porticciolo con menù "i grandi classici" e vini in abbinamento

26 - 18:30

CIRO SCAMARDELLA
E
ALESSANDRO PIPERO

Ristorante "Pipero" (una stella), ROMA

Divenuto una figura di riferimento del settore grazie allo spessore dell'offerta gastronomica - frutto della visione nello scegliere i propri collaboratori - unita alla perfetta conduzione del servizio, il ristorante porta il nome del maitre-patron Alessandro Pipero. Ai fornelli, Ciro Scamardella è un giovane cuoco campano, autore di piatti moderni, attenti alle stagioni, e qualche volta, anche alle citazioni della sua terra d'origine. La somma dei talenti, la cura del dettaglio e l'affiatamento di una squadra coesa e concentrata, si traducono in un'ospitalità sartoriale che oltre a coccolare gli ospiti, accentua l'impatto estetico e gustativo delle proposte in menu. Il recente restyling della sala vede sparire le tovaglie per lasciare spazio ad un unico blocco di ebano. Bellissimo!

1° LOTTO
Pranzo ed aperitivo con lo Chef Scamardella e il patron Alessandro Pipero, con visita alla cucina e giacca da loro autografata.

2° LOTTO
Una cooking lesson nelle cucine del Ristorante, seguiti dallo Chef Scamardella che aiuterà a preparare un piatto e darà consigli sulle tecniche + giacca autografata da Chef Scamardella e Alessandro Pipero

27 - 18:40

BRUNO BARBIERI

non ha ristorante in questo momento, nella carriera ne ha ottenute
in totale 7

Bruno Barbieri, uno degli chef più conosciuti e amati d'Italia. Chef Barbieri si è fatto conoscere al grande pubblico italiano grazie al suo debutto televisivo nel 2011 con Masterchef Italia. Passa l'infanzia con i nonni nella campagna bolognese dove comincia ad appassionarsi alla cucina. A 17 anni ha la sua prima esperienza lavorativa allo Zì Teresa di Milano Marittima e, sempre nel 1979, si imbarca su una nave da crociera come terzo cuoco. In questo modo, può conoscere tradizioni culinarie di diversi paesi. Tornato in Italia, lavora in diversi ristoranti stellati: la Locanda Solarola di Castel Guelfo, il Trigabolo di Argenta, sotto la guida di chef Igles Corelli e assieme a Mauro Gualandi e Giacinto Rossetti. Passa quindi per La Grotta di Brisighella e dirige l'Arquade di Villa de Quar di Valpolicella. Avendo ormai raggiunto tutto quello che poteva in patria, decide di ripartire. Si trasferisce quindi in Brasile, per poi tornare in Europa. Apre quindi nel 2012 a Londra il ristorante Cotidie. E oggi è una stella della gastronomia in tv.

1° LOTTO
Cooking lesson da remoto con Chef Barbieri + giacca da chef autografata

2°LOTTO
Cooking lesson da remoto con Chef Barbieri + giacca da chef autografata

28 - 18:50

ANTHONY GENOVESE

Ristorante "Il Pagliaccio" (due stelle), ROMA

Viaggio non è un termine propriamente gastronomico, eppure è la parola che meglio descrive la straordinaria tappa culinaria al Pagliaccio: un po' come un grande scrittore al rientro da esperienze in giro per i continenti, lo chef Genovese vi parlerà degli ingredienti e delle cucine del mondo, che interpreta a modo proprio, creando un ponte con esperienze occidentali e più nostrane, in un favoloso percorso di cui - come per un film - all'inizio si conosce solo il titolo e il genere, per poi assistere ad una emozionante proiezione del cuoco-regista.

1° LOTTO
Mezza giornata con Chef Genovese tra consigli e dimostrazioni di tecniche

2° LOTTO
Un pranzo al Ristorante Il Pagliaccio e aperitivo
con lo chef x 2

29 - 19:00

DAVIDE OLDANI

Ristorante "D'O" (due stelle), Cornaredo (MILANO)

Esattezza 2003 ed Armonia 2020 sono i due menu degustazione che riflettono il passato e il presente del percorso professionale di Davide Oldani. Ricerca sul territorio ed un’attenzione focalizzata sulla semplicità sono i capisaldi della sua filosofia in cucina. Nel ristorante alle porte di Milano, in spazi sobri e moderni che sembrano proiettarsi sulla piazza attraverso le ampie vetrate, lo chef porta in tavola una cucina pop, ma al tempo stesso accessibile e sostenibile: niente sprechi, quindi, ma sfruttamento del prodotto al massimo consentito.

1° LOTTO
Un pranzo/cena per due persone con presenza dello Chef Oldani al Ristorante

2° LOTTO
Lezione di cucina con lo Chef Oldani per la preparazione del piatto Pane, Pepe nero Marsala e Riso, nello spazio del D'O dedicato

30 - 19:10

IGLES CORELLI

non ha ristorante in questo momento, nella carriera ne ha ottenute
in totale 5, che porta tatuate sull'avambraccio destro

La cucina di Igles è sempre stata caratterizzata dalla ricerca dei migliori prodotti che il nostro bellissimo paese produce,
e dal 2010 inizia a descrivere la propria cucina come una Cucina Garibaldina, una cucina che appunto unisce l’intera Italia.
È stato il primo chef a introdurre il concetto di Cucina Circolare per descrivere la propria filosofia di rispetto dell’ingrediente.
Nella cucina di Igles, come accade in natura, nulla viene trascurato o buttato, tutto viene trasformato, aiutato dalla tecnologia in cucina, di cui è sempre stato un fervente sostenitore.

1° LOTTO
Piatto utilizzato a "Madrid Fusion" realizzato da Riccardo Biavati di Ferrara (pezzo unico) per fare l'Uovo Croccante con i Cardoncelli e il Tartufo D'Alba.
Razzo costruito in fuzione della piccola pasticceria. Descrizione spettacolare di Igles in diretta !!!

2° LOTTO
Cooking lesson da remoto

31 - 19:20

GIOVANNI E NADIA SANTINI

Ristorante "Dal Pescatore" (tre stelle), Runate (MANTOVA)

Sperduto fra i campi e le anse del parco dell'Oglio, l'incredibile destino di Runate – poche decine di abitanti – è stato quello di diventare sinonimo nel mondo di ospitalità ai più alti livelli. Se il ristorante non cessa di ingrandirsi e abbellirsi anno dopo anno, tra salotti, giardino e acetaia, la cucina è ormai guidata da Giovanni, il figlio di Nadia, che ne ha ereditato in pieno non solo lo stile, ma anche il messaggio etico, che vede nel cibo un valore da condividere, un messaggio da trasmettere legato al territorio, un atto d'amore verso gli ospiti. Al bando quindi svolazzi eccessivamente tecnici o creativi, che in questo contesto apparirebbero sterili e artificiosi, largo spazio invece alla tradizione eseguita ai massimi livelli, con giusto qualche spunto qua e là più innovativo. La sala è superbamente gestita da Antonio, marito di Nadia, insieme ad Alberto, il loro secondo figlio, esperto sommelier.

1° LOTTO
Menù del Pescatore x 2 persone con aperitivo e degustazione vini.
Aperitivo con la Famiglia Santini.
Visita all'Acetaia.
Menù autografato dagli chef Nadia e Giovanni Santini.

2° LOTTO
Menù degustazione x 2 persone con prodotti scegli dall'orto, aperitivo e degustazione vini.
Visita dell'orto e del giardino delle erbe aromatiche (visitabile a partire dal mese di Luglio 2020)
Visita dell'Acetaia
Menù autografato dagli chef Nadia e Giovanni Santini

BASE D'ASTA

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100

100