

Torino incontra le Stelle: 5 Chef a cena - EatPiemonte

Publicato il 25 gennaio 2016

menù { *à Dieci Mani*

TORINO INCONTRA LE STELLE

HAI MAI CENATO IN 5 RISTORANTI STELLATI NELLO STESSO MOMENTO?
5 CHEF STELLATI, 10 PORTATE, 5 GRANDI VINI, 1 ESPERIENZA INDIMENTICABILE!

Lunedì 1 Febbraio 2016

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA CENAADIECIMANI@TOBEVENTS.IT
TEL: 345 3059939 - OII 0362267 INFO: WWW.MENUAPORTER.NET

Riceviamo e pubblichiamo il comunicato stampa dell'evento "Torino incontra le Stelle" voluta dall'[Associazione Eat Bin](http://www.associazioneatbin.it).

Saranno **5 gli chef stellati** che presteranno la loro creatività la sera del **1° febbraio a Torino**, per un evento che unirà il talento alla solidarietà.

"Torino incontra le Stelle" sarà un percorso artistico e gourmet alla scoperta di una regione – il

Piemonte – che tanto ha da offrire in termini di materie prime e di chef capaci di interpretarle con guizzo e sapienza.

Voluta e organizzata da **EatBin** – associazione no profit nata da un'idea di To Be e impegnata nella promozione dell'eccellenza enogastronomica piemontese – questa cena desidera rappresentare la prima edizione di un format itinerante per la Regione con l'obiettivo di tutelare, valorizzare e promuovere produttori, artigiani, contadini, aziende e **ristoranti d'eccellenza**.

Gli ospiti potranno esplorare nei piatti la ricchezza e la particolarità di una regione che vanta ben **39 ristoranti stellati sul suo territorio**, una tradizione che premia la qualità e un contesto che ispira a sperimentare e a crescere.

[Marcello Trentini](#), alias Magorabin (TO), **Maurilio Garola** della **Ciau del Tornavento** (Treiso, CN), **Massimo Camia**, Ristorante Massimo Camia (La Morra, CN), **Igor Macchia** de **La Credenza** (San Maurizio Canavese, TO), [Claudio Vicina](#) di Casa Vicina (TO) saranno gli ideatori di un menù a 10 mani. Ogni chef si farà interprete di un ingrediente e di un piatto che dall'antipasto al dolce comporranno questo menù che vuole essere un inno al territorio e che porta con sé un messaggio importante.

Tonno di coniglio, giardiniera di verdure in agrodolce. Casa Vicina.

Sulla scia di **Expo2015** e sull'importanza di nutrire il pianeta con responsabilità e soprattutto seguendo principi etici e rispettosi per uno sviluppo sostenibile e la sicurezza alimentare, questo incontro di stelle avrà il compito di sensibilizzare contro lo spreco alimentare.

Tutti e **5 gli chef** hanno sposato la filosofia di [Azione contro la Fame Onlus](#) un'organizzazione umanitaria internazionale impegnata a eliminare la fame nel mondo. Riconosciuta leader nella lotta contro la malnutrizione, [ACF](#) salva la vita dei bambini malnutriti e, al tempo stesso, fornisce accesso all'acqua potabile, soluzioni sostenibili per combattere la mancanza di cibo e crea e gestisce programmi che salvano vite umane in **47 Paesi del mondo** aiutando concretamente, circa **14 milioni di persone l'anno**.

Contro lo spreco saranno quindi gli antipasti che gli chef si impegneranno a creare a testimonianza del fatto che non occorrono solo materie prime d'eccellenza per ideare un buon piatto e che chiunque può sposare la filosofia anti-spreco anche in cucina.

In Europa cresce il numero dei Paesi che stanno applicando nel campo della ristorazione indicazioni precise contro lo spreco alimentare. E proprio da Torino parte una start-up – [Re BOX](#) – che sta compiendo i suoi primi passi per la sensibilizzazione nei confronti dei ristoratori affinché si dotino della cosiddetta “doggy bag” (in questo caso parliamo di Re FOOD) perché gli ospiti possano portare a casa gli avanzi del pranzo o della cena.

“Torino incontra le Stelle” è finalmente un evento *glamour* per esaltare la **cucina piemontese** e dare la possibilità ad aziende del territorio e non solo (sarà presente l'[Acetaia Pedroni](#), assoluta eccellenza italiana). Saranno tanti gli amici presenti come [Luca Scarcella](#) e [Cascina Fontanacervo](#).