

Wine News

MONDO

VINI, CUCINA & SOLIDARIETÀ

Bottura, Roca, Colagreco e il wine maker Roberto Cipresso in una charity dinner a New York

È "Once Upon a Kitchen", di scena domani, con i migliori chef al mondo della 50 Best e una selezione di vini per donare pasti a domicilio ai malati

NEW YORK, 04 DICEMBRE 2018, ORE 13:05



I protagonisti della charity dinner Once Upon a Kitchen

Il n. 1 Massimo Bottura, il n. 2 Joan Roca e il n. 3 Mauro Colagreco, i migliori chef al mondo al vertice della "The world's 50 best restaurants 2018", insieme ai fornelli per solidarietà: l'occasione particolare è **"Once Upon a Kitchen"**, una charity dinner ed un'esperienza sensoriale unica, a cura di di Gr8, gruppo leader mondiale nell'organizzazione di eventi indimenticabili, di scena **domani al Gotham Hall di New York City in favore di God's Love We Deliver**, il fornitore dell'area metropolitana della Grande Mela di pasti a domicilio senza alcun ricarico a coloro che siano troppo malati per uscire a comprare del cibo o per cucinare, e ai loro figli. **Ad accompagnare i piatti dei più importanti chef al mondo nella charity dinner, sarà una selezione di vini scelti**

personalmente dagli chef con Roberto Cipresso, tra i più famosi wine maker

internazionali, che li racconterà al pubblico di filantropi commensali.

I partecipanti (con un'offerta dai 1.500 a 5.000 dollari a persona, ndr) avranno l'opportunità assai rara di assaggiare, nella medesima esclusiva occasione, piatti straordinari e, di conseguenza, di sperimentare concezioni molto diverse dell'arte culinaria, nella consuetudine elaborati e serviti in tre contesti piuttosto lontani tra loro, accomunati dall'essere ai vertici mondiali: in Italia, all'Osteria Francescana di Modena, in Spagna a El Celler de Can Roca a Girona, ed in Francia al Mirazur a Menton. Ogni pietanza sarà abbinata ad un vino anch'esso unico nel suo genere, in virtù del proprio profilo sensoriale o del percorso che ha condotto alla sua produzione: **Capiteldeoro 2017 di Corte Capitelli e Brunello di Montalcino 2013 di Roberto Cipresso per le creazioni di Colagreco, Capiteldeoro 2017 e Amarone 2012 di Serego Alighieri (Masi Agricola) per i piatti di Roca, e Anima 2015 di Bueno Wines e Il Segreto di San Giuliano 2016 di Bortolomiol per quelli di Bottura, accanto al Grillante 2018 di Cantine Europa per accompagnare il dessert, e La Quadratura del Cerchio 2012 di Cipresso 43 e Capiteldeoro 2015 selezionati per il cocktail di benvenuto. Il dessert speciale sarà progettato e realizzato per l'occasione da **Christina Tosi, una delle "pastry chef" più prestigiose**, innovative ed influenti, founder e ceo di Milk Bar Bakery.**
