



CITTA' DI TORINO



turismo
Torino
e provincia

LA CREDENZA VOLA A MONTRÉAL E PORTA LA CUCINA PIEMONTESE NEL MONDO



Quest'anno Montréal è una città che celebra e si celebra. Dal **23 febbraio al 12 marzo** la città canadese unirà ai festeggiamenti per il suo 375° compleanno la diciottesima edizione di **Montréal En Lumière**, uno dei festival invernali più importanti del Nord America che accoglie oltre un milione e quattrocentomila visitatori l'anno.

Vivere Montréal durante i giorni del festival significa prendere parte a un'esperienza urbana straordinaria: diciannove giorni per un happening ormai considerato imperdibile durante il quale la città si trasforma in un contenitore di eventi d'arte, di spettacolo, di sport e, soprattutto, di gastronomia.

È il programma dedicato alla cucina che rende da sempre **Montréal En Lumière** un avvenimento senza eguali: anche quest'anno Chef da tutto il mondo convergeranno nel Québec e, cucinando insieme ai migliori Resident Chef, offriranno esperienze di gusto straordinarie fatte di racconti, scambi, sapori e piatti.

Con la regia della rete internazionale **Città Gastronomiche Délice**, un network che riunisce 22 "**Città del buon cibo**" sparse in 4 continenti e accomunate dalla volontà di promuovere e condividere i sapori e i saperi della cucina d'eccellenza e l'amore per la gastronomia, gli Chef - grazie agli *Chef Pairing* - avranno l'opportunità di scambiarsi tecniche e segreti, di conoscersi e di raccontare al pubblico i piatti d'eccellenza del loro territorio.

Dal 2012 la **Città di Torino** è entrata a far parte di questo network del gusto e Torino - unica città italiana attualmente presente nella rete - quest'anno è stata invitata, grazie al supporto operativo di Turismo Torino e Provincia a prendere parte a uno *Chef Pairing*.





CITTA' DI TORINO



turismo
Torino
e provincia

Torino sarà rappresentata da uno dei suoi fiori all'occhiello: lo Chef **Giovanni Grasso** del ristorante stellato **La Credenza** di San Maurizio Canavese sarà ospite del ristorante **Graziella** di Montréal e della sua Chef, **Graziella Battista**, il **23 e il 24 febbraio 2017**.

Il Piemonte dunque approderà sulle tavole canadesi grazie al menù pensato per l'occasione dallo Chef Giovanni Grasso, coadiuvato per l'occasione da Chiara Patracchini (sous chef e pastry chef de la Credenza) e accompagnato dai vini del territorio della celebre azienda vitivinicola *Pelissero*, che nelle due serate di alta cucina saranno raccontati dal produttore in persona, Giorgio Pelissero.

Un menù che parlerà di Piemonte e della sua tradizione culinaria in perfetto equilibrio tra i piatti nobili della corte sabauda e i sapori semplici della sua storia contadina: un'immersione nella cultura del territorio attraverso il gusto.

Dal tonno di coniglio, piatto povero ma dal gusto inimitabile nato per "ingannare" la Quaresima, alla qualità sublime della battuta di Fassona, passando dal risotto con i peperoni - due veri e propri tesori del territorio- e dal guanciaie di vitello accompagnato da deliziose verdure povere ma ricche di gusto, fino ad arrivare a una preziosa mousse al cioccolato e pere pensata e realizzata da **Chiara Patracchini**, i piatti di Giovanni Grasso raccontano la storia di un territorio generoso e ricco di tradizione, storia e creatività.

Padrona di casa impeccabile, la Chef **Graziella Battista**, la sua brigata e lo staff di sala - nel più autentico spirito degli *Chef Pairing*, vero punto di forza dell'happening canadese - lavoreranno fianco a fianco con Giovanni Grasso per regalare a **Montréal en Lumière** uno scorcio e un assaggio della cucina piemontese d'eccellenza.

www.montrealenlumiere.com

www.ristorantelacredenza.it

www.restaurantgraziella.ca

