

ANTEPRIMA VINI DELLA COSTA TOSCANA

PRESENTA

ANTOLOGICA CENAA4MANI

CHEF CRISTIANO TOMEI
E CHEF PAOLO LOPRIORE
VENERDÌ 8 MAGGIO 2015
REAL COLLEGIO LUCCA

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
INFO@GRANDICRU.IT
+39 0583 082210 +39 329 6740444
WWW.ANTEPRIMAVINI.COM

Associazione



GRANDI CRU
DELLA COSTA
TOSCANA

COSTO A PERSONA €150

Associazione



GRANDI CRU
DELLA COSTA
TOSCANA

CRISTIANO TOMEI

La cucina dello chef Cristiano Tomei nasce tra la collina ed il mare, nella casa dei bisnonni immersa nel verde silenzio dei monti e la cucina genuina e saporita della mamma viareggina ai fornelli. Lo chef che la sua arte ama chiamare piuttosto artigianato, con il passar degli anni è riuscito a trovare la chiave della sua cucina nella semplicità, conquistando sempre di più il palato della stampa enogastronomica ed il cuore del commensale. La semplicità che è però mai scontata e rigorosamente abbinata alla scelta della materia prima e la sua stagionalità.

Le opere "artigiane" dello chef Tomei è un sentiero culinario camaleontico come la personalità dello chef: vulcaniche ed esplosive a vedere, rassicuranti ed avvolgenti una volta sentite.

WWW.ANTEPRIMAVINI.COM

PAOLO LOPRIORE

Nato a Como nel 1973 da una famiglia popolare, con mamma Rosa cuoca dilettante ma grande maestra, Paolo ha la fortuna di incontrare, al suo primo stage dopo l'alberghiero, Gualtiero Marchesi in persona. Milano prima, la Francia poi, quindi la Bagatelle di Oslo fino al 1999.

Dal 2002, per 10 anni, Paolo è stato lo chef del canto della Certosa di Maggiano dove ha maturato una cucina essenziale senza fronzoli.

Segue la sua esperienza al Grand Hotel di Como, proprio sul lago Lario che gli ha dato i natali e che lascia nel 2015 per affrontare nuove esperienze di una cucina d'autore tra le più convincenti nel panorama della ristorazione italiana.

WWW.ANTEPRIMAVINI.COM