Le Cene dei Grandi Chef: tutti gli appuntamenti di maggio e giugno al Circolino di Claudio Sadler

20240423170729ilcircolino-fotocredits-at-jacoposalvi-0bc5e84d

Partirà a maggio, presso il Circolino di Claudio Sadler, il format **“Le Cene dei Grandi Chef”**, un **ciclo di cene** che vedrà alternarsi ai fornelli, insieme al resident Lorenzo Sacchi e allo stesso Sadler, **cinque illustri rappresentanti del panorama enogastronomico internazionale**. L'obiettivo è fare del ristorante di Monza un hub dell'alta cucina nonché un riferimento per gli appassionati anche al di fuori dei confini cittadini.

Si inizia **martedì 7 maggio** quando a dividere i fornelli con Lorenzo Sacchi sarà **Edoardo Fumagalli**, executive chef di Locanda Margon (1 stella Michelin) di Ravina (TN). Chiamato a dirigere il progetto gastronomico della famiglia Lunelli, offre un’esperienza gastronomica che parte da solide basi tecniche e da una profonda conoscenza della materia prima, in particolare di montagna, ma si caratterizza per creatività e contemporaneità. La serata sarà realizzata in collaborazione con Cantine Ferrari.

Martedì 21 maggio sarà la volta di **Giancarlo Morelli**, chef patron del ristorante Morelli, del Bulk mixology bar a Milano, del Pomiroeu di Seregno (MB), la sua casa madre e in estate del Phi Beach a Baja Sardinia. Chef pluripremiato e imprenditore accorto e gentile, nella sua cucina, elegante e concreta, da sempre rispettosa della natura senza sprechi, convergono tradizione, ricerca e convivialità.

Martedì 4 giugno al Circolino approderà anche lo chef **Andrea Berton**, uno dei più brillanti allievi di Gualtiero Marchesi, da dieci anni protagonista della scena gourmet milanese con il ristorante - 1 stella Michelin - che porta il suo nome. Un primato riconducibile a una cucina contemporanea caratterizzata da elementi innovativi e distintivi come l’ormai celebre menu degustazione interamente

dedicato ai brodi. In abbinamento sarà possibile degustare una selezione di vini della cantina siciliana Tasca d'Almerita.

Protagonista della serata di **mercoledì 19 giugno** sarà invece **Simone Tricarico**, chef che alle spalle vanta esperienze di tutto rispetto alle dipendenze di Alain Ducasse, Michel Roux Snr, Pascal Barbot, Seiji Yamamoto e Giancarlo Perbellini.

A chiudere la rassegna **mercoledì 3 luglio** sarà infine lo sloveno **Tomaž Kavcic**, quarta generazione del ristorante Pri Lojzetu (1 stella Michelin) di Vipava, nella tenuta Zenomo, e membro di spicco dei JRE – Jeunes Restaurateurs. Lo chef di fama mondiale, un vero artista nel combinare sapori, tecnologie di cottura e ingredienti di alta qualità, fonda la sua arte culinaria sul binomio gioco / tradizione e ha conquistato la stella rossa Michelin sia per la sua cucina visionaria, sia per l'atmosfera della sua "gostilna" (l'equivalente della nostra osteria), un luogo votato ad accogliere e far star bene gli ospiti.

"È un onore poter ospitare nella nostra cucina chef di questo calibro, alcuni dei quali sono stati per me anche dei maestri", afferma **Lorenzo Sacchi**, Resident Chef de Il Circolino, che aggiunge: *"Il pubblico potrà provare due filosofie gastronomiche differenti abbinate assieme in menu esclusivi studiati per l'occasione".*

Per info e prenotazioni: **www.il-circolino.it** - **info@il-circolino.it** - **039.6363374**