Stelle di Stelle, i superchef italiani si "esibiscono" da Harrod's

Il via è stato con **Carlo Cracco**, che in questi giorni propone - insieme alle altre portate del suo menù - anche il famosissimo uovo marinato. A ottobre sarà la volta dei fratelli **Enrico e Roberto Cerea del ristorante Vittorio** a Brusaporto (Bg), a novembre toccherà a **Gennaro Esposito del Saracino** di Vico Equense, mentre a dicembre il focus sarà sul carré d'agnello della storica **Enoteca Pinchiorri di Firenze**. A gennaio chiude la kermesse **Enrico Crippa del Piazza Duomo** di Alba, un tempio della cucina del Monferrato. Ecco la squadra italiana - che porta con sè ben **13 stelle Michelin** complessive - che per cinque mesi si esibirà a Londra, in "tour" presso i **lussuosi grandi magazzini Harrods**. Le star della più alta gastronomia italiana si alterneranno alla guida di uno dei ristorant di Harrods nel lower floor, proprio accanto all'enoteca internazionale. Ognuno dei cinque chef preparerà un menù di quattro o cinque portate, rigorosamente abbinato a vino o birra made in Italy.
L'evento, realizzato in collaborazione con Identità Golose, è intitolato "Stelle di Stelle" ed è patrocinato anche da Expo Milano, che ha come tema portante proprio il cibo.
"E' un'iniziativa che riteniamo interessante per valorizzare la cucina made in Italy nella sua forma più attuale, al di là dei consueti stereotipi" afferma **Bruce Langlands**, responsabile dei ristoranti e del reparto food di Harrods. "Agli chef e ai ristoranti offriamo un grande palcoscenico per presentare la loro creatività a un nuovo mercato".