

Hot News:

SCANDALO "MAZZETTE" AI BENI CULTURALI

BRASILE 2014, NEWS DAL MUNDIAL

ABRUZZO. SPECIALE ELEZIONI 2014

Attrezzature Inox
Pizza

frecciainox.com/
Negozio OnLine Attrezzature
Inox. Vasta Gamma per
Pizzerie, FastFood!



(SUB) direttore responsabile: Marco Manzo

Attrezzature Inox
Pizza

frecciainox.com/
Negozio OnLine Attrezzature
Inox. Vasta Gamma per
Pizzerie, FastFood!

ATTUALITÀ CRONACA POLITICA ECONOMIA LIFE STYLE CULTURA AMBIENTE TECNOLOGIA SPORT LAVORO

FINANZA TURISMO ARTE MUSICA YOU REPORTER FOOD PERSONE MEDICINA INCHIESTE GOSSIP FITNESS VIDEOGALLERY PHOTOGALLERY IDENTITY

...lo stesso giorno deporrà anche il segretario generale del Quirinale Donato Marra.

Oggi 14:11 Mafia: processo trattativa, Grasso deporrà l'11 luglio Palermo, 25 giu. (Adnkronos) - I

Food - Regione

A LES PAILLOTES LA CENA "STELLARE" CON MORENO CEDRONI

Lo chef di Senigallia protagonista della terza serata di "A Cena con una star". In anteprima il menu che lo chef preparerà venerdì



Mi piace Condividi Tweet



IL PLURISTELLATO CARLO CEDRONI IN SCENA AL CAFÉ LES PAILLOTES. L'alta cucina italiana protagonista al ristorante Café Les Paillotes per la terza edizione di "A cena con una star", la rassegna dedicata agli appassionati della cucina d'autore che ogni settimana, fino al 5 settembre 2014, porterà a Pescara i grandi maestri dell'arte culinaria. VENERDÌ 27 giugno sarà la volta di Moreno Cedroni, lo chef a 2 stelle Michelin che ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana.

Cedroni, con una mano sul cuore che batte di tradizioni culinarie marchigiane e l'altra ad afferrare sogni surrealisti alla Mirò, colpisce per la sua grande abilità nel creare nuovi piatti. Lo chef di Senigallia, esploratore audace con l'aria spigliata dell'eterno ragazzino, ha seguito le mode ma non ne ha cavalcata mai una, per restare alla fine fedele a se stesso e a una cucina che è l'immagine della sua personalità: eclettica, aperta verso il mondo, ma con l'occhio sempre fisso su quell'Adriatico dietro casa dove è nato e dove lavora.

Ecco cosa presenterà venerdì a Les Paillotes: aperitivo di benvenuto e finger food, a seguire "caipirosa" e poi polpo, verdure al verde e gelatina di pane, per continuare con polpettine di seppia e miglio, salsa di mandorle, friggittelli e

pesche. Il primo piatto sarà una lasagna di mare, salsa di cocco, prezzemolo e lime, poi fish & chips. Per finire: fragole con yogurt, re Mida, marmellata di Pink Lady, gelato al limone e sciroppo di lemon grass e frutto della passione. Il menù viene 99 euro. Abbinamento di vini consigliato a 20 euro.

La manifestazione voluta dal Cavalier Filippo Antonio De Cecco - Presidente del Pastificio omonimo - e dal direttore del ristorante Andrea La Caita, ha riscosso un grande successo nell'edizione 2013 e, grazie alla collaborazione con il giornalista Luigi Cremona e Lorenza Vitali di Witaly, maestri nel mondo dell'enogastronomia, quest'anno torna in grande stile con famosi chef stellati. Il primo appuntamento della rassegna si è tenuto una settimana fa con la cena di Heinz Beck, chef del ristorante La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri di Roma che supervisiona da anni il Café Les Paillotes.

DOMANI, giovedì 26 giugno alle ore 21, presentazione della gara di cucina tra cuochi non professionisti: un appuntamento fisso ogni giovedì sulla spiaggia di Les Paillotes. Per la one night di presentazione, in cucina ci sarà il resident chef Matteo

IDENTITY



Life Style
di Clemente Manzo
**QUANDO I PISELLI
VOLANO**

Facebook Twitter RSS

Donazione



Abruzzo Independent
Mi piace

Abruzzo Independent piace a 4.264 persone.

Plug-in sociale di Facebook



VIDEO

Iannaccone,
special guest chef Aldo Ciceroni.

Ecco il menù: antipasti di mare, primi e buffet di dolci, tutto rigorosamente sui divani sotto il cielo stellato. Ad allietare la serata Buca live music. Tutto a 55 euro, vini inclusi.

Il SABATO è sea dinner. La cena sulla spiaggia prevede la situazione buffet con posto a sedere e bevanda a 20 euro, e la cena servita di quattro portate a 30 euro con bevanda (vino o altro), più discoteca a porte aperte. L'organizzazione è de I Gemelli.

Chi cena a Les Paillottes o al Granchio Royal avrà l'ingresso gratuito in discoteca.

Redazione Independent

mercoledì 25 giugno 2014, 16:25

Sostieni l'informazione libera, indipendente e di qualità anche con 1 euro

Donazione

Stop ai dolori di artrite

dead-sea-wonder-of-nature.com

Scegli il Mar Morto, cura l'artrite
Dolori artritici, maggiori dettagli

VEDI ANCHE:



ESCLUSIVA DE LES PAILLOTES: VOILA' LE CENE "STELLARI"

giovedì 19 giugno 2014, 18:51



IDEE (BY CAFÈ LES PAILLOTES)

mercoledì 07 novembre 2012, 17:43



DALLA SPAGNA LO CHEF ANDONI

giovedì 30 agosto 2012, 18:34



CENA FUSION A LES PAILLOTES

giovedì 23 agosto 2012, 10:33



LO CHEF DELLA 'PROVA DEL CUOCO'

giovedì 12 luglio 2012, 17:42

TAGS:

moreno cedroni chef les paillottes menu venerd



Aggiungi un commento...

Commenta usando...

Plug-in sociale di Facebook



Videogallery

FACCIA A FACCIA TRA IL LUPO E L'ORSO MARSIANO

MULTIMEDIA

VIDEOGALLERY

PHOTOGALLERY



Photogallery

REGIONE, LA NUOVA GIUNTA D'ALFONSO



Photogallery

A PRANZO CON LA CHEF-STAR HEINZ BECK



Photogallery

ALLERTA TSUNAMI, IMMAGINI TERRIFICANTI DAL MONDO



Photogallery

DELIRIO E SENTIMENTI PER BEPPE GRILLO



Photogallery

LUOGHI SEGRETI... IL CIRCOLO DELLA GRANITA

• Turismo • Attualità • Cronaca • Politica • Economia • Life Style • Cultura • Ambiente • Tecnologia • Sport • Lavoro

Abruzzo Independent © Independent Identity P.I. 01991660687 registrazione del Tribunale di Pescara n.25/2010 - Iscrizione Roc 22661

alcune foto potrebbero essere prese dal Web e ritenute di dominio pubblico; i proprietari contrari alla pubblicazione possono scrivere a info@abruzzoindpendent.it

• Home • Collabora con noi • About us • Manifesto del network • Pubblicità • Privacy • Condizioni generali • Contatti