

Approfondimenti — 5 febbraio 2013 12:19

Chef stellati al Mart

Posted by **Redazione**

Venerdì 8 febbraio, alle 18, il **Mart** inaugura la mostra **“Progetto Cibo. La forma del gusto”**. Nelle sale della mostra, tra le creazioni dei **food designer** di tutto il mondo, lo chef **Daniel Facen** presenta uno speciale showcooking per la serata di inaugurazione.

Un vero e proprio **spettacolo di arte culinaria** che il pubblico potrà godersi non solo con gli occhi. Al termine dello show, infatti, sarà possibile degustare i piatti presentati dallo chef:

lumache con grana e olio croccante del Garda; parfait di foie gras con croccante di mango con spuma di mela trentina e filetto di capriolo con zucca disidratata e salsa ai lamponi.

Daniel Facen, nato in Svizzera ma di origine trentina, chef de l' **Anteprima di Chiuduno**, a Bergamo, Stella Michelin dal 2009, definisce così la sua cucina «Faccio il cuoco, mi piace definirmi un artigiano. Il mio compito è quello di preservare il gusto della materia prima, che la natura mi mette a disposizione, cercando di mantenere il più possibile il gusto naturale del prodotto. Non credo di aver nessun diritto di alterarlo. Lo faccio attraverso la tecnica e la ricerca continua. Uso strumenti inconsueti per la cucina. Evaporatore, sonicatore, bagno a ultrasuoni, centrifughe, essiccatori e così via. La finalità rimane la ricerca della perfezione del gusto, maniacale. La cucina secondo me deve essere un viaggio».



Johnny Hermann - Wooden popsicle

Dopo lo show di Daniel Facen, il Mart presenterà, dal 13 febbraio al 22 maggio i **“Mart Cooking”**, delle serate di show-cooking nelle sale espositive del museo. Partecipano chef di livello internazionale come **Gualtiero Marchesi, Bruno Barbieri, Moreno Cedroni, Igles Corelli, Felice Lo Basso, Claudio Sadler, Davide Scabin, Luigi Taglienti e Roberto Valbuzzi.**

Ognuno di loro presenterà due piatti. Il primo sarà tratto dal proprio personale repertorio; la seconda creazione di ogni chef nasce invece dall'uso di una selezione di prodotti di alta qualità del territorio trentino.

I Mart cooking saranno delle feste aperte a tutti, a cui si potrà partecipare con il solo biglietto ridotto d'ingresso al museo. E in più, per i primi 40 prenotati ad ogni evento, il Mart propone l'opportunità di degustare piatti e vini stellati.

Foto Daniel Facen Identità Golose

Articoli della stessa categoria:



Come si racconta il cibo?

Tags: [anteprima](#) [Arte](#) [cibo](#) [daniel facen](#) [design](#) [mart](#) [museo](#) [rovereto](#) [trento](#)

Share this post: [f](#) [t](#) [di](#)



Cerca nell'archivio

Sfoggia la rivista



Seguici su Facebook

Iscriviti alla nostra newsletter

Compila i campi, segui le istruzioni e resta aggiornato settimanalmente

Leave a Reply

Name: —required *

Email: —required *

Website:

Message:

Accetto l'informativa sulla privacy.

I nostri video

Archivio per categoria

Seleziona una categoria

Le ultime notizie



febbraio 10, 2013 at 12:17

Insolito Carnevale



febbraio 6, 2013 at 11:15

Green Brunch a Fattoria Dianella



febbraio 5, 2013 at 18:08

Gran Riserva Gallo in abito da sera



febbraio 5, 2013 at 12:19

Chef stellati al Mart



febbraio 4, 2013 at 13:40

Milano da bere e da mangiare!

Seguici su...



Scrivici

Ti risponderemo quanto prima



Facebook

La pagina di Food&Beverage



LinkedIn

Il profilo di redazione

Eventi in agenda

<< feb 2013 >>

L	M	M	G	V	S	D
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	1	2	3