

COMUNICATO STAMPA

IN MEMORIA DI GIOVANNI GASTEL VILLA TERZAGHI INAUGURA LA MOSTRA “GLI AMBASCIATORI DEL GUSTO: IL FUTURO DELLA CUCINA ITALIANA” CON OPERE INEDITE DEL MAESTRO

Villa Terzaghi, sede dell'Associazione Maestro Martino presieduta dallo chef Carlo Cracco, apre al pubblico e accoglie i suoi ospiti con le foto realizzate dal grande maestro Giovanni Gastel in occasione di Expo 2015.

Villa Terzaghi è la sede del ristorante didattico promosso dell'Associazione Maestro Martino, che ha lo scopo di promuovere, attraverso la formazione, le generazioni future di cuochi e pasticceri italiani. Il progetto Villa Terzaghi, oltre all'attività di ristorante didattico e scuola di cucina, prevede altre importanti iniziative come il polo internazionale per la ricerca e lo sviluppo del panettone e del mais realizzato in collaborazione con Regione Lombardia, laboratori tematici, eventi, masterclass, incontri con chef stellati, conferenze e tanto altro.

Tra le nuove proposte di quest'anno, la mostra denominata “Gli Ambasciatori del Gusto: il futuro della ristorazione italiana” firmata dai due maestri, Gastel per la fotografia e Cracco per la cucina, sarà allestita all'interno di Villa Terzaghi. Inaugurerà il 14 febbraio, giorno di San Valentino e sarà visibile fino al 31 luglio 2022 tutti i weekend previa prenotazione telefonica (tel. 351 6286499) o via email (info@villaterzaghi.it). Ad accompagnare l'esposizione, la Villa propone il lancio di un nuovo menù di San Valentino per una cena all'insegna del romanticismo che prevede: tartare di trota del Parco del Ticino accompagnata da una sfoglia di polenta soffiata e caviale di melograno; a seguire Riso Carnaroli riserva San Massimo mantecato alla barbabietola, stracciatella e limone accompagnato da un filetto di vitello con millefoglie di patate al burro. Infine, per concludere la dolce serata, montblanc al frutto della passione e piccola pasticceria.

La mostra, patrocinata dal Comune di Robecco S.N. e dal Parco del Ticino, sarà dedicata al fotografo di fama mondiale Giovanni Gastel, prematuramente scomparso e amico dello chef Cracco. Si tratta di un nuovo allestimento dell'esposizione fotografica realizzata in occasione di Expo 2015 che ritrae 12 giovani chef, selezionati dall'associazione a cui sono stati abbinati prodotti del territorio rappresentativi della filiera agroalimentare lombarda.

Così come lo chef Cracco scelse i dodici giovani testimonial della cucina, Gastel, curatore della mostra e all'epoca presidente onorario AFIP International – Associazioni Fotografi Professionisti, scelse sei giovani e promettenti fotografi per immortalare ciascuno due giovani chef in abbinamento a prodotti iconici della filiera agricola lombarda. Alle foto dei dodici giovani cuochi si aggiungono alcuni nuovi scatti – ancora inediti - realizzati da Giovanni Gastel e dedicati all'amico Carlo Cracco. Tra questi anche un fotomontaggio realizzato da Gastel, foto simbolo dell'intera mostra.

Gli chef ritratti sono: **Matteo Monfrinotti**, amante del carpfishing e oggi chef presso La Darbia Resort presso il Lago D'Orta; **Paolo Griffa**, considerato uno dei giovani cuochi più

promettenti del settore ed oggi Executive Chef Grand Hotel Royal e Golf di Courmayeur e Chef del Petit Royal; **Sabrina Tuzi**, certezza nel panorama della ristorazione italiana di qualità tanto da diventare chef presso la Biglietteria Bistrot a San Benedetto del Toronto; **Antonio Colombo**, proprietario e chef del ristorante Votavota a Marina di Ragusa dopo un'importante formazione presso lo chef Giorgio Locatelli; **Fabiana Scarica**, proclamata Top Chef Italia 2017 e proprietaria di Villa Chiara, ristorante a Sorrento; **Luca Sacchi**, Sous Chef presso il ristorante Cracco in Galleria Vittorio Emanuele II; **Alba Esteve Ruiz**, premio Gambero Rosso come miglior chef emergente nel 2014 e oggi proprietaria del ristorante Alba; **Dario Guidi**, proprietario e chef dell'Antica Osteria Magenes; **Oliver Piras**, fondatore di Ada, ristorante gastronomico all'interno dell'indirizzo dei Del Favero l'hotel Villa Trieste a San Vito; **Sara Simionato**, patry chef del ristorante di Campagna Lupia due stelle Michelin; **Lucia Tellone**, chef orgogliosamente autodidatta e oggi Head Chef presso il Giardino dello Sporting a Messina ed infine **Sara Preceruti**, premiata come Miglior Chef Donna dalla guida Identità Golose e oggi chef del ristorante Acquada di Milano.

“Giovani talenti della fotografia interpretano giovani talenti della cucina in un rincorrersi di concrete promesse. – affermò nel 2015 Giovanni Gastel - Una generazione che si presenta come ambasciatrice delle eccellenze italiane. Immagine e cucina, due certezze del Made In Italy che hanno origini profonde e radicate nella storia del nostro sublime paese ma che sono anche sempre più proiettate verso il futuro.”

Gastel, dopo una vita dedicata alla fotografia, scomparire il 13 marzo 2021 a Milano in seguito a complicazioni dovute al COVID – 19. L'Associazione Maestro Martino in collaborazione con Villa Terzaghi onora così il ricordo di un grandissimo artista che ha saputo valorizzare il Made in Italy nel mondo e, con questa mostra, le nuove generazioni di chef emergenti attraverso il suo amato obiettivo.

Sito: www.maestromartino.it - www.villaterzaghi.it

Social: Fb @AssociazioneMaestroMartino Ig @associazione_maestro_martino

Ufficio stampa: freedot srl press@freedot.it - Tel. 3355425490