







Cerca

Emergente Chef, la finale

Mer, 29/11/2017 - 09:00

Francesca Negri ci ha sostituito magnificamente (eravamo impegnati con la guida del Touring) ed ha condotto brillantemente una finale altrettanto brillante. Cinque i concorrenti rimasti in gara, due sono i prescelti per la finale di Roma nel 2018. Ricordiamoli ancora: Andrea Vitali dei Fontanili di Gallarate, Stephan Zippl del ristorante 1908 di Renon, Christian Fava del Magnolia di Cesenatico, Christian Mandura del Geranio di Chieri. Ognuno esegue due ricette, una a tema libero, l'altra è basata sugli ingredienti trovati nella mistery box (e uguali per tutti e 5). Una bella sorpresa questa volta la Mistery box, infatti la Metro, che ce le ha date, ha pensato ad un tema ben preciso: il Natale, e quindi gli chef si sono dovuti confrontare con cotechino, torrone, panettone assieme ad altri pochi ingredienti più normali. Ma sono stati in gamna ed hanno affrontato con spigliatezza 'arduo compito. Qui li rivediamo in azione.

Mi piace Piace a 9 persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.





Archivio

Novembre 2017
Ottobre 2017
Settembre 2017
Agosto 2017
Luglio 2017
Giugno 2017
Maggio 2017
Aprile 2017
Marzo 2017
Febbraio 2017
Gennaio 2017
Dicembre 2016
Novembre 2016
Ottobre 2016
Settembre 2016
Agosto 2016
Luglio 2016
Giugno 2016
Maggio 2016
Aprile 2016
Marzo 2016
Febbraio 2016
Gennaio 2016
Dicembre 2015
Novembre 2015
Ottobre 2015

Tutti i diritti riservati

Stephan Zippl apre la finale



subito in azione con gli ingredienti della mistery box



ed ecco il suo piatto



preparato per la giuria



Settembre 2015
Agosto 2015
Luglio 2015
Giugno 2015
Maggio 2015
Aprile 2015
Marzo 2015
Febbraio 2015
Gennaio 2015
Dicembre 2014
Novembre 2014
Ottobre 2014
Settembre 2014
Agosto 2014
Luglio 2014
Giugno 2014
Maggio 2014
Aprile 2014
Marzo 2014
Febbraio 2014
Gennaio 2014
Dicembre 2013
Novembre 2013
Ottobre 2013
Settembre 2013
Agosto 2013
Luglio 2013
Giugno 2013
Maggio 2013
Aprile 2013
Marzo 2013
Febbraio 2013
Gennaio 2013
Dicembre 2012
Novembre 2012
Ottobre 2012
Settembre 2012
Agosto 2012
Luglio 2012
Giugno 2012
Maggio 2012
Aprile 2012
Marzo 2012
Febbraio 2012
Gennaio 2012
Dicembre 2011
Novembre 2011
Ottobre 2011
Settembre 2011
Agosto 2011
Luglio 2011
Giugno 2011
Maggio 2011
Aprile 2011
Marzo 2011
Febbraio 2011
Gennaio 2011
Dicembre 2010
Novembre 2010
Ottobre 2010
Settembre 2010
Agosto 2010
Luglio 2010
Giugno 2010
Maggio 2010
Aprile 2010
Marzo 2010
Febbraio 2010
Gennaio 2010
Dicembre 2009
Novembre 2009
Ottobre 2009
Settembre 2009
Agosto 2009
Luglio 2009
Giugno 2009
Maggio 2009
Aprile 2009
Marzo 2009
Febbraio 2009
Gennaio 2009
Dicembre 2008
Novembre 2008
Ottobre 2008
Luglio 2008
Maggio 2008

Categorie

2008 Alberghi e Ristoranti
2009 Alberghi e Ristoranti
2009 recensioni
2010 Alberghi e Ristoranti
2010 Eventi
2011 Alberghi e Ristoranti
2012 Alberghi e Ristoranti
2013
2013 Alberghi e Ristoranti
2014 Alberghi e Ristoranti
2015 Alberghi e Ristoranti
2016 Alberghi e Ristoranti
2017 Alberghi e Ristoranti
Alberghi e Ristoranti d' Italia
Alberghi Italia
Alberghi Mondo
Archivio
Caritas
Cooking for Art - Cucinarte
Cooking for Art - Finale Emergente

Blog Rock'n Roll

Tutti i diritti riservati



Andrea Gori
witaly
Apicius
Cibario di Marco Bolasco
Consumazione obbligatoria
Dario Bressanini
Dissapore
METEDEPOCA.IT

e subito dopo il salmerino alpino



una composizione pulita e bilanciata



Francesca Negri con Andrea Vitali



Tutti i diritti riservati



un elegante anatra alle erbe



ben decorata



da vicino



Tutti i diritti riservati



ricetta della mistery box



con il cotechino in evidenza



Christian Mandura



Tutti i diritti riservati



eccolo pronto



verdure infornate e rape bianche



con fondo vegetale



Tutti i diritti riservati



seconda ricetta, la mistery box



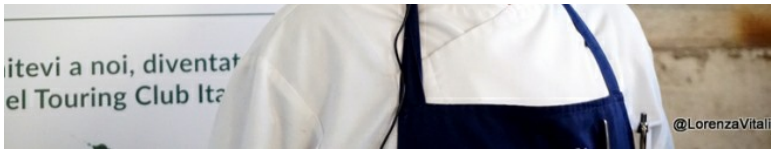
con il cotechino avvolto



E' la volta di Christian Fava



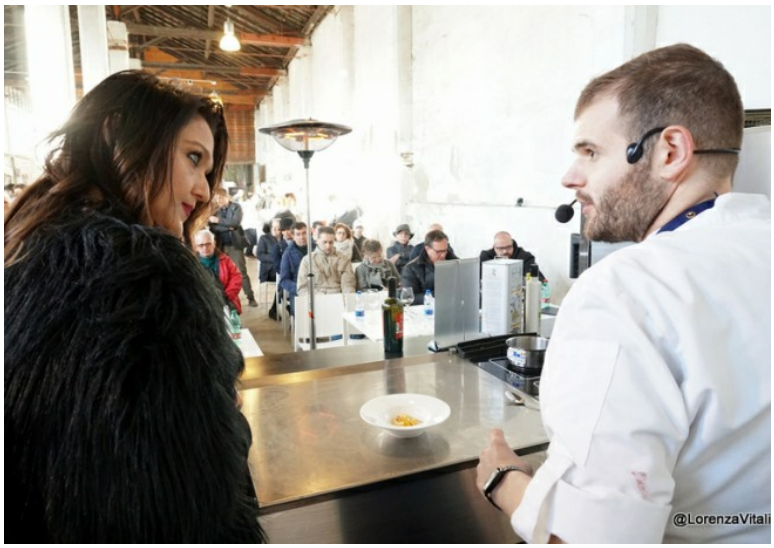
Tutti i diritti riservati



da vicino



zuppa imperiale caardi uovo e noce moscata



qui con Francesca Negri



Tutti i diritti riservati

la zuppa completata



al via la seconda ricetta



cotechino e bietola



Tutti i diritti riservati

da vicino



Marco Primiceri



in piena azione



presentato da Francesca Negri



Tutti i diritti riservati



cotechino e panettone



qui abbinato ad un vino



Wine Net



Tutti i diritti riservati

witaly.it

URL :http://www.witaly.it
PAESE : Italia
TYPE : Web International

► **29 novembre 2017 - 08:07**

> Versione online



il cappon magro rivisitato



in versione invernale



con un bell'effetto



Tutti i diritti riservati



e una bella presentazione

Tags: Stephan Zippl, Christian Pala, Christian Mandura, Andrea Vitali, Marco Primiceri, Francesca Negri

WITALY
Nasce a Campo de' Fiori nel cuore della Città Eterna, Roma, dall'esperienza ultraventennale di Luigi Cremona e Lorenza Vitali, comunicatori del mondo dell'enogastronomia

PORZIONICREMONA
Una vita da critico in viaggio. Diario di un enogastronomo in giro per l'Italia alla costante ricerca dei sapori originali, delle specialità gastronomiche naturali, dei vini che appagano

TACCO12EBOLLICINE
Il titolo é volutamente leggero, frizzante come un bicchiere di champagne per portare un soffio di femminilità, ma autoironico, nel mondo web dell'enogastronomia

SCUSATE IL RITARDO!
Quante volte abbiamo scritto articoli che per una ragione o un'altra non abbiamo pubblicato, o scattato foto rimaste in desolati file nascosti in qualche angolo del pc?

METEDIVINE
Metedivine è un concept editoriale chiaro: secondo Witaly è l'equazione assoluta della perfezione nell'ospitalità, mangiare e dormire divinamente nelle stesso luogo.

Ferrarelle

AGUGIARO&FIGNA

OFFICINE FARNETO
EX MAGAZZINI DI CASERMAGGIO AL FORO ITALICO

Witaly S.r.l. 2012 © All rights reserved Partita Iva 10890471005
Witaly è registrata presso il Tribunale di Roma n. 95/2011 del 4/4/2011 – Tutti i diritti riservati