



RETAIL INDUSTRIA PERSONE TECH



Quick links: Linkontro 2022: Le Interviste | EIBUS 2022: Le Interviste | CRISI RUSSIA-UCRAINA | MATERIE PRIME E RINCARICHI | FOOD SOCIAL IMPACT | Mystery Shopper



IL FIOR DI SALE DI CAMARGUE PROTAGONISTA DI “SA DI SALE! LA SFIDA” DI CIS

SPONSORED

CONDIMENTI

⌚ 3 min.

6 Giugno 2022



La sfida per votare il menu migliore a base di Fior di Sale, a firma di Compagnia Italiana Sali, non poteva che avere due vincitori, uno scelto dal pubblico in sala e uno da quello on line



Metti due fratelli, entrambi chef, con la passione innata per la cucina, un ingrediente speciale – il Fior di Sale di Camargue – una scuola di cucina tra le più conosciute a Milano, e il gioco è fatto. Perché è stato proprio un gioco il cooking contest organizzato da Compagnia Italiana Sali e trasmesso lo scorso 11 maggio in streaming sul sito sadisale.it per far conoscere, attraverso la maestria dei due fratelli Lebono, le mille virtù di questi cristalli purissimi di sale.

IL CONTEST

La cornice era quella della Scuola di Cucina **Teatro 7**, nel

cuore del quartiere Isola a Milano, alla presenza di un pubblico di appassionati di buona cucina ma con tanti spettatori anche on line: a sfidarsi ai fornelli due Chef, astri nascenti della cucina italiana, Vincenzo e Antonio Lebano, entrambi Executive Chef rispettivamente di Ristorante e Terrazza Gallia di Milano, dove offrono quotidianamente ai clienti un'esperienza di ristorazione unica, fatta di tradizione e innovazione con una particolare attenzione alla scelta delle materie prime. Come, appunto, il **Fior di Sale di Camargue**, un sale prezioso che si cristallizza naturalmente sulla superficie delle acque e viene raccolto a mano fin dall'antichità secondo una tradizione consolidata da generazioni, mantenendo inalterate tutte le sue caratteristiche organolettiche. Un ingrediente molto versatile in cucina, che ben si presta ad essere utilizzato in tutti i tipi di piatti, in cottura e a crudo, per ricette dolci e salate. A dimostrazione di questa grande versatilità, i due Chef, guidati dalla bravissima Marta Perego, giornalista e conduttrice televisiva, si sono sfidati nella realizzazione di due menu da tre portate ciascuno. Ingrediente principale, ovviamente, il Fior di Sale.

DALL'ANTIPASTO AL DOLCE

Vincenzo e Antonio hanno saputo stupire ospiti e pubblico a casa con ricette tipiche della tradizione italiana, riviste con un tocco di creatività – frutto dell'esperienza maturata in anni di lavoro nelle cucine di grandi ristoranti sia in Italia che all'estero – realizzate con ingredienti di stagione e arricchite dai soffici cristalli di sale. Il menu di Vincenzo proponeva insalata di verdure condita con un dressing alla frutta secca e olio extravergine; riccioli di pasta di Gragnano con ricci di mare ed emulsione di foglie verdi e, per dessert, cremoso alla ricotta e limone con zuppetta di fragole e pomodori. Per Antonio, invece, ricotta mantecata con "il Caviale" del Sale – come viene anche chiamato il Fior di Sale – crudité di verdure e verdure cotte in conserva; spaghetti con alici, zafferano e pane atturrato; frutta tagliata a pezzi e cioccolato. Durante la preparazione dei piatti, i due Chef, guidati dalle domande di Marta, hanno raccontato e spiegato al pubblico storia, curiosità e proprietà di questo pregiato ingrediente.

UN DOPPIO VERDETTO

Al termine del contest il pubblico ha decretato che i vincitori fossero due: gli ospiti in sala hanno, infatti, giudicato “sacerdote del gusto” Antonio, mentre gli spettatori on line hanno dato la loro preferenza al menu di Vincenzo.

Per quanti volessero vedere la sfida e conoscere più da vicino il Fior di Sale di Camargue, il video del contest è disponibile sul sito sadisale.it



Content offered by

Compagnia Italiana Sali

[Vai al sito](#)

© Riproduzione Riservata

CHEF LEBANO

FIOR DI SALE

FIOR DI SALE DI CAMARGUE

ALTRO IN CONDIMENTI

▼ MOSTRA TUTTI ▼



ABOUT

Chi siamo

Contatti

Pubblicità

Abbonamenti

Edicola

Newsletter

Privacy & Cookie

Policy

ACQUISIZIONI EVENTI EXPORT INDUSTRIA

ISTITUZIONI MARKETING MERCATI PERSONE

REPORTAGE RETAIL TECH VIDEO

Via Mazzini, 6
43121 - Parma (ITALY)
P.IVA: 01756990345

Via Giuseppe Pecchio, 14