



Imaf Chef's Cup 2014

Il primo cooking-show stellato che mette il cinema in un piatto approda a New York per eleggere I vincitori della seconda edizione!

NEW YORK, NY – Il Gran Finale della seconda Edizione di IMAF CHEFS CUP si svolgerà a NY il 16 giugno 2014, ha annunciato oggi la direttrice artistica della competizione stellata. Alle 7 p.m. avrà inizio il testa a testa tra i due chef della coppia vincitrice tra diciotto stellati che hanno gareggiato in Italia, per eleggere il vincitore internazionale della seconda edizione. Importante vetrina per lo stile degli chef italiani, l'evento permetterà a ospiti e spettatori americani un'incursione nel mondo di due tra i migliori chef della cucina italiana.

I due chef finalisti, **ISIDE DE CESARE (Ristorante La Parolina, Viterbo)** e **ANDREA MATTEI (Ristorante La Magnolia, Forte dei Marmi)** che hanno reso omaggio al film "**Camera con vista**", tratto dalle pagine di **Edward Morgan Forster**, presenteranno le ricette che li hanno resi famosi durante il tour italiano in uno splendido ristorante di NY.

"Siamo estremamente soddisfatti dell'incredibile risposta da parte di pubblico e media", ha detto Rossella Canevari. "E' davvero appagante avere l'opportunità di condividere con gli amanti del cibo a New York le creazioni culinarie di talentuosi chef Italiani."

La competizione internazionale è partita in Italia a gennaio con 18 chef stellati che sono stati appaiati per creare ricette ispirate a film tratti da libri. I piatti sono stati preparati durante una performance, degustati e giudicati da una giuria di critici ed esperti del settore. La competizione si è svolta in nove città italiane: Roma, Firenze, Parma, Milano, Perugia, Venezia, Torino, Napoli e Viareggio, da gennaio ad aprile 2014.

Lunedì 16 giugno, al ristorante Americano, parte del prestigioso Hotel Americano a Chelsea (New York), verrà assegnato il titolo di vincitore assoluto della seconda edizione del concorso internazionale. Prima lo chef Andrea Mattei presenterà le sue "*Seppioline novelle, cereali ed erbe di campo*". La seconda ricetta ideata dalla chef De Cesare è una "**Pastiera di orzo e frutto della passione in frolla di semi di papavero**". Una giuria di addetti ai lavori valuterà le ricette secondo quattro parametri – **bontà del**

piatto, fedeltà al tema e food cost. Lo Chef Joseph Buencosejo del Restaurant Americano creerà un menù ad hoc per gli ospiti presenti alla serata.

IMAF CHEFS CUP è organizzato da EATART, associazione non profit senza scopo di lucro, la cui finalità è aiutare e promuovere talenti artistici in differenti campi della cultura e dell'enogastronomia, affinché possano ottenere il risalto che meritano in contesti nazionali e internazionali.

#

ORGANIZED BY
EATART



For Info: Rossella@imafestival.com