

LO CHEF YURY KOSTOREV AL RISTORANTE TORRE DI FONDAZIONE PRADA DAL 7 AL 22 LUGLIO

Dal 7 al 22 luglio 2018 il ristorante Torre della Fondazione Prada ospita Yury Kostorev, giovane chef del ristorante Red Fox di Sochi - Roza Chutor (Russia), che propone un menù degustazione composto da sei portate tra le più rappresentative della sua identità gastronomica.

Apprezzato per l'essenzialità nella valorizzazione delle materie prime di stagione, Yury Kostorev pone come base della propria filosofia di cucina l'ingrediente, esaltato dalla combinazione di pochi abbinamenti.

La collaborazione con Yury Kostorev si inserisce nel quadro dell'iniziativa "CARE's Chef Under 30" che il ristorante Torre e Fondazione Prada sostengono con Norbert Niederkofler – chef tre stelle Michelin – e Paolo Ferretti, entrambi promotori di "CARE's - The Ethical Chef Days".

Con questo progetto il ristorante Torre e Fondazione Prada vogliono stimolare il confronto tra culture culinarie diverse, il cui comune denominatore è rappresentato dai valori di sostenibilità, cura del territorio, tutela dell'ambiente e della tradizione, allo scopo di incoraggiare un nuovo approccio in questo settore.

Il progetto "CARE's Chef under 30", iniziato il 18 maggio con Ben Marks, Head Chef del ristorante Perilla (Londra), proseguirà per tutto il 2018.

Benvenuto dello Chef

Antipasto

Funghi porcini, cavolo fermentato e mandorle fresche

Primo piatto

Spuma di latte di pesce, mais e tartufo nero estivo

Secondo

Merluzzo in salsa di verbena e lievito

Costata di fassona piemontese, uva spina e mela

Dessert

Pesca, gelato di crema acida e miele

Yury Kostorev

Yury Kostorev nasce nel 1991 a Rostov sul Don dove, dopo essersi diplomato alla scuola alberghiera, inizia la sua carriera. Nel 2012 si trasferisce a Mosca per continuare la propria formazione con i migliori chef. Inizialmente lavora presso il ristorante The Garden di Adrian Quetglas e, in seguito, al White Rabbit di Vladimir Mukhin, divenendone il sous-chef.

Nel 2013, prima dell'inizio delle Olimpiadi invernali di Sochi, Yury si trasferisce a Roza Chutor per aprire con Vladimir Mukhin il Red Fox - il primo ristorante gastronomico della regione e il principale della White Rabbit Family per l'area sud - dove lavora come chef.

Vanta esperienze presso alcuni tra i più importanti ristoranti del mondo. Dai fratelli Jacques e Laurent Purceli de Le Jardin des Sens ha appreso l'arte dei contrasti in cucina e sotto la guida di Massimo Bottura, che lo ha scelto come primo cuoco russo per un tirocinio all'Osteria Francescana, ha imparato l'uso di tecniche innovative e la ricerca dell'equilibrio nelle combinazioni più audaci.

La sua cucina si basa su prodotti stagionali e locali che non considera una semplice tendenza ma una vera e propria filosofia. Apprezzato per l'essenzialità nella valorizzazione delle materie prime, raramente usa più di tre o quattro ingredienti per ogni piatto.

Non si preclude l'uso del fuoco vivo e della stufa a legna, che predilige ad altre tecniche di cottura moderne.

Informazioni

Ristorante Torre
Via Lorenzini 14, 20139 Milano

Aperto tutti i giorni, escluso il martedì, nei seguenti orari:

Bar

Giovedì, venerdì e sabato 18 - 2

Domenica, lunedì e mercoledì 18 - 00:30

Ristorante 19 - 24

Prenotazioni

+39 02 23323910

reservationtorre@fondazioneprada.org

Contatti Stampa

Ristorante Torre
press.ristorantetorre@fondazioneprada.org
fondazioneprada.org/torre

CARE's
info@mo-food.it