

IL RISTORANTE TORRE E CARE's PRESENTANO IL PROGETTO "CARE's CHEF UNDER 30"

Il ristorante Torre, in collaborazione con CARE's – The Ethical Chef Days, il progetto ideato da Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti, presenta "CARE's Chef under 30" diventando così un luogo dove poter esplorare cucine internazionali che si basano sulle idee.

Durante l'anno, quattro chef sotto i trent'anni da tutto il mondo verranno invitati come ospiti dal ristorante Torre per elaborare un esclusivo menù composto da piatti tipici del loro paese di origine, secondo i principi di una cucina etica e sostenibile. Per due settimane i clienti del ristorante avranno l'opportunità di esplorare, scoprire e gustare nuovi sapori proposti dai giovani chef etici del futuro.

Grazie al confronto con culture diverse su concetti come sostenibilità, cura del territorio e tutela dell'ambiente, il ristorante Torre vuole idealmente legarsi a culture lontane, per creare così conoscenza e consapevolezza gastronomica ed etica. Il progetto ha lo scopo di promuovere il messaggio primario di CARE's: dare origine a un cambiamento culturale e di prospettiva - dai produttori agli chef in cucina - con l'obiettivo di stimolare gli ospiti ad avere riguardo per l'ambiente, le comunità locali e il ritmo della natura.

Il progetto "CARE's Chef under 30" inizia oggi, 18 maggio con Ben Marks, Head Chef del ristorante Perilla (Londra), che in precedenza ha lavorato al Noma con Rene Redzepi e al The Square con Phil Howard. Attualmente sulla lista Forbes 30 under 30 Europe 2018, Marks servirà, ogni sera fino al 3 giugno, un menù degustazione di sei portate rappresentativo della sua proposta gastronomica.

Benvenuto dello Chef

Ultimo boccone di cozze alla Normanna
Zuppa di cipolle bruciata

Antipasto

Pomodoro cuore di bue di Sicilia con olive nere e fragole

Primo piatto

"Bolognese" di polpo

Secondo

Costine di manzo con cozze e cavolo di mare

Dessert

Crema dolce di prato con ciliegie di stagione

Ben Marks

Ben Marks nasce a Stoke Newington, Londra. All'età di 15 anni ha la sua prima esperienza in un ristorante stellato, l'Operakällaren di Stoccolma, dove lavora come Commis Chef (2007-2008). Rientra poi in Gran Bretagna, dove inizia la sua formazione al Bournemouth and Poole College (2008-2012) seguita da uno stage curriculare con l'Academy of Culinary Arts che lo colloca al Claridge's (2009-2012).

Nel 2012 si sposta a Copenaghen dove lavora come Chef de Partie del due stelle Michelin Noma accanto a René Redzepi (2012-2013), prima di ritornare a Londra per unirsi, sempre come Chef de Partie, alla brigata di Phil Howard presso il bistellato The Square (2014-2015).

Dopo aver lasciato The Square, Ben inizia una collaborazione con il suo amico e ristoratore Matt Emerson per dar vita a una nuova impresa. Sorgono numerosi locali pop-up chiamati Perilla a Dulwich e Clapton (2015-2016) e, a novembre 2016, apre Perilla Dining nella sede permanente di Newington Green.

Perilla è sostenuta da figure di spicco del settore tra cui Martyn Nail, Executive Chef del Claridge's; Phil Howard dell'Elystan Street (precedentemente al The Square); e Thomas Kochs, amministratore delegato del Corinthia Hotel London.

Ben Marks ha vinto il premio Food & Travel 2017 come "Chef d'avanguardia dell'anno" ed è stato selezionato per il Young British Foodie 2017. È anche stato incluso nella lista 30 Under 30 Europe 2018 di Forbes e nella lista annuale 30 under 30 dei giovani professionisti del settore di CODE Quarterly. Perilla figura in 11° posizione dei "Migliori ristoranti di Londra" secondo il Time Out, in 17° posizione nelle "Migliori New Entry 2017" di Square Meal e rientra nella lista dei "London's Hot Restaurants 2018" di Square Meal.

Informazioni

Ristorante Torre
Via Lorenzini 14, 20139 Milano

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

Bar 18-02
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