

DAL 10 AL 24 MAGGIO SECONDO APPUNTAMENTO DEL 2019 DI "CARE'S CHEF UNDER 30" CON LO CHEF KILLIAN CROWLEY AL RISTORANTE TORRE

Milano, 18 aprile 2019 – Il ristorante Torre della Fondazione Prada presenta il secondo appuntamento di "CARE's Chef Under 30", realizzato in collaborazione con lo chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler e con Paolo Ferretti, entrambi fondatori di "CARE's – The Ethical Chef Days". Il progetto è ideato con l'obiettivo di promuovere "la cucina delle idee" e una cultura gastronomica basata su prodotti di prossimità, rispettosa dell'ambiente, dell'utilizzo di prodotti e risorse, attenta agli sprechi e a un equilibrato rapporto qualità/prezzo.

Da marzo a novembre 2019 cinque chef under 30 sono invitati a proporre, per un periodo di due settimane ciascuno, un menù di quattro portate, ispirato all'identità gastronomica del proprio paese di provenienza. Dopo il peruviano Aldo Yaranga, Killian Crowley (1992) del ristorante Aniar di Galway (Irlanda) sarà lo chef ospite dal 10 al 24 maggio 2019.

Killian Crowley, di origini irlandesi, studia inizialmente in Belgio e prosegue la sua formazione in affermati ristoranti e cucine stellate come il Clairefontaine in Lussemburgo dove scopre la cucina gourmet, il tre stelle Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel de Paris di Monaco e il Bon-Bon di Bruxelles dove affianca lo chef Christophe Hardiquet che riceve la sua seconda stella Michelin. Nel 2016 è finalista della competizione Euro-Toques Young Chef of the Year. Nel 2018 è nominato San Pellegrino Young Chef UK & Ireland rappresentando la Gran Bretagna e l'Irlanda nella finale mondiale a Milano. Killian Crowley, considerato uno dei principali giovani chef irlandesi, lavora a stretto contatto con agricoltori, allevatori e pescatori locali e nella sua cucina utilizza principalmente prodotti del territorio.

Contatti stampa

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

Il progetto

Al ristorante Torre - accanto al suo chef permanente e al menù italiano ispirato alle migliori tradizioni regionali - si alternano proposte gastronomiche dedicate ai talenti internazionali emergenti della cucina. Con il supporto di "CARE's – The Ethical Chef Days" il ristorante Torre diventa un luogo di scambio di idee che caratterizzano la cucina degli chef invitati. Grazie al confronto sui concetti di sostenibilità, cura del territorio e tutela dell'ambiente, il ristorante Torre vuole legarsi a culture diverse, per creare una conoscenza gastronomica consapevole e promuovere un'etica cosciente e attenta nei confronti del cibo.

CARE's Chef Under 30 al Ristorante Torre

2019

Killian Crowley, 10-24 maggio 2019; Aldo Yaranga, 8-24 marzo 2019.

2018

Martina Caruso, 21 novembre-1 dicembre 2018; Aleksander Yourz, 22 settembre-6 ottobre 2018; Yury Kostorev, 7-22 luglio 2018; Ben Marks, 18 maggio-3 giugno 2018.

Il ristorante Torre

Il ristorante Torre si presenta, secondo la definizione dell'architetto Rem Koolhaas, come "un collage di temi ed elementi preesistenti" che combina opere d'arte e arredi di design. Il ristorante, ospitato al sesto piano della Torre della Fondazione Prada, occupa una superficie di 125 mq che include anche un bar. È completato da una grande terrazza esterna, a pianta triangolare che si affaccia sullo spazio urbano. Il bar ha un bancone centrale, con una bottigliera sospesa con distillati e liquori internazionali, dove è possibile consumare un cocktail e un light dinner. In questo ambiente sono presenti due opere – *Cappa per caminetto* (1949) e *Testa di medusa* (1948-54) – di Lucio Fontana, mentre la ceramica policroma *Pilastro* (1947) dello stesso artista introduce alla sala del ristorante. L'ambiente che conta 84 coperti è disposto su tre livelli leggermente sfalsati tra loro a ricreare un'ideale belvedere e presenta opere di artisti contemporanei come William N. Copley, Jeff Koons, Goshka Macuga e John Wesley. L'ultimo livello accoglie arredi originali del Four Seasons Restaurant di New York progettato da Philip Johnson nel 1958 ed elementi dell'installazione *The Double Club* (2008-2009) di Carsten Höller. Ispirandosi alla tradizione del ristorante italiano, le pareti presentano piatti d'artista realizzati in esclusiva da John Baldessari, Thomas Demand, Nathalie Djurberg & Hans Berg, Elmgreen & Dragset, Joep Van Lieshout, Goshka Macuga, Mariko Mori, Tobias Rehberger, Andreas Slominski, Francesco Vezzoli e John Wesley, parte di una serie aperta a nuovi contributi.

Informazioni

Ristorante Torre - Via Lorenzini, 14; 20139 Milano

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

Lunedì / mercoledì / giovedì, 18 - 00:30

venerdì, 18 - 1

sabato, 12-15 / 18-1

domenica, 12-15 / 18-00:30

Prenotazioni

+39 02 23323910

reservationtorre@fondazioneprada.org