

NUOVE DATE:

“TORRE & CARE’S 4 HANDS DINNER UNDER 30”

DAL 30 SETTEMBRE AL 2 OTTOBRE 2022

RISTORANTE TORRE

Milano, 6 settembre 2022 – Il secondo appuntamento di “Torre & Care’s 4 Hands Dinner Under 30” è stato posticipato per cause di forza maggiore e si svolgerà dal 30 settembre al 2 ottobre 2022 al ristorante Torre di Fondazione Prada. Le tre cene aperte agli ospiti del ristorante vedranno la speciale collaborazione tra Lorenzo Lunghi, resident chef di Torre, e Kardelen Soyalp Kurt e Ramazan Kurt, due giovani chef turchi provenienti dal ristorante Neolokal di Istanbul.

L’iniziativa concepita per gli ospiti del ristorante è organizzata dal ristorante Torre e Mo-Food, holding dello chef tre Stelle Michelin e Stella verde per la Sostenibilità Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti, ideatori di CARE’s - The ethical Chef Days. È una rivisitazione del progetto “CARE’s Chef Under 30”, a cui hanno partecipato dal 2018 al 2021 dieci giovani chef internazionali.

Questo formato prevede una stretta collaborazione tra uno chef ospite under 30 e il resident chef Lorenzo Lunghi che realizzano insieme un menù a quattro mani presentato nel corso di tre cene dedicate. Questa nuova modalità, inaugurata a maggio 2022 con lo chef ospite Matteo Taccini, rinnova il legame tra il ristorante Torre e i giovani talenti della cucina sostenibile a livello nazionale e internazionale. L’obiettivo è avvicinare culture gastronomiche diverse ma accomunate dall’attenzione all’ambiente, alle scelte etiche e alla dimensione locale dei prodotti. Il progetto ha l’obiettivo di promuovere “la cucina delle idee” e una cultura gastronomica attenta agli sprechi e a un equilibrato rapporto qualità/prezzo.

Lo speciale menu preparato a sei mani da Kardelen Soyalp Kurt, Ramazan Kurt e Lorenzo Lunghi propone un dialogo tra la reinterpretazione dell’autentica cucina regionale italiana del resident chef del ristorante Torre e l’innovazione sostenibile della cucina turca proposta dai due chef ospiti. L’offerta gastronomica si compone di sei portate: cetrioli con pesche e levistico; fagioli bianchi brasati all’olio d’oliva con purea di fagioli e croccante; agnolotti di pomodoro con foglie di capperi e tagete; pesce del giorno con mais, guancia e elicriso; coda di bue arrotolata in pasta fillo con purea di prugne rosse e riso pilav freekeh; demir tatlis, purea di pesche, crema al miele, croccante al pistacchio e gelato alla menta.

Social

@fondazioneprada

#ristorantetorre

#careschefunder30

Contatti stampa

Ristorante Torre
press.ristorantetorre@fondazioneprada.org
+39 02 56662634
fondazioneprada.org/torre

Mo-Food / UEBE Improving Social Business
press@uebe.it
+39 0471 1701727

Informazioni e prenotazioni

Ristorante Torre
Via Lorenzini, 14 - 20139 Milano
+39 02 23323910
reservationtorre@fondazioneprada.org

Gli chef

Lorenzo Lunghi

Lorenzo Lunghi (Firenze, 1986) si forma professionalmente al ristorante Gambero Rosso di Emanuela e Fulvio Pierangelini a San Vincenzo, Livorno. Nel 2011 apre nella stessa città il ristorante Il Bucaniere con Fulvietto Pierangelini, dove viene sviluppata un'offerta di cucina semplice ma rigorosa basata sui prodotti del mare. In seguito si trasferisce a Parigi dove lavora nelle cucine di Le Chateaubriand e Le Dauphin di Iñaki Aizpitarte. L'esperienza parigina si arricchisce della collaborazione con il ristorante Saturne, dove viene marcato dalla cucina di Sven Chartier e dalla selezione di vini naturali di Ewen Lemoigne. Per quasi cinque anni ricopre la posizione di sous-chef al Saturne. Da giugno 2020 è resident chef del ristorante Torre di Fondazione Prada a Milano.

Kardelen Soyalp Kurt

Kardalen Soyalp Kurt (Turchia, 1996) si è laureata in Gastronomy and Culinary Arts all'Università di Yeditepe di Istanbul, dove sta frequentando un master sulla sostenibilità e innovazione. Nel 2019 ha ricevuto una borsa di studio per giovani chef all'Oxford Food Symposium e nel 2020 una borsa di studio alla Mad Academy per il programma ambiente e sostenibilità. Dal 2019 al 2021 ha lavorato nella ricerca e sviluppo per il ristorante Neolokal a

Istanbul e nel 2021 e 2022 per il ristorante Under a Lindesnes in Norvegia. La sua passione per la cucina nasce dal desiderio di creare nuovi sapori, in armonia con la natura.

Ramazan Kurt

Ramazan Kurt (Turchia, 1996), si è laureato in Gastronomy and Culinary Arts alla Beykent University di Istanbul. Dal 2016 al 2021 ha lavorato come Sous Chef presso il ristorante Neolokal di Istanbul. Dopo questa esperienza, si è trasferito in Norvegia per lavorare nelle cucine del ristorante Under a Lindesnes. Ramazan Kurt continua a esplorare i sapori della cucina turca con l'obiettivo di aprire un suo ristorante sostenibile.

Il ristorante Torre

Torre, ospitato al sesto piano dell'omonimo edificio di Fondazione Prada, è stato progettato da Rem Koolhaas nel 2018. La presenza di opere d'arte ed elementi di design rende unica l'atmosfera del ristorante e del bar. La sua terrazza e le ampie vetrate rivelano una prospettiva inaspettata sulla città di Milano.

La proposta gastronomica dello chef Lorenzo Lunghi prevede un menu autenticamente italiano, a partire dalle sue radici toscane. Una prestigiosa selezione di vini, composta da etichette italiane e internazionali, completa l'offerta. Il bar offre una selezione internazionale di distillati e liquori per aperitivi e cocktail.

Torre occupa una superficie di 215 m² suddivisa in due aree: il bar e il ristorante. Lo spazio, secondo la definizione di Rem Koolhaas, è "un collage di temi ed elementi preesistenti". I due ambienti sono caratterizzati dal contrasto tra le ampie vetrate a tutta altezza e i toni caldi del parquet, della boiserie in legno di noce e dei pannelli in canapa che rivestono le pareti. Il bar ha un bancone centrale, con una bottigliera sospesa con distillati e liquori internazionali. Sulla sinistra si trova un camino attorniato da poltroncine Soviet e tavolini Tulip di Eero Saarinen. In questo ambiente sono presenti due opere – *Cappa per caminetto* (1949) e *Testa di medusa* (1948-54) – di Lucio Fontana, mentre la ceramica policroma *Pilaastro* (1947) dello stesso artista introduce alla sala del ristorante. L'ambiente che conta ottantaquattro coperti è disposto su tre livelli leggermente sfalsati tra loro a ricreare un ideale belvedere. I primi due sono arredati con tavolini in legno e sedie Executive di Eero Saarinen e presentano una selezione di opere di Thomas Demand, 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 di Carsten Höller *The Double Club* (2008-2009). Ispirandosi alla tradizione del ristorante italiano, le pareti presentano piatti d'artista realizzati per il ristorante Torre 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. La terrazza esterna di 125 m², a pianta triangolare, si affaccia sullo spazio urbano e accoglie venti coperti su tavoli e sedie pieghevoli in stile bistrot e un'area bar con tavoli scorrevoli posti lungo il parapetto.