PIEMONTEXPERIENCE

REGIONE PIEMONTE

Milano, 13 Ottobre 2015

Partecipazione EXPO MILANO 2015

"Cicculatincontro" ad Alta Quota

Quando le prelibatezze ed i prodotti tipici di montagna incontrano il Cioccolato!

La cucina, si sa, fa spettacolo.

E ancor più lo fa su una scena internazionale come quella dell'EXPO Milano 2015 dove HACM (Accademia dell' Alta Cucina di Montagna) sarà protagonista per un giorno dello show-cooking organizzato dalla **Regione Piemonte** e il **Consorzio Fortur**, organismo che promuove lo sviluppo turistico, ambientale, commerciale e culturale dei territori della Via Lattea (Sestriere, Claviere, Cesana, Sauze di Cesana e Sauze d'Oulx).

Il 13 ottobre, alle ore 18, sul palcoscenico del Teatro all'aperto del ***Cluster Cocoa & Chocolate****, **Fabrizio Barberо** e **Andrea Carle**, rispettivamente Chef e Pasticcere del "**Naskira**", il ristorante dello **Chalet Hotel il Capricorno** di Sauze d'Oulx, astro nascente dell'hotellerie piemontese, "firmeranno" due ricette d'astrazione piemontese e d'impronta montana, rivisitate con un equilibrato tocco creativo e una dolce, immancabile sottolineature subalpina di purissimo cioccolato.

Presentano l'incontro **Laura Travaini**, Presidente dell'Associazione Scrittori e Sapori, e **Giorgio Giordana del consorzio Fortur.**

I piatti presentati dagli Chef dell'HACM:

TORTELLO DI FARINA DI MAIS RIPIENO DI CERVO COTTO ALL' AVANA' CON CIOCCOLATO E SCHIUMA AL GINEPRO

Il mais della pianura piemontese, il sapore deciso della carne di cervo, un sentore selvatico di bacche alpestri....Un primo importante, sottolineato da accenti di un vino raro e di esotica cioccolata.

HACM - Accademia Alta Cucina di Montagna
Sede Operativa: Chalet Il Capricorno – Via Case Sparse, 21 – 10050 SAUZE D'OULX (TO)
www.accademiahacm.org – accademiamontagna@hacm.it
011/0341477 – 0122/850273

CIOCCOLATO CASTAGNE E CACHI

Una sintonia di caldi colori autunnali che esalta la delicatezza di due classici prodotti di stagione. Castagne e cachi esaltati da una delicata cioccolata.

Queste due ricette sono solo un esempio della cura e della dedizione alla cultura ed alle tradizioni di montagna riproposta di stagione in stagione.
Il fondamento di una costante ricerca della vera essenza della montagna che è lo spirito guida dell'HACM.

** Il Cluster Cocoa & Chocolate dell' Expo' celebra i 6 maggiori Paesi produttori di cacao. All'interno dell'area, i Distretti Italiani del Cioccolato (Torino-Piemonte, Perugia-Umbria e Modica-Sicilia) interpretano questa preziosa materia prima secondo le proprie tradizioni e le rispettive scuole, attraverso spettacoli, show cooking, talk show ed intrattenimenti vari che si susseguono sul palco all'aperto, appositamente ideato per raccontare in maniera efficace e coinvolgente la tradizione cioccolatiera, e non solo, di ciascun territorio.*