

➔ IL 18 AL FREIDOUR DI CUMIANA

L'arte del flambé viene riproposta in 15 ristoranti



La rassegna è stata organizzata dall'associazione Arte in Tavola

ALFONSO GAGLIANO

Nell'arte gastronomica flambé significa irrorare la pietanza con alcool ed infiammarla per accentuarne il gusto. Per serate particolari ci vogliono menù speciali, e cosa c'è di più intimo e suggestivo di una fiamma? Il lato più conviviale e giocoso di questa preparazione è quando gli chef escono dalla cucina con fornelli e padelle per mostrare la propria tecnica, unendo la fantasia creativa agli ingredienti più golosi.

In quei momenti si crea un'atmosfera particolare, un forte richiamo al fascino del fuoco e quindi alla passione. Forte di queste considerazioni e del gradimento dei clienti, l'associazione Arte in Tavola, che raggruppa i miglio-

ri professionisti operanti nel campo della ristorazione e dell'ospitalità, ripropone Arte in tavola Flambé, in collaborazione con le aziende Mionetto, Mazzetti d'Altavilla e Venchi.

Alla kermesse partecipano 15 ristoranti: dopo il Mandracchio di Rivarossa, il prossimo incontro è il 18 settembre alle 20,30 al Freidour di Cumiana, tel. 011/90.50.844. A seguire il Relais Arbiola a San Marzano Uliveto, Pigna d'Oro a Pino, Italia a Villarbasse, Ca' Mia a Moncalieri, Aleramo e Tropicana a Torino, Mimosa a Pinerolo, Ca' del Lupo a Montelupo Albese, Gufo Bianco e Taverna dell'Oca a Torino, Cascina di Corte a Venaria e Celestino a Piobesi. La conclusione il 3 dicembre al Torricelli di Torino. Il prezzo di una cena va dai 35 ai 45 euro.