



## CUCINA GOURMET: VIAGGIO TRA I SAPORI DEL MONDO CON LO CHEF GIORGIO ROSATO AL RISTORANTE VITTORIO VENETO IL DEBUTTO "CUOCO A QUATTRO RUOTE"

» Il 5 luglio nella suggestiva cornice architettonica del ristorante Vittorio Veneto di Cherasco si è svolta la presentazione del "Menù Degustazione" che ha segnato il debutto ufficiale dello chef Giorgio Rosato nel mondo della cucina gourmet. Nel corso della serata, organizzata dalla società "Diversamente C.H.E.F." di Torino, sono intervenuti alcuni tra i più noti critici gastronomici della carta stampata e del food online che, in una lunga carrellata di 8 portate, hanno potuto apprezzare le specialità inedite ideate dallo chef, alternate a piatti della cucina tradizionale piemontese rielaborati nell'ottica della spiccata vocazione itinerante dello chef, un globetrotter che finora ha visitato 71 Paesi in 5 continenti: dai suoi viaggi e da ogni esperienza gastronomica ad essi legata, sono scaturiti spunti, idee o ingredienti che, successivamente elab-

borati e sviluppati, hanno dato origine alle sue originali ricette fuori dal coro. Rosato, dopo una lunga carriera come giornalista del settore automotive, ha deciso di dare spessore alla sua passione per la cucina, completando in due anni il corso di studi per diventare chef. Ha partecipato inoltre a diverse trasmissioni televisive sul canale "Alice TV", una delle maggiori reti presenti in Italia interamente dedicate al food, e pubblica le sue ricette (registrate e certificate) su **mysocial-recipe**, il maggiore sito italiano del settore. Fondamentale per la perfetta riuscita della serata il supporto offerto dalla validissima brigata di cucina che ha affiancato Giorgio Rosato, formata dallo chef Marcello Sandrone e dal sous-chef Stefano Revelli. L'alternanza tra un piatto di mare e uno di terra per antipasti, primi e secondi, e due dolci intriganti e gustosi: questo,

**Prelibatezze. 73 ingredienti per 8 piatti Giudici d'eccezione.** Il "Menù degustazione" esaminato da critici gastronomici e giornalisti (sotto)

in sintesi, il filo conduttore del "Menù Degustazione". 73 ingredienti per 8 ricette potrebbero sembrare forse troppi per un menù gourmet, ma l'armonia dei sapori e l'equilibrio delle dosi utilizzate legati alla creatività dello chef e alla sua continua ricerca per ottenere sempre il meglio, li hanno amalgamati alla per-



fezione. Le ricette di Chef Rosato hanno un sapore forte e deciso, mai aggressivo, e riescono a soddisfare le aspettative di un "palato immaginario" molto esigente grazie all'equilibrio di materie prime di alta qualità, spesso abbinate ad un mix di spezie ed erbe aromatiche sapientemente fuse tra loro. In altre parole potremmo definirla come "la cucina di un samurai con l'anima di una geisha".



**Chef Rosato.** Tra mappe e fornelli

