



LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

A BARDONECCHIA ARRIVA IL TRE STELLE MICHELIN NORBERT NIEDERKOFER

Sabato 24 marzo a Bardonecchia si è tenuta la “Cena stellata”, appuntamento unico firmato Lavazza al ristorante rifugio “Chesal 1805”, il protagonista è stato il celebre chef neo tre stelle Michelin NORBERT NIEDERKOFER.

L’alta cucina è stata protagonista nella sala panoramica del ristorante che si trova nel cuore del comprensorio sciistico di Bardonecchia, a Melezet, a 1805 metri di altitudine, raggiungibile esclusivamente con il gatto delle nevi.

Ogni portata del menù, dall’antipasto al dolce, ideato e realizzato dallo chef trisstellato, brand ambassador del Gruppo Lavazza, ha previsto accostamenti con materie prime d’alta quota ed un menù tipicamente montano in linea con il suo progetto “Cook the mountain”, che unisce Chef, agricoltori, allevatori, alpinisti, naturalisti, sociologi e imprenditori delle regioni montane di tutto il mondo per valorizzare i prodotti e i ritmi della vita di montagna. La cena è stata accompagnata da grandi vini italiani selezionati, i produttori presenti sono Ca’ D’or, Viticoltori Di Caldaro, Agostino Pavia, Damilano e Servetti.

Lavazza ha scelto di offrire durante la serata Tierra, una miscela superiore di arabica e robusta 100% sostenibile e proveniente dal Brasile. Un espresso dal profilo intenso e dal gusto raffinato, ideale accompagnamento del fine pasto.

E per concludere, un omaggio a Nibert Niederkofler da parte del Maestro del Gusto Franco Ugetti, “la montagna incontra la montagna”.