



L'eno-gastronomia come filosofia di vita

LA GENUINITA' E IL GUSTO DELLA CUCINA DELLE NOSTRE NONNE
OVVERO

Avete mai pensato di trasformare l'ordinario in un avvenimento?

Anche un aperitivo può diventare esclusivo: da noi troverete originali idee per creare un appuntamento molto speciale per voi, ma soprattutto per farvi ricordare dai vostri Invitati! Orientarsi Eno-Gastronomia nasce dalla volontà di realizzare ogni volta una situazione che deve assolutamente distinguersi da qualsiasi altra, per mettere in risalto la personalità di ogni commensale.



IL NOSTRO TERRITORIO:

Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Emilia Romagna

Negli ultimi anni la cultura del cibo ha acquisito un'importanza sempre maggiore, e l'Italia, con 140 Strade del Vino e dei Sapori e 1.300 comuni attraversati da questa rete capillare, che comprende quasi 400 denominazioni territoriali di vini, oltre che 4.000 ristoranti, è la meta più famosa a livello mondiale.

Conoscere il Bel Paese, non significa quindi solo conoscerne la storia, ma anche apprezzare la cultura dei suoi infiniti piatti tipici... Il solo territorio attraversato dal fiume PO, dalla sorgente sul Monviso al Delta, ha molti elementi di identità culturale ed eno-gastronomica. Un'identità che si ramifica in tante bontà, in prodotti e sapori tipici e tradizionali, meravigliosi ingredienti di ricette tipiche dei luoghi del Grande Fiume Po e del suo Delta. La pianura padana è un territorio unico, in cui trovare mais, cereali, colture di riso, di frutta e verdura, allevamenti di ogni razza, e pesci di acqua dolce, pesci delle valli del delta, pesci di mare.

Il nostro lavoro sarà selezionare le migliori bontà del territorio, con tutta la nostra passione e competenza, per proporvele come ingredienti di buonissime ricette, occasioni di degustazione in sagre, feste locali, in trattorie e altri luoghi del buon cibo, oppure come acquisti per regali prelibati.

...Immaginate un soggiorno di totale relax, in un appartamento o dimora storica, persi nel verde della campagna o nel cuore di qualche splendida città...E impreziositelo con un pasto unico, realizzato solo ed esclusivamente per voi da uno chef di prim'ordine...



“Il ristorante che non c’è:
cuoco a domicilio per serate e piccoli eventi, servizi extra,
scuola e corsi di cucina,
consulenze gastronomiche gestionali, pasticceria
artistica....e molto altro!”

“Il piccolo Museo delle cose di cucina e pasticceria”
centro studi etnografici sulla storia della gastronomia,
biblioteca antiquaria ed emeroteca, consulenze
collezionistiche, allestimento mostre ed eventi
culturali ed enogastronomici



Il cuoco



Lo Chef Angelino, Nasce professionalmente frequentando l’Istituto Alberghiero, pur provenendo da una famiglia di pasticciieri ed albergatori con quasi 200 anni di tradizione alle spalle. Una serie di importanti esperienze professionali in Europa gli consentono di maturare esperienze nei vari settori della gastronomia moderna giungendo alla gestione in proprio di varie attività di ristorazione ottenendo i maggiori consensi di critica e clientela internazionale. Nel frattempo si specializza in cucina, pasticceria artistica e cioccolateria conquistando decine di piazzamenti da podio nei principali concorsi internazionali tra cui due medaglie di Bronzo ai Campionati Mondiali ed alle Olimpiadi Culinarie. Ora si dedica alla libera professione svolgendo consulenze ed organizzando eventi, manifestazioni e corsi di cucina e pasticceria ed alla creazione di un proprio Museo di antichi testi ed oggetti gastronomici.

La proposta gastronomica prevede 3 differenti linee di cucina:

-La linea “commerciale/turistica” in cui sono privilegiate le proposte classiche Piatti tipici rappresentativi di questa cucina sono le tagliatelle ai funghi porcini, le pennette all’arrabbiata, la costoletta alla griglia, il misto griglia di verdure ecc.



-La linea “moderna” in cui vengono proposti piatti prevalentemente legati al territorio piemontese ma che sono stati frutto di alcune elaborazioni finalizzate a rendere gli stessi piú appetibili ed in linea con le attuali tendenze enogastronomiche moderne. Esempio tipico possono essere la mousse di carni bianche, il rotolino di coniglio disossato con le mele renette, gli “stracci” di castagne ai funghi porcini (sorta di tagliatelle di farina di castagne), il risotto ai fiori di zucca, il petto d’anatra al dolcetto e melograno, il pesce fresco del giorno (secondo mercato) ecc



-La terza ed ultima proposta prevede invece un menú piuttosto particolare in cui si trovano una piccola serie di piatti del territorio fedelmente riproposti per accontentare quella grossa fascia di clientela che sempre piú cerca di riscoprire i gusti e le tradizioni gastronomiche del tempo che fu. Il Sancarlin, la masciutta, il risotto in cagnone, la zuppa mituná, lo stracotto d’asino, la paletta con la mostarda di mele....

-Un discorso a parte meritano i dolci, in cui bisogna tenere presente che lo chef é anche ottimo pasticciere vincitore di importanti concorsi internazionali in questo specifico settore,...quindi...!! Bavarese alla vaniglia e semi di papavero, tris di mousse di cioccolato, parfáit semifreddo alle nocciole con salsa fondente, “La” tavolozza dei dessert, aspic di caki e fonduta di marroni... La Cantina é rappresentata da circa 100 etichette prevalentemente piemontesi e venete tra cui una buona selezione di vini da dessert.



ED INOLTRE....

Buona esperienza nell’allestimento di set televisivi o fotografici e nelle riprese video legati al settore enogastronomico

Collaborazione nell’allestimento di eventi pubblici ad alto contenuto artistico, culturale, nell’ambito enogastronomico come corsi di cucina e pasticceria per privati ed appassionati od anche per clienti di alberghi e villaggi, accompagnatore per gruppi turistici ad alto interesse eno-gastronomico, dimostrazioni di gastronomia artistica in fiere e congressi, allestimento e gastronomia di manifestazioni o momenti di svago ed intrattenimento in cui il gusto e la cultura enogastronomia siano prioritari.

Sculpture di verdura, dimostrazioni di cioccolateria artistica, lezioni di cucina a turisti, cene spettacolo su temi specifici.....