

Marco Stabile presenta il Menù Taste of Gold ad Identità Expo, il Ristorante stellato Expo 2015

PAOLO COLOMBO EXPO 2015 16 MAGGIO 2015

E' Marco Stabile, del ristorante fiorentino Ora d'Aria, 1 Stella Michelin, il protagonista della settimana di "Italian & International Best Chefs" a Identità Expo. Ma quello proposto ieri da Marco Stabile, Presidente dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, è stato un menu' molto particolare : **Taste of Gold**. I piatti del celebre chef toscano sono stati arricchiti dalle foglie d'oro GoldChef, una linea d'oro alimentare 23 carati in briciole prodotta dall'azienda Manetti, un'altra delle eccellenze toscane nel mondo. Il marchio, fondato nel 1820 da Luigi Manetti, è famoso in tutto il globo per le sue foglie d'oro e per l'oro alimentare. Ieri la presentazione della nuova linea GoldChef, l'oro alimentare aromatizzato con tre diversi sapori : Tartufo Bianco, Topical Lime e Vaniglia del Madagascar. Della linea GoldChef vi parlerò nei prossimi giorni ora concentriamoci sui piatti preparati per l'occasione. Si tratta del menù che Marco Stabile sta preparando da mercoledì scorso e che si può gustare ad Identità Expo sino a domani sera, domenica 17 maggio. Consigliabile la prenotazione qui potete trovare tutti gli appuntamenti del mese di maggio : <http://www.identitagolose.it/sito/it/185/calendario.html> Il Menù che potete gustare all' Expo 2015 Milano ieri prevedeva la variante con l'oro alimentare. Qui l'intervista a Marco Stabile che ci presenta questi meravigliosi e squisiti piatti da gustare assolutamente:



Come antipasto è stato servito : **Uovo en meurette di Chianti con asparagina confit e tartufo nero** abbinato ad un Trentodoc Ferrari Perlè 2008 - Cantine Ferrari



Primo Piatto: **Farrotto alla finocchiona, birra concentrata e pecorino toscano** abbinato ad un ottimo calice di Colli di Luni Vermentino D.o.c - Etichetta Grigia 2014 - Cantine Lunae Bosoni



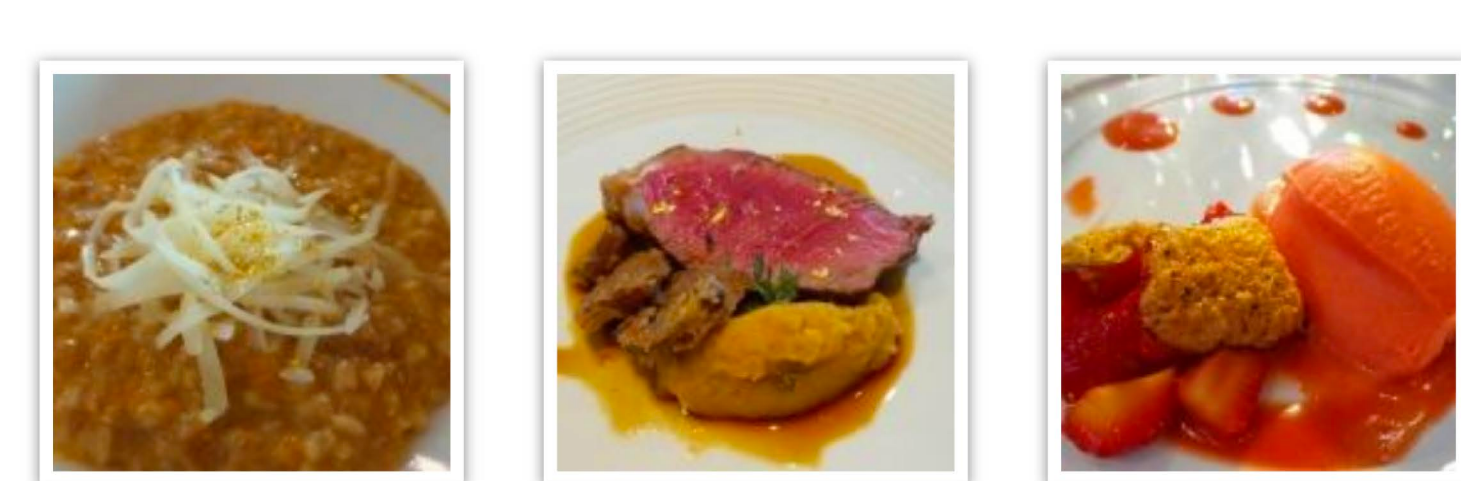
Secondo piatto: **La mia bistecca alla fiorentina, patate al pimento dolce, fagioli fritti**. E qui il vino rosso non poteva che essere toscano : Chianti Classico D.o.c.g 2011 - Castello d'Albola



Dessert : **Fragole, fragole, fragole**. In abbinamento un Moscato Rosa Alto Adige D.o.c - Athesi 2011 - Kettmeir



Marco Stabile, classe 1973, è nativo di Pontedera, ma lavora nel capoluogo toscano ormai da anni. Il suo Ristorante, che vanta 1 stella Michelin si chiama Ora d'Aria e si trova in via dei Georgofili, ossia in pieno centro cittadino, ma prima il locale si trovava in via Ghibellina, ossia vicino al vecchio carcere fiorentino delle Murate. Da qui il nome, che ha mantenuto anche dopo il trasferimento di sede. La passione per la cucina è nata in lui fin da piccolo, quando trascorreva parecchio tempo ai tornelli con la mamma Enrica, un'ottima cuoca. Poi l'alberghiero a Firenze, il *Club Bell'Arturo* con **Guido Sabatini**, esperienze a San Miniato e a Prato, il *Salotto del Chianti* di Mercatale Val di Pesa, la prestigiosa *Osteria di Passignano* e l'apprendistato con i fratelli **Trovato** da **Arnolfo**... La cucina di Marco Stabile vuole tornare alle origini e al territorio per quanto riguarda gli ingredienti, utilizzando però tecniche moderne.



CHI SONO

Sono nato a Genova il 03/09/1967 . Iscritto all'Albo dei giornalisti professionisti dal 14/02/1996. Attualmente lavoro alla redazione di Milano de La7 Sport, come vicecaposervizio e conduttore.