



## ENOGASTRONOMIA

## «Mani in pasta» al Radisson Blu hotel, Milan

Si apre il sipario su un'altra Cena Pastifera. In una cornice di Charme e Design, lo spettacolo di una cucina toscana eccellente e una regia di grande professionalità

RADISSONBLU.COM - 01/04/2011

Ci sei stato? Dacci la tua opinione.

Stampa Invia questo articolo

pubblicità

## Ti piace l'articolo? Condividi

Condividi



Radisson Blu hotel, Milan

MILANO - 19 Aprile, ore 20.00 - Ristorante Filini, Radisson Blu Hotel, Milan: si apre il sipario su un'altra Cena Pastifera. In una cornice di Charme e Design, lo spettacolo di una cucina toscana eccellente e una regia di grande professionalità.

La Cena Pastifera del 19 aprile, in collaborazione con Edizioni Gribaudo Il Gusto, Kawalski Editore, i periodici Grande Cucina, Cucina Gourmet e CartaPiù Feltrinelli, rende omaggio alla Toscana, terra ricca di storia e tradizione anche nella gastronomia e nella lavorazione della pasta che, al Pastificio Fabbri di Strada in Chianti (FI), avviene a

regola d'arte. E' qui che la semola viene lavorata con una pressa costruita a Pistoia negli anni '60. Una macchina enorme che impasta e trafile lentamente la semola di prima scelta senza mai superare, nemmeno nella fase di essiccazione, la temperatura di 38°.

Ad esaltare le qualità organolettiche di una pasta dal gusto unico saranno lo Chef di casa Dario Abbate che insieme allo Chef ospite della serata Natascia Santandrea, del ristorante stellato La Tenda Rossa di Cerbaia in Val di Pesa (FI), daranno vita a un menù di delizie per i palati più esigenti. Dall'antipasto al dessert, tante creazioni a base di pasta.

L'entusiasmo e la passione per la cucina e l'enologia di Natascia Santandrea hanno la stessa età de La Tenda Rossa, ristorante nato da un'intuizione dei suoi genitori, Maria Salcuni e Silvano Santandrea. Dalla madre, chef »fai da te« capace di assurgere col suo ristorante ai massimi livelli della cucina italiana, Natascia assorbe tutta l'energia per la continua ricerca di nuovi gusti e sapori.

La Tenda Rossa, che si fregia, dal 1998, della seconda stella Michelin e, tra i tanti altri riconoscimenti, ha potuto vantare, dal 1993 al 2003, le tre forchette del Gambero Rosso, è un ristorante che fa dell'eccellenza della sua cucina e dell'ambiente familiare i suoi punti forti. Quella de La Tenda Rossa è una bella storia, che narra dello spirito di iniziativa di tre fratelli, Maria, Antonio e Michele che, da appassionati di enogastronomia senza esperienze di sala e di cucina, hanno deciso nel 1971 di intraprendere una vera e propria avventura, negli anni diventata una professione, svolta fino ad oggi con passione e accuratezza.

Maria Salcuni, che ancora oggi profonde il massimo impegno ed entusiasmo nella sua attività, ha infatti il merito di aver trasmesso la sua passione ai figli Cristian, oggi chef pasticciere de La Tenda Rossa, e Natascia. Entrambi proseguono nella tradizione familiare di un ristorante capace di coniugare nella sua cucina il rispetto delle tradizioni culinarie e una buona dose di creatività.

Il ristorante Filini continuerà a proporre per il mese di maggio, fino alla prossima Cena Pastifera, alcune portate a base di pasta a marchio Fabbri.

Per il mese di maggio, l'appuntamento con la Cena Pastifera è fissato per martedì 24, quando saranno di scena il pastificio Verrigni, Antico Pastificio Rosetano dal 1898 in Roseto (TE), e lo chef ospite Igles Corelli, del ristorante Atman di Pescia (PT).

La cena pastifera è proposta al prezzo speciale di Euro 40.00, bevande incluse.

## Le notizie più...

## Lette

1. In Nuova Zelanda per i mondiali di rugby
2. Da torre fortificata a resort delle emozioni
3. Una Pasqua su due ruote
4. Weekend di pasqua, novità e tradizione nel cuore di Rovigno
5. La famiglia Benessere
6. What's new in Philadelphia
7. Una Cavalcata nella storia
8. L'oca, il bue e il mare in montagna
9. La Turchia a 360°
10. «Mani in pasta» al Radisson Blu hotel, Milan

## Ritrovaci su Facebook



Viaggi del DIARIO DEL WEB.it

Mi piace

A 19 persone piace Viaggi del DIARIO DEL WEB.it.



Plug-in sociale di Facebook

Per prenotazioni contattare i numeri: 02 3631 8070, 02 3631 888



Registrazione per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Letto: 2 volte

Ci sei stato? Dacci la tua opinione.

Stampa

Invia questo articolo

Condividi

## Altre edizioni

> Pubblicato nel [DIARIODELWEB.it](#) nella sezione [Viaggi](#)

## Commenti

### Il tuo commento

Nome - Obbligatorio

Email - Obbligatorio

Le opinioni ed i commenti postati dagli utenti e le informazioni e dati in esso contenuti non saranno destinati ad altro scopo che alla loro pubblicazione sul portale; in particolare, non ne è prevista l'aggregazione o selezione in specifiche banche dati.

Accetto la clausola Informativa Privacy  
(art.13 D.Lgs. 196/2003)

[invia commento](#)

### Norme d'uso

- > Questi sono i commenti e le opinioni degli utenti del portale, non del [DIARIODELWEB.it](#)
- > Non sono permessi commenti contrari alla legge italiana e insulti.
- > Ci riserviamo il diritto di eliminare i commenti che consideriamo fuori tema.
- > Una volta accettato il commento verrà inviata una mail di conferma.

[Contatti](#) | [Pubblicità](#) | [Avviso Legale](#) | [Indice Sito](#) | [Mappa del sito](#) |

[LE SEZIONI](#) ^

© Copyright 2011 PETRA. Diario del Web Srl. Tutti i diritti sono riservati | P. IVA 02476110024

### SEZIONI

DESTINAZIONI  
GRANDI VIAGGI  
WEEKEND  
NEVE  
CAPITALI  
TERME  
&  
BENESSERE  
OFFERTE