



## A **Palazzo Parigi** per una cena "istintiva" con lo chef **Lorenzo Cogo**

Lo chef "istintivo" a **Palazzo Parigi**



1/5

La Stella Michelin più giovane d'Italia **Lorenzo Cogo dell'ElCoq** di Marano Vicentino, sarà Guest Chef nelle meravigliose cucine di **Palazzo Parigi**, venerdì 19 e 20 settembre in occasione della settimana della moda di Milano.

**Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa**, il 5 stelle membro di Leading Hotels of the World che si trova nel cuore di Brera, ha già ospitato lo scorso weekend chef Cogo per festeggiare il primo anniversario di **Palazzo Parigi**, nonché in occasione del GrandPrix di Monza.

Oltre a ingolosirsi con il menu ed alcune foto delle cene del weekend passato, abbiamo fatto tre domande a **Lorenzo Cogo**, chef nato con il destino scritto nel (cog)nome: in veneto infatti, cogo vuol dire cuoco... nomen omen.

### 1. Come descriveresti la tua "cucina istintiva"?

In sostanza si tratta di una cucina libera, senza vincoli di alcun tipo, ovvero dalle mode del momento, dalla critica o altro. Quello che rappresenta la Cucina Istintiva è un nuovo mood giovane che vuole mettersi in gioco professionalmente creando il più possibile un'esperienza unica nel suo genere.

### 2. Il piatto forte nel menu a **Palazzo Parigi**?

Come risponderebbe se le chiedessero qual è il più bello dei suoi figli? Ogni piatto racconta la storia di uno Chef. Sono preparazioni nate in momenti diversi che raccontano la mia identità e il mio percorso fino ad oggi. Ho solo cercato di unirli e presentarli in maniera armonica, per iniziare questo nuovo percorso di collaborazione con **Palazzo Parigi** partendo da chi sono io e perché oggi sono qui.

### 3. Sei la Stella Michelin più giovane d'Italia: che programmi hai per il futuro?

Il mio programma principale è quello di essere sereno continuando a essere fonte di stimolo per me stesso e per il mio staff. A qualcuno potrà sembrare banale, ma ad oggi non è decisamente più così semplice.

Ad esaltare il gusto del menu proposto da Chef Cogo, i vini scelti da **Matteo Ghiringhelli, Chef Sommelier** dell'hotel, 28 anni e Miglior Sommelier d'Italia nel 2010. A lui abbiamo chiesto che vini abbinare alle portate in menu:

"Come abbinamenti di bevande ai piatti proposti nel menu di Lorenzo, ho pensato a matrimoni che includessero non solo vini. L'idea di fondo era di mantenere una semplicità variegata che rispettasse la filosofia culinaria dello Chef e andasse a completare ed esaltare i piatti proposti, senza 'coprirne' l'ideologia. Con gli stuzzichini di apertura - i chips di riso e il fegato grasso vegetariano - per esempio, delle bollicine di Franciacorta Pas Operè Bellavista del 2006 sono l'accompagnamento ideale, perché fresche ma con una buona complessità gustativa. La piacevole sensazione fresca e vegetale del primo piatto a base di sgombero viene esaltata da un buon Riesling tedesco come il Blauschiefer Trocken Dr. Loosen del 2011, mentre per i gamberi alla brace la scelta è stata quella di combinare un matrimonio regionale con un Vermentino di Sardegna 6 Mura del 2012 con un aromatico interessante e abbastanza struttura per accompagnare il gusto particolare dato dalla preparazione del piatto. L'omaggio alla barbabietola per Lorenzo funge un po' da alter ego del sorbetto, per tagliare il menu. Seguendo questa filosofia io propongo di dare uno stop ai vini e bere come accompagnamento un cocktail Americano rivisitato analcolico. Lavorando il vermouth rosso e il bitter per far loro perdere l'alcool, la ricetta originale mantiene le sensazioni gustative e organolettiche dell'originale, ma la delicatezza ritrovata rispetta maggiormente le sensazioni del piatto e del palato."

Il menu degustazione che **Chef Lorenzo Cogo** ha pensato per **Palazzo Parigi** è un trionfo di gusto raffinato ed eclettico, esattamente come la scenografia offerta dall'incantevole ristorante: un intimo scrigno affacciato sull'invidiabile giardino d'inverno privato dell'ex dimora patrizia milanese in cui è nato **Palazzo Parigi**.

Il costo di questa cena speciale? Euro130,00 a persona, bevande e vini esclusi. Per informazioni e prenotazioni: +39 02 625 62555

Désirée Paola Capozzo, 11 Settembre 2014

Creativity Corner

Street Style Fashion

Gioielli

Scarpe



2/5



Lorenzo Cogo



3/5

#### Menu degustazione di Lorenzo Cogo

Chips di riso e curry

Fegato grasso vegetariano

Insalata di sgombro, acqua di pomodoro, caviale e basilico

Gamberi rossi di Sardegna alla brace

Omaggio alla barbabietola

Risotto provola e champagne

Pancia di maialino, yogurt caramellato e verdure agrodolci

Pesca e Tè

Pane e cioccolato

Piccola pasticceria



4/5





5/5

Lorenzo Cogo con Michele Biassoni e Matteo Ghiringhelli: un team speciale di giovanissime Stelle della ristorazione.