



[Annunci Google](#)

[Chef](#)

[Teatro](#)

[Vendita Vino](#)

[Vino Doc](#)

[Vino Sfuso](#)

HOME

CHI SIAMO

CONTATTI

MAPPA SITO

NEWS

[twitter](#)

Martedì, 18 gennaio 2011 - Ore 15:54

Vini e Sapori: Manifestazioni ed Eventi

LE ULTIME NOTIZIE

Made in Italy, Coldiretti: falso un piatto su tre. L'etichetta lo smaschera
 Pubblicato il: 18 Gennaio 2011 - 15:39

Alimenti. Cia: bene i chiarimenti del Governo, la legge "anti-frodi" è salva
 Pubblicato il: 18 Gennaio 2011 - 15:25

Legge Etichettatura. Confagricoltura: "Saranno importanti ora i decreti applicativi"
 Pubblicato il: 18 Gennaio 2011 - 15:22

LE NOSTRE RUBRICHE

[NOVITA' DAL MONDO](#)

[MANIFESTAZIONI ED EVENTI](#)

[SEMINARI E CONVEGNI](#)

[PUBBLICAZIONI E RIVISTE](#)

[ITINERARI E DEGUSTAZIONI](#)

[LEGGI E REGOLAMENTI](#)

[Annunci Google](#)

Ho Avuto La Psoriasi

La Mia Psoriasi
 Scomparsi Come
 Neve Al Sole.
 Incredibile!
Equimilch.com/LatteDiCavallo

Ricette di cucina

45.000 idee originali
 da portare in tavola!
 Scoprite su Donna
 Moderna.
www.DonnaModerna.com/ricce

Ristorante Orvieto centro

a 100 mt. dal Duomo
 Proposte speciali per
 gruppi
www.ristorantealsanfrancesco

Padova Offerta Coupon

Ogni giorno sconti
 esagerati Il meglio a
 Padova a -50-70%
www.GROUPON.it/Padova

Patè di pesce spada

direttamente dal
 mare di Sicilia gusto
 esclusivo ed aroma
 esaltante
www.alicos.it

ARTICOLI PIU' LETTI DEL MESE

Segnala a
 VinieSapori.net



14 Dicembre 2010 - 12:59
 MANIFESTAZIONI ED EVENTI - Letto: 145 volte

Longiano (Fc), Raffaele Liuzzi sorprende la giuria e si aggiudica il premio della prima edizione di Chef a Teatro

Con una preparazione insolita, il cuoco della Locanda Liuzzi di Cattolica, entra in scena travestito da mago e il suo "trucco culinario" gli consegna la vittoria.

[Rss](#) [Invia a un amico](#) [Condividi su Facebook](#) [Condividi su Twitter](#)

Longiano, 14 dicembre 2010 - Un vero, grande successo. Di quelli che sorprendono un pò per un numero zero di un evento che mai si era visto, che mai nessuno aveva proposto. Questo successo si è concretizzato per Chef a Teatro, nelle serate di sabato e domenica scorsi al Teatro Petrella di Longiano (FC) grazie ad un mix magico di intrattenimento, musica, ricette sublimi e personalità eccentriche che hanno fatto scivolare due ore e mezza di spettacolo in un solo boccone.

Fattori del successo sono stati la determinazione di Francesco Fichera e Luca Comandini, ideatori ed organizzatori dell'evento, la freschezza del format che ha impegnato gli chef anche in prove da attori, la spassosa ironia di Fede e Tinto, l'immenso Andy Luotto a metà tra il presidente di giuria e spalla comica di ogni chef, le personalità del Miglior Sommelier del Mondo Luca Gardini e del Presidente AIS Romagna Giancarlo Mondini.

Tutti questi elementi hanno reso indimenticabili queste due serate, aggiungendo un pizzico di show ad una competizione tra numeri uno. Come si può d'altro canto parlare di vincitori quando sul palco si sono esibiti alcuni tra i più grandi chef della Romagna? Il premio è dunque meritato, ma anche simbolico, un riconoscimento che va esteso a tutti coloro che hanno preso parte al progetto, portando sul palco il loro estro e la loro talento culinario; 16 chef stellati tra cui è stato difficilissimo scegliere.

La giuria, composta da esperti giornalisti e critici gastronomici come Teresa Cremona, Anna Morelli, Pierantonio Bonvicini e i fratelli Valentina e Giulio Tepedino, ha assolto questo gravoso compito e ha letteralmente passato al setaccio i piatti proposti dagli chef, valutandone ogni aspetto: dalla presenza scenica alla presentazione del piatto, dal connubio dei sapori alla completezza della portata. Al vaglio del loro palato sono passate 16 portate tra antipasti di pesce e carne, primi piatti dai sapori autunnali e delicati, secondi della tradizione e dessert "di stagione".

Ed è proprio con un secondo di pesce, un barbecue di pesci con grattachecca e polvere di terra e alghe, che Raffaele Liuzzi, con un colpo di coda, convince la giuria e vince la prima edizione di Chef a Teatro.

Lo Chef Liuzzi, proprietario dell'omonima Locanda a Cattolica, esprime la sua grande personalità già dalla sua uscita sul palco, travestito da mago perchè incapace, a suo dire, di poter stupire dopo le performance di altri guru della cucina come Teverini e Cracco. Invece il travolgente chef pugliese ci riesce, eccome!

Con un trucco da vero mago, Liuzzi riesce a trasformare il pesce passato qualche minuto al vapore in una vera e propria grigliata...come? Creando un vapore speciale, realizzato immergendo in acqua e olio del carbone ardente. Un colpo di genio per uno chef dalla traboccante energia creativa, che si esprime anche in presentazioni ricercate e divertenti.

"Questo piatto - sottolinea Liuzzi - mi riporta indietro negli anni, alla mia

Iscriviti subito





casa.it
 il portale immobiliare n°1 in Italia

Più di
600.000
 annunci di vendita e affitto.

[Cerca Subito](#)

www.Casa.it [Annunci Google](#)



Hotel La Punta ***
 Otranto (Le)
 ... a 50 m. dal mare

[Annunci Google](#)
[Teatro Le Maschere](#)
[Grupos De Teatro](#)
[Etichette Vino](#)
[Cantine Vini](#)
[Turismo Vino](#)

