IL GIARDINO DEI SAPORI

26/27 agosto 2017

2/3 settembre 2017

7/8/9/10 settembre 2017

**GARDEN FOOD JRE**

L’atmosfera conviviale che attirò alla corte rinascimentale dei Gonzaga pensatori, artisti e reali da tutta Europa viene rievocata da inedite degustazioni di *garden food* che portano la firma dei giovani chef internazionali JEUNES RESTAURATEURS JRE.

**Sturgeon, Salmorejo and Ali-Oli**

Storione, Salmorejo, Salsa Aglio e Olio

RAMÓN DIOS BARBERÍA

Nel 1999 inizia a lavorare nella cucina del ristorante di famiglia, *El Menson de Fuencarrall* a Madrid, aperto dal 1932, che offre una cucina tradizionale spagnola basata su prodotti locali e ricette antiche. Ristoratore, insegnante, imprenditore e consulente, vanta una carriera di successo nel management e nello sviluppo di nuovi business. Attivo e sempre desideroso di imparare è stato inizialmente Presidente dei *JR* spagnoli e poi Presidente dei *JR d’Europe*. Disciplinato, metodico e creativo, sostiene che l’esercizio quotidiano sia fonte della sua maestria.

**Blood sausage bread**

**Coriander, yeast, apple, horseradish**

Sanguinaccio

Coriandolo, lievito, mela e rafano

HUBERT WALLNER

Definito uno dei 12 migliori chef dell’Austria, inizia la carriera studiando con famosi chef stellati come Heinz Hanner, Hans Haas, Hermann Huber e Toni Mörwald. Nel 1999 approda al ristorante di Martin Sieberers, *Stube Paznauner*, dell’hotel a 5 stelle *Trofana Royal* in Tirolo. Dopo due anni di grandi successi in Svizzera, torna in Austria come chef nel ristorante *Caramé*. In patria vince il titolo di "Cuoco dell'anno 2007". Nel 2010, apre finalmente il suo *Saag*, ristorante situato sulla splendida riva del lago Wörthersee. La sua inaugurazione fu definita dalla guida Itinerari del Gusto della San Pellegrino "La miglior nuova apertura dell'anno in Austria". Il *Saag* è diventato da allora un importante polo di attrazione del turismo gourmet.

**Veal tenderloin medaillon, pumpkin puree and roasted figs**

Filetto di vitello, purea di zucca mantovana e fichi arrosto

RAYMOND CORNELISSENS

Nato in un paese dell’Olanda, formatosi in Lussemburgo, dal 2006 si è stabilito in Costa Azzurra dove dirige il ristorante *Le Vauban* nel centro storico di Antibes. Discreto e dotato di enorme talento, propone alla propria clientela un menu raffinato ed elegante che cavalca i grandi classici della cucina tradizionale con qualche piacevole sorpresa: “una buona cucina francese - come scrive la guida Michelin - al passo con i tempi, realizzata, con consumata perizia e sempre in linea con le stagioni”.