

Il progetto

Cene Stellate, ecco la linea dei grandi chef

Ognuno di noi ha diritto a 15 minuti di celebrità... almeno in cucina! È la promessa del progetto dei fratelli Desideri, azienda cuneese che da due anni ha lanciato sul mercato «Le Cene Stellate» una linea di Luxury Meal Kit. 12 chef per un totale di 32 stelle Michelin formano la brigata «stellare» tra cui Antonino Cannavacciuolo, Carlo Cracco, Enrico Bartolini, Chicco e Bobo Cerea, Marco Sacco, Andrea Larossa, Christian Milone, Marc Lanteri. Sono confezioni con la linea completa dello chef stellato, con gli ingredienti già dosati e necessari alla preparazione dei piatti più iconici. Materie prime di altissima qualità e di difficile reperibilità sul mercato accompagnate da innovazioni tecnologiche che si concretizzano in crio-essiccazione, un'alta tecnologia in uso dalle agenzie spaziali e dai migliori chef; nella gastronomia molecolare in questo caso la sferificazione, una lavorazione base che permette di concentrare i sapori all'interno di piccoli globuli che scoppiano in bocca. Ancora grazie alla realtà aumentata la video ricetta dello chef compare sul mobile device avvicinando il proprio dispositivo al fronte della confezione. La collection 2021 è molto ampia con diverse soluzioni. In uscita in occasione del Na-

tale Il giardino del 1902, nata dalla collaborazione con la Locanda Margon di Ravina a pochi chilometri da Trento, ristorante stella Michelin di Casa Ferrari guidato dallo chef Edoardo Fumagalli. Questo è il primo Meal kit in abbinamento ad una bottiglia di Maximum Trento brut doc Ferrari. Proprio nel nome della ricetta, 1902, l'anno di fondazione delle Cantine Ferrari. Le Cene Stellate, anche nella versione senza glutine, sono distribuite sul mercato italiano online sul sito dedicato www.fratellidesideri.com così come in tutti i department stores de La Rinascente e nei più prestigiosi negozi di alimentari e concept stores. (piera genta)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il kit dei fratelli Desideri