



Rassegna stampa al 18/10/2016
Sisal Wincity – Winchef Contest

INDICE

-PASSIONE E CUOCA	15/10/16
-ILGIORNALEDELPOKER.IT	15/10/16
-MIXERPLANET.IT	13/10/16
-AGIMEG	12/10/16
-PRESSGIOCHI	12/10/16
-AGIPRO	12/10/16
-RAMONACUCINA.IT	11/10/16
-SCATTIDIGUSTO.IT	11/10/16
-LA SCOMMESSA TS	11/10/16
-PRESSGIOCHI	10/10/16
-AGIPRO	10/10/16
-PLAYERGIOCONES	10/10/16
-IL GOURMET ERRANTE	08/10/16
-LUCINAPIGNATARO.IT	07/10/16
-MIXERPLANET.IT	06/10/16
-PRESSGIOCHI	05/10/16
-AGIMEG	05/10/16
-PLAYERGIOCONES	05/10/16
-AGIPRO	05/10/16

Passione Cuoca

Scrivere con gusto

Winchef contest: le tappe del gusto



Sisal Wincity organizza un contest culinario: Winchef.

Avete sentito parlare di **Winchef**? E' un contest culinario organizzato da *Sisal Wincity* che coinvolgerà tre noti chef di rilevanza locale in ciascuna tappa. Gli chef si dovranno sfidare nella preparazione di piatti che rappresentano il territorio, utilizzando tre ingredienti che verranno indicati dallo chef **Angelo Troiani**, giudice e conduttore della kermesse.

Tre sono i concetti fondamentali che gli chef devono tenere in considerazione per la realizzazione delle loro ricette: *l'innovazione, la sostenibilità e la replicabilità del piatto.*

La giuria composta da cinque persone tra cui partecipa appunto lo chef Troiani, sarà severa e rigorosa nel giudicare i risultati finali attenendosi ai principi dei format Wincity e valutando secondo criteri tecnici purché vengano esaltati e rispettati i prodotti del territorio.

La prima tappa di **Winchef**.

Martedì 11 Ottobre di è già disputata la prima sfida tra tre chef d'eccellenza: Andrea Viola del Ristorante "San Giorgio" di Maccarese, Davide Cianetti Executive Chef del famoso ristorante "Pierluigi" a Roma e Stefano Marzetti Executive Chef dell'Hotel Splendid Royal.

A vincere questa prima tappa che si è tenuta a Roma è stato lo **chef Davide Cianetti** che ha realizzato le *“Alici a beccafico alla romana”*, una gustosa rivisitazione alla romana delle “Sarde alla beccafico” tipica ricetta siciliana. Questa ricetta è un piatto povero della tradizione. Originariamente si utilizzava il beccafico, un volatile, ma essendo un piatto nobile si è ripiegato sulle sarde o sulle alici. Il piatto che ha vinto questa prima tappa prevedeva le alici farcite con pane raffermo abbondante pecorino basilico e finocchietto accompagnate da una crema con pecorino, uvetta, arance e una crema di broccoli, aglio, olio, peperoncino.

Gli altri due chef in gara hanno preparato gli “Gnudi e crudi” e la “Millefoglie di alici”

La tappa finale di queste sfide si terrà a Milano il 15 Dicembre con la partecipazione degli chef vincitori di ogni tappa. Le ricette che andranno a realizzare saranno basate sulla stagionalità degli ingredienti e mirate a sottolineare l'elevato rapporto qualità/prezzo del piatto che gli chef andranno a realizzare.

E... che vinca il migliore!

Home [Il nostro Giorno del Poker](#) [Ludopatia](#) [L'uso del sito web](#) [Gioco d'azzardo tra Legale e illegale](#) [Progetto Poke](#) [Accetta](#) [Leggi altro...](#)

Servizi per i Club di Poker



ILGIORNALEDELPOKER

[Home](#) [News](#) [Poker Mercato](#) [Scienza e Poker](#) [Nozioni di Poker](#) [Poker nel Mondo](#) [Gossip & Curiosità](#)

[Progetto Pokermapper](#) [Regolamento TDA 2015 Italiano](#) [World Poker Hall of Fame](#) [Ludopatia e Gioco d'azzardo](#)

[Servizi per i Club di Poker](#) [BOOKING](#)

[Home](#) » [News](#) » You are reading »

Nei Wincity le regioni fanno una gara di gusto

La Redazione 14 ottobre 2016 News

La sempre più crescente passione per “Masterchef” e “Hell’s Kitchen” arriva anche nelle sale [Sisal](#) Wincity: parte oggi il “Winchef contest”.

E’ partito martedì 11, nella sala Wincity Vespasiano di Roma, il “Winchef contest”, gara tra 12 chef di rango che si confronteranno in una serie di 5 tappe (dopo Roma, Milano, Catania, Firenze e nuovamente Milano per la finale), con le loro creazioni gastronomiche.

Ma la loro creatività sarà messa a dura prova dal regolamento che prevede di utilizzare per ogni ricetta solo prodotti stagionali del territorio, di limitare il costo e di poterla realizzare con facilità. A fare da palcoscenico alla gara saranno le principali sale [Sisal](#) Wincity, il format nato per coniugare il gioco con l'intrattenimento e la socializzazione. Oltre che, naturalmente, il buon cibo.

A condurre e giudicare l'inedito contest sarà lo chef Angelo Troiani.

«L’obiettivo che più di tutti ci sta a cuore – ha detto Massimo Ingrassia, responsabile Wincity – è quello di integrarci con le città in maniera armonica e costruttiva, cogliendone sempre gli elementi più caratterizzanti. Tra questi, certamente la leva enogastronomica è un ingrediente indispensabile per garantire lo spirito di leggerezza e divertimento che è proprio delle nostre sale. Sono certo che l’esperienza dello chef Troiani e dei giudici di questo contest contribuiranno a eleggere il nostro Winchef, colui al quale affideremo la consulenza per l’individuazione dei nuovi menu del 2017».

In ogni tappa, Winchef coinvolgerà 3 noti chef di rilevanza locale che elaboreranno piatti diversi in base a una lista di tre ingredienti must, rappresentativi del territorio, indicati dallo chef Troiani. Ogni piatto dovrà, comunque, essere innovativo, oltre che sostenibile e replicabile.

Ogni live cooking sarà realizzato sotto l’osservazione dello chef Angelo Troiani, conduttore della serata, che valuterà ogni cosa e che provocherà anche gli chef al lavoro stimolandoli nell’esecuzione di piatti inediti. Il giudizio delle performance sarà affidato a una severa e rigorosa giuria che analizzerà le proposte secondo criteri tecnici, di adattabilità e riproducibilità ai format Wincity e soprattutto dei criteri di esaltazione della tradizione locale.

La giuria sarà composta da 5 persone. Gli chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida finalissima prevista a Milano presso il Wincity di piazza Diaz il 15 dicembre a partire dalle 19.30. Nella

Translate:



Cerca

Search

Categorie

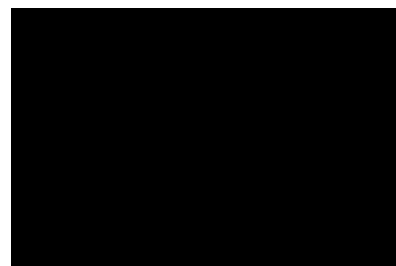
Seleziona una categoria

RICEVI LE NEWS TRAMITE EMAIL

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti a questo giornale, e ricevere via e-mail le notifiche di nuovi articoli.

Indirizzo e-mail

Iscriviti



Watch live video from ILGiornaleDelPoker on [www.twitch.tv](#)

prima tappa di Roma, invece, saranno in gara gli chef (tutti rigorosamente romani): Andrea Viola, del ristorante "San Giorgio" a Maccarese, Davide Cianetti, executive chef del ristorante "Pierluigi", e Stefano Marzetti, executive chef di "Mirabelle". La giuria sarà composta da Massimo Ingrassia e dai giornalisti enogastronomici Ramona Di Meola, del blog "Ramona in Cucina", Luca Sessa, di iFood, e Andrea Zinno, di "Tra pignatte e sgommarelli".

Il pubblico potrà partecipare gratuitamente, fino a esaurimento posti, e potranno degustare un piatto preparato direttamente dallo chef Troiani, anch'esso realizzato con i tre ingredienti indicati per la gara di quella tappa.

Articolo scritto da Giampiero Moncada sul numero 80 dell'11 ottobre 2016 di Totoguida e Scommesse.

[Se volete leggere altri interessanti articoli cliccate qui.](#)

Please follow and like us:

[Follow](#) 0

Se ti piace la notizia condividi:

[Facebook](#) [LinkedIn](#) [Twitter](#) [G+ Google](#) [E-mail](#)

Mi piace:

Caricamento...

news, winchef, Wincity

Related Posts



L'azzardopatia non salva dal carcere



Lettera di Carlo Braccini a Babbo Natale: fammi avere il CIPO nei casinò e club importanti



Rivoluzione Poker Live: ETOP dalle parole ai fatti . DA LEGGERE



Matteo Mutti vincitore del Main Event WSOP Circuit Italia questa sera al Brianza Poker Team con taglia, Regina e Ironman



Gli italiani hanno già giocato 5 miliardi!



Parte oggi l'IRONMAN con 100k GRT al Brianza Poker Team: un nome una garanzia di successo

Statistiche Articoli Letti

Visite Oggi: 11.880

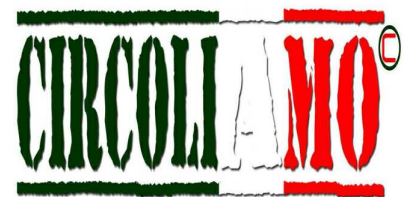
Visite Ieri: 17.176

Visite Settimana: 137.052



PERSONAL REPORTER

GLAMOUR CASINO



[Tariffe vantaggiose](#)

« Il Casinò di St. Moritz diventa partner ufficiale di Tour Casinò e partono in crociera su MSC Musica

MIXERPLANET.COM

Winchef Contest, Davide Cianetti vince al Sisal Wincity Roma Vespasiano

Si è conclusa ieri sera presso la sala Wincity di Roma Vespasiano la prima sfida ai fornelli del Winchef Contest. In gara gli chef, tutti rigorosamente romani, Davide Cianetti, Executive Chef del ristorante "Pierluigi" con il suo piatto "Alici Beccafico alla Romana", Stefano Marzetti, Executive Chef di "Mirabelle" con "Gnudi e crudi" e Andrea Viola, del ristorante "San Giorgio" a Maccarese con "millefoglie di alici, sfoglia al curry e ricotta alle alici con crema di broccoli e crema di aglio nero. La kermesse, nata per dar voce alle tradizioni locali, ha visto la realizzazione di 3 ricette con l'utilizzo di 3 ingredienti must: broccoli, alici e pecorino interpretate dagli chef in gara con un tanta fantasia e maestria sotto la rigida osservazione dello chef Angelo Troiani e di un pubblico davvero appassionato e coinvolto a dimostrazione che il buon cibo è certamente non solo un piacere per il palato ma un momento di grande aggregazione per tutti. A vincere la prima sfida romana – nel pieno rispetto dell'utilizzo dei 3 ingredienti must unito a caratteristiche innovative, sostenibili e replicabili del piatto – è stato lo chef Davide Cianetti con la sua creazione "Alici Beccafico alla Romana". Il piatto vincitore di tappa verrà inserito nel menu del rispettivo locale. Il giudizio delle performance culinarie è stato affidato a una severa e rigorosa giuria composta da Massimo Ingrassia – direttore commerciale Sisal Wincity, Ramona Di Meola – Blogger Ramona in cucina, Luca Sessa – Ifood e Andrea Zinno – Tra Pignatte e Sgommarelli che hanno analizzato le proposte secondo cinque criteri: di gusto, abbinamento cromatico, food cost, riproducibilità e tecnica di esecuzione uniti dal rigoroso rispetto di esaltazione della tradizione locale. L'appuntamento con la seconda tappa del Winchef Contest di Milano – presso Sisal Wincity Diaz, è fissato per giovedì 10 novembre dalle ore 19.30. In gara gli chef, Omar Allievi – Attila & Co, Federico Comi – Osteria Brunello e Stefano Ceriani – Tano Passami l'Olio. La giuria per la gara di Milano sarà composta da Massimo Ingrassia – Direttore Commerciale Sisal Wincity, chef Angelo Troiani oltre che dai giornalisti enogastronomici Paolo Vizzari, Alberto Cauzzi e Barbara Giglioli. Un'occasione per tutto il pubblico da non perdere anche perché non solo i milanesi potranno partecipare gratuitamente all'evento (fino a esaurimento posti) ma avranno anche l'occasione per degustare un piatto preparato direttamente dallo chef Angelo Troiani, che utilizzerà rigorosamente gorgonzola, verza e riso. Gli chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida finalissima prevista a Milano presso il Wincity di piazza Diaz il 15 dicembre 2016. I componenti del piatto vincitore della tappa Wincity Vespasiano Roma Alice beccafico alla romana con pecorino uvetta e arance; crema di broccoli con aglio olio e peperoncino farcito con pane raffermo;

abbondante pecorino, basilico e finocchietto. Tappe Winchef Contest: • giovedì 11 ottobre – Wincity Vespasiano Roma – Via Vespasiano, 19/23 • giovedì 10 novembre – Wincity Diaz Milano – Piazza Diaz, 7 • giovedì 17 novembre – Wincity Catania – Piazza Trento, 12 • mercoledì 30 novembre – Wincity Firenze – Viale Giovine Italia, 11/D Rosso • giovedì 15 dicembre – Wincity Diaz Milano – FINALISSIMA



Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	Lotterie	Lotto
SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslet	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati

Eventi, Sisal Wincity: Davide Cianetti è il vincitore della prima tappa del Winchef Contest a Roma

12/10/2016

Si è conclusa ieri sera presso la sala Wincity di Roma Vespasiano la prima sfida ai fornelli del Winchef Contest. In gara gli chef, tutti rigorosamente romani, Davide Cianetti, Executive Chef del ristorante "Pierluigi" con il suo piatto "Alici Beccafico alla Romana", Stefano Marzetti, Executive Chef di "Mirabelle" con "Gnudi e crudi" e Andrea Viola, del ristorante "San Giorgio" a

Maccarese con "millefoglie di alici, sfoglia al curry e ricotta alle alici con crema di broccoli e crema di aglio nero. La kermesse, nata per dar voce alle tradizioni locali, ha visto la realizzazione di 3 ricette con l'utilizzo di 3 ingredienti must: broccoli, alici e pecorino interpretate dagli chef in gara con un tanta fantasia e maestria sotto la rigida osservazione dello chef Angelo Troiani e di un pubblico davvero appassionato e coinvolto a dimostrazione che il buon cibo è certamente non solo un piacere per il palato ma un momento di grande aggregazione per tutti. A vincere la prima sfida romana – nel pieno rispetto dell'utilizzo dei 3 ingredienti must unito a caratteristiche innovative, sostenibili e replicabili del piatto – è stato lo chef Davide Cianetti con la sua creazione "Alici Beccafico alla Romana". Il piatto vincitore di tappa verrà inserito nel menu del rispettivo locale. Il giudizio delle performance culinarie è stato affidato a una severa e rigorosa giuria composta da Massimo Ingrassia – Direttore Commerciale Sisal Wincity, Ramona Di Meola – Blogger Ramona in cucina, Luca Sessa – Ifood e Andrea Zinno – Tra Pignatte e Sgommarelli che hanno analizzato le proposte secondo cinque criteri: di gusto, abbinamento cromatico, food cost, riproducibilità e tecnica di esecuzione uniti dal rigoroso rispetto di esaltazione della tradizione locale. L'appuntamento con la seconda tappa del Winchef Contest di Milano – presso Sisal Wincity Diaz, è fissato per giovedì 10 novembre dalle ore 19.30. In gara gli chef, Omar Allievi – Attila & Co, Federico Comi – Osteria Brunello e Stefano Ceriani – Tano Passami l'Olio. La giuria per la gara di Milano sarà composta da Massimo Ingrassia – Direttore Commerciale Sisal Wincity, chef Angelo Troiani oltre che dai giornalisti enogastronomici Paolo Vizzari, Alberto Cauzzi e Barbara Giglioli. Un'occasione per tutto il pubblico da non perdere anche perché non solo i milanesi potranno partecipare gratuitamente all'evento (fino a esaurimento posti) ma avranno anche l'occasione per degustare un piatto preparato direttamente dallo Chef Angelo Troiani, che utilizzerà rigorosamente gorgonzola, verza e riso. Gli Chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida finalissima prevista a Milano presso il Wincity di P.zza Diaz il 15 dicembre 2016. cdn/AGIMEG

SEGUI AGIMEG!

f 4,968 Fans

MI PIACE

t 1,077 Follower

SEGUI

ARTICOLI RECENTI

Scommesse Referendum: per i bookie inglesi vincerà il "No"

12/10/2016

Il prossimo 4 dicembre gli italiani sono chiamati a votare per il Referendum costituzionale. Agli elettori viene chiesto di approvare o respingere la riforma...

Slot, questa sera nuova puntata di "Striscia la Notizia" sulle sale che non rispettano gli orari di chiusura. Interverrà anche Baretta (sottosegr. Mef)

12/10/2016

Un altro capitolo dell'inchiesta sulle sale giochi aperte oltre gli orari consentiti andrà in onda questa sera su "Striscia la Notizia". Moreno Morello, l'inviato del...

Eventi, Sisal Wincity: Davide Cianetti è il vincitore della prima tappa del Winchef Contest a Roma

12/10/2016

Si è conclusa ieri sera presso la sala Wincity di Roma Vespasiano la prima sfida ai fornelli del Winchef Contest. In gara gli chef, tutti...

Condividi



Facebook



Twitter



0



tweet

Articolo precedente

Lotto, Tar Lazio accoglie ricorso contro revoca concessione per raccolta insufficiente: "Trend negativo deve essere calcolato sul biennio"

Prossimo articolo

Slot, questa sera nuova puntata di "Striscia la Notizia" sulle sale che non rispettano gli orari di chiusura. Interverrà anche Baretta (sottosegr. Mef)

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE

SISAL

Lotto, Tar Lazio accoglie ricorso contro revoca concessione per raccolta insufficiente: "Trend negativo deve essere calcolato sul biennio"

NAZIONALE ELETTRONICA

PRODUZIONE E COMMERCIO SCHEDE ELETTRONICHE E APPARECCHI DA INTRATTENIMENTO

Newslet & Vlt Scommesse Amusement Online Lotterie Casinò Bingo Poker Ippica

PressGiochi.it
the new style of gaming information

OCTAVIAN
gaming solutions

Evolution Game
Service S.R.L.
335 78 09 248

Umbria
Giochi

NAZIONALE ELETTRONICA

f t g

12 ottobre 2016
ore 19:02

BETESLOT
ITALY TOUR

ISCRIVITI ALLA NOSTRA
Newsletter

HOME POLITICA CRONACA DIRITTO FISCO ESTERO MERCATO ASSOCIAZIONI EVENTI

Cerca su pressgiochi...

OCTAVIAN
gaming solutions



Cerca AN
gaming solutions

Winchef Contest: a vincere la prima sfida romana Davide Cianetti

Bergamo. Ass. Terzi: "Il gioco si combatte soprattutto nelle scuole"

Sapar e U

Home > Mercato > Winchef Contest: a vincere la prima sfida romana Davide Cianetti

Winchef Contest: a vincere la prima sfida romana Davide Cianetti

12 OTTOBRE 2016 - 18:08

Stampa Articolo

SHARE f t g+ p



Si è conclusa ieri sera presso la sala Wincity di Roma Vespasiano la prima sfida ai fornelli del Winchef Contest.

In gara gli chef, tutti rigorosamente romani, Davide Cianetti, Executive Chef del ristorante "Pierluigi" con il suo piatto "Alici Beccafico alla Romana", Stefano Marzetti, Executive Chef di "Mirabelle" con "Gnudi e crudi" e Andrea Viola, del ristorante "San Giorgio" a Maccarese con "millefoglie di alici, sfoglia al curry e ricotta alle alici con crema di broccoli e crema di aglio nero.

La kermesse, nata per dar voce alle tradizioni locali, ha visto la realizzazione di 3 ricette con l'utilizzo di 3 ingredienti must: broccoli, alici e pecorino interpretate dagli chef in gara con tanta fantasia e maestria sotto la rigida osservazione dello chef Angelo Troiani e di un pubblico davvero appassionato e coinvolto a dimostrazione che il buon cibo è certamente non solo un piacere per il palato ma un momento di grande aggregazione per tutti.

A vincere la prima sfida romana - nel pieno rispetto dell'utilizzo dei 3 ingredienti must unito a caratteristiche innovative, sostenibili e replicabili del piatto - è stato lo chef Davide Cianetti con la sua creazione "Alici Beccafico alla Romana". Il piatto vincitore di tappa verrà inserito nel menu del rispettivo locale.

Il giudizio delle performance culinarie è stato affidato a una severa e rigorosa giuria composta da Massimo Ingrassia - Direttore Commerciale Sisal Wincity, Ramona Di Meola - Blogger Ramona in cucina, Luca Sessa - Ifood e Andrea Zinno - Tra Pignatte e Sgommarelli che hanno analizzato le proposte secondo cinque criteri: di gusto, abbinamento cromatico, food cost, riproducibilità e tecnica di esecuzione uniti dal rigoroso rispetto di esaltazione della tradizione locale.

L'appuntamento con la seconda tappa del Winchef Contest di Milano - presso Sisal Wincity Diaz, è fissato per giovedì 10 novembre dalle ore 19.30. In gara gli chef, Omar Allievi - Attila & Co, Federico Comi - Osteria Brunello e Stefano Ceriani - Tano Passami l'Olio.

La giuria per la gara di Milano sarà composta da Massimo Ingrassia - Direttore Commerciale Sisal Wincity, chef Angelo Troiani oltre che dai giornalisti enogastronomici Paolo Vizzari, Alberto Cauzzi e Barbara Giglioli.

Un'occasione per tutto il pubblico da non perdere anche perché non solo i milanesi potranno partecipare gratuitamente all'evento (fino a esaurimento posti) ma avranno anche l'occasione per degustare un piatto preparato direttamente dallo Chef Angelo Troiani, che utilizzerà rigorosamente gorgonzola, verza e riso.

Gli Chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida finalissima prevista a Milano presso il Wincity di P.zza Diaz il 15 dicembre 2016.

PressGiochi

TAG: SISAL

GIOCA CON LA TESTA HBG GAMING VIETATO AI MINORI +18

We take care of your entertainment

BEGEXPO
Balkan Entertainment & Gaming

THE PREMIER ENTERTAINMENT AND GAMING EVENT IN THE BALKANS AND EASTERN EUROPE!

23-24 November 2016, Sofia

balkangamingexpo.com

Newslet & Vlt

Scommesse

Online

Lotterie

Casinò

Bingo

Poker

Ippica

DALL'EUROPA

Francia. La FDJ si affida a IBM per mettere le migliori tecnologie al servizio dell'integrità di gioco

Il monopolista francese dei giochi, la Française des jeux (Fdj) e IBM hanno annunciato la sottoscrizione di un contratto di cooperazione per progettare e ...

Georgia. Il governo sta cercando la società che gestirà la lotteria nazionale per i prossimi 10 anni

Francia. La FDJ si affida a IBM per mettere le migliori tecnologie al servizio dell'integrità di gioco Lega Ippica Italiana: presentato piano industriale per ...



ROMA - Si è conclusa ieri sera nella sala Wincity di Roma Vespasiano la prima sfida ai fornelli del Winchef Contest. In gara gli chef, tutti rigorosamente romani, Davide Cianetti, Executive Chef del ristorante “Pierluigi” con il suo piatto “Alici Beccafico alla Romana”, Stefano Marzetti, Executive Chef di “Mirabelle” con “Gnudi e crudi” e Andrea Viola, del ristorante “San Giorgio” a Maccarese con “millefoglie di alici, sfoglia al curry e ricotta alle alici con crema di broccoli e crema di aglio nero. Il contest, nato per dar voce alle tradizioni locali, ha visto la realizzazione di 3 ricette con l'utilizzo di 3 ingredienti must: broccoli, alici e pecorino interpretate dagli chef in gara con un tanta fantasia e maestria sotto la rigida osservazione dello chef Angelo Troiani e di un pubblico davvero appassionato e coinvolto a dimostrazione che il buon cibo è certamente non solo un piacere per il palato ma un momento di grande aggregazione per tutti. A vincere la prima sfida romana - nel pieno rispetto dell'utilizzo dei 3 ingredienti must unito a caratteristiche innovative, sostenibili e replicabili del piatto - è stato lo chef Davide Cianetti con la sua creazione “Alici Beccafico alla Romana”. Il piatto vincitore di tappa verrà inserito nel menu del rispettivo locale. Il giudizio delle performance culinarie è stato affidato a una severa e rigorosa giuria composta da Massimo Ingrassia – Direttore Commerciale Sisal Wincity, Ramona Di Meola – Blogger Ramona in cucina, Luca Sessa – Ifood e Andrea Zinno - Tra Pignatte e Sgommarelli che hanno analizzato le proposte secondo cinque criteri: di gusto, abbinamento cromatico, food cost, riproducibilità e tecnica di esecuzione uniti dal rigoroso rispetto di esaltazione della tradizione locale. L'appuntamento con la seconda tappa del Winchef Contest di Milano – presso Sisal Wincity Diaz, è fissato per giovedì 10 novembre dalle ore 19.30. In gara gli chef, Omar Allievi – Attila & Co, Federico Comi – Osteria Brunello e Stefano Ceriani – Tano Passami l'Olio.

La giuria per la gara di Milano sarà composta da Massimo Ingrassia – Direttore Commerciale Sisal Wincity, chef Angelo Troiani oltre che dai giornalisti enogastronomici Paolo Vizzari, Alberto Cauzzi e Barbara Giglioli. Un'occasione per tutto il pubblico da non perdere anche perché non solo i milanesi potranno partecipare gratuitamente all'evento (fino a esaurimento posti) ma avranno anche l'occasione per degustare un piatto preparato direttamente dallo Chef Angelo Troiani, che utilizzerà rigorosamente gorgonzola, verza e riso. Gli Chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida finalissima prevista a Milano presso il Wincity di P.zza Diaz il 15 dicembre 2016.

RED/Agipro

Eat, drink and play. Le Sisal Wincity ospitano il Winchef Contest al via questa sera a Roma

Posted by [ramonaincucina](#) on [ottobre 11, 2016](#)

Il primo appuntamento aperto al pubblico con il tour del Winchef Contest è per l'11 ottobre alle 19.30 a Roma sul "palcoscenico" della Sisal Wincity Vespasiano. Un'occasione da non perdere dove si potrà gustare un piatto preparato dallo Chef stellato Angelo Troiani (presidente di giuria), e si potrà assistere alla sfida tra i primi tre chef in gara, tutti rigorosamente romani. Usando tre ingredienti must quali alici, ricotta e broccoli (suggeriti da Troiani), **Andrea Viola**, del ristorante "San Giorgio" a Maccarese, **Davide Cianetti**, Executive Chef del ristorante "Pierluigi" e **Stefano Marzetti**, Executive Chef di "Mirabelle", dovranno creare un piatto non solo buono, ma anche innovativo, sostenibile e replicabile in grado di dare voce alle tradizioni locali delle città in cui si trovano le sale Sisal Wincity coinvolte.





Nella tappa romana, ad affiancare lo chef Angelo Troiani nel suo compito ci saranno altri 4 severi giudici: **Massimo Ingrassia Responsabile Sisal Wincity** e i tre blogger capitolini **Luca Sessa di "Ifood"**, **Andrea Zinno di "Tra Pignatte e Sgommarelli"** e **Ramona Di Meola di "Ramona in cucina"** (ebbene sì, ci sono anche io!!!)

Il Winchef Contest, è stato ideato con l'obiettivo di integrare in maniera armonica e costruttiva le strutture **Sisal Wincity** con le città in cui si trovano, cogliendo gli elementi più caratterizzanti tra cui la gastronomia indispensabile per garantire lo spirito di leggerezza e divertimento che si respira nelle strutture. Al vincitore andrà un premio in denaro e la **possibilità di firmare il piatto vincente che si gusterà nel menù 2017 delle sale Sisal Wincity di Catania, Firenze, Milano e Roma, come espressione della tradizione, creatività, estro, ingegno, di una tradizione tutta italiana.**

Dopo Roma toccherà ad altre 3 piazze italiane e ad altri nove chef professionisti a cui verranno assegnati altri tre ingredienti del territorio: saranno Omar Allevi di Attila & Co, Federico Comu di Osteria Brunello e Stefano Ceriani di Tano Passami l'Olio a sfidarsi giovedì 10 novembre al **Wincity Diaz Milano** in Piazza Diaz, 7, mentre giovedì 17 novembre al **Wincity Catania** in Piazza Trento, 12 sarà la volta di Valentina Chiaramonte di Fud Off, Carlo Sichel di Il Carato e Giulia Carpio dell'Osteria del Barone di Villagrande. Infine mercoledì 30 novembre si assisterà alla sfida al **Wincity Firenze** in Viale Giovine Italia, 11/D Rosso di Matteo Lorenzin del WestinExcelsior, Alberto Sparacino del CumQuibus, e di Beatrice Segoni del Konnubio. E' prevista per giovedì 15 dicembre al **Wincity Diaz Milano** (a partire dalle h. 19,30) **la grande finalissima!**

Roma. Il menu stellare di Angelo Troiani lancia il contest WinChef con 12 chef

di [Matteo Bizzarri](#) - In [Ristoranti](#) - martedì, 11 ottobre 2016 | ore 12:49



Share9

12 chef in gara, un solo vincitore che avrà il suo piatto inserito nel menu delle sale **Sisal Wincity** di **Roma, Milano, Firenze** e Catania.

Stiamo parlando di **WinChef**, un inedito contest condotto da **Angelo Troiani**. Tre saranno gli sfidanti per ogni città a battersi con un **unico piatto** composto da **tre ingredienti** della tradizione scelti dallo stesso chef de **Il Convivio**.

La finalissima a **Milano**, dove i vincitori di ogni tappa si scontreranno anche per un premio in denaro.

Gli chef non dovranno convincere solo per la bontà del piatto ma sarà necessaria anche molta attenzione alla stagionalità e ai costi.

Queste le tappe e gli sfidanti:

1. **Martedì 11 Ottobre – WinCity Vespasiano Roma** (Via Vespasiano 19/23): Andrea Viola (ristorante San Giorgio, Maccarese); Davide Cianetti (ristorante Pierluigi); Stefano Marzetti (ristorante Mirabelle);
2. **Giovedì 10 Novembre – WinCity Diaz Milano** (Piazza Diaz, 7); Omar Allievi (Attila & Co); Federico Comi (Osteria Brunello – Bento Sushi Restaurant); Stefano Ceriani (ristorante Tano passami l'olio);
3. **Giovedì 17 Novembre – WinCity Catania** (Piazza Trento, 12): Valentina Chiaramonte (Fud Off); Carlo Sichel (Il Carato); Giulia Carpino (Azienda Vinicola Barone di Villagrande);
4. **Mercoledì 30 Novembre – WinCity Firenze** (Viale Giovine Italia 11/D Rosso): Maria Probst (La Tenda Rossa, Cerbaia); Alberto Sparacino (Cum Quibus, San Gimignano); Beatrice Segoni (Konubio 2);
5. **Giovedì 15 Dicembre – WinCity Diaz Milano: Finalissima**
La presentazione del contest si è tenuta a Roma nel celebre ristorante [stella Michelin Il Convivio Troiani](#), a pochi passi da **Piazza Navona**.

A parlare alla stampa Massimo Ingrassia (Responsabile Sisal WinCity). Ed ecco quello che abbiamo assaggiato.



Ad aprire il menu un **cono con maionese di baccalà** ed un **macaron con fegatini d'anatra e pinoli**, due *amuse bouche* entrambi ben riusciti, delicato il primo, strong il secondo.



Primo antipasto la **zuppa di granchio reale** al latte di cocco con zucchini, frigitelli, rucola ed olio di peperone, piatto creato dallo chef in ricordo dei suoi viaggi in Brasile.



Colpisce il **polpo verace “scordato” nel tegame** per la sua consistenza, accompagnato da una finta maionese di lamponi, fagiolini e mela verde. Nome originale, dovuto al fatto di aver dimenticato il mollusco in cottura. Questo ha comportato la perdita dell’elasticità, cosa che accade anche alle corde della chitarra. **Maionese “sbagliata”** perché fatta con l’acqua di cottura del polpo, olio, senape e lamponi.



La **sfogliatella di broccoli, pecorino romano** e bagna cauda all'aglio nero è il piatto che lo chef ha eseguito con i **3 ingredienti** scelti per la **prima tappa di Roma**. Ottime le consistenze, un po' troppo salato.



Come primo piatto gli **spaghetti Felicetti ajo e ojo**, **peperoncino**, pecorino romano, gamberi rossi, menta, limone, scaglie di mandorle e pecorino. Piatto preparato senza una salsa per evitare che i sapori si leghino e poterli distinguere così uno dietro l'altro.



Eccellente l'**agnello IGP biologico** dell'alto **Lazio** scelto da **Troiani**, così buono da rendere superflua la riduzione di prugne. Giusta la cottura della carne per valorizzare il prodotto.



In chiusura la **quasi insalata romana** con arancia, finocchio, olive e cioccolato bianco. Un dessert fresco, simpatico puntuale a sciacquare la bocca dopo un menu caratterizzato da ingredienti grassi.



Ad accompagnare il pranzo **pane** e **pizza** mantenuti **fragranti** da sassi roventi posizionati all'interno delle ciotole.



Vini che sostengono l'evento e i piatti presentati: Oltrepo' Pavese Brut (selezione Il Convivio) Pinot Nero 2008, Monsupello; Pinot Bianco del Collio 2013, M. Schiopetto; Merlot del Lazio "Montiano" 2009, Falesco; Moscato Passito di Pantelleria "Ben Rye" 2013, Donnafugata.

Non resta che darci appuntamento alla prima tappa del contest WinChef: **mercoledì 11 Ottobre a Roma alle 19.30**, presso il Sisal WinCity di Via Vespasiano. La partecipazione – gratuita fino all'esaurimento dei posti – prevede l'assaggio di un piatto preparato con i tre ingredienti (broccoli, pecorino alici) dallo chef Angelo Troiani.

SISAL

Nei Wincity le regioni fanno una gara di gusto

La sempre più crescente passione per "Masterchef" e "Hell's Kitchen" arriva anche nelle sale **Sisal Wincity**: parte oggi il "Winchef contest"

Parte oggi, martedì 11, nella **sala Wincity Vespasiano di Roma**, il "Winchef contest", gara tra 12 chef di rango che si confronteranno in una serie di 5 tappe (dopo Roma, Milano, Catania, Firenze e nuovamente Milano per la finale), con le loro creazioni gastronomiche. Ma la loro creatività sarà messa a dura prova dal regolamento che prevede di utilizzare per ogni ricetta **solo prodotti stagionali del territorio**, di limitare il costo e di poterla realizzare con facilità. A fare da palcoscenico alla gara saranno le principali sale **Sisal Wincity**, il format nato per coniugare il gioco con l'intrattenimento e la socializzazione. Oltre che, naturalmente, il buon cibo. A condurre e giudicare l'inedito contest sarà lo chef **Angelo Troiani**.

«L'obiettivo che più di tutti ci sta a cuore - ha detto **Massimo Ingrassia**, responsabile **Wincity** - è quello di integrarci con le città in maniera armonica e costruttiva, cogliendone sempre gli elementi più caratterizzanti. Tra questi, certamente la leva enogastronomica è un ingrediente indispensabile per garantire lo spirito di leggerezza e divertimento che è proprio delle nostre sale. Sono certo che l'esperienza dello chef Troiani e dei giudici di questo contest contribuiranno a eleggere il nostro Winchef, colui al quale affideremo la consulenza per l'individuazione dei nuovi menu del 2017».

In ogni tappa, Winchef coinvolgerà 3 noti chef di rilevanza locale che elaboreranno piatti diversi in base a una lista di tre ingredienti must, rappresentativi

del territorio, indicati dallo chef Toriani. Ogni piatto dovrà, comunque, essere innovativo, oltre che sostenibile e replicabile. Ogni *live cooking* sarà realizzato sotto l'osservazione dello chef Angelo Troiani, conduttore della serata, che valuterà ogni cosa e che provocherà anche gli chef al lavoro stimolandoli nell'esecuzione di piatti inediti. Il giudizio delle performance sarà affidato a una severa e rigorosa giuria che analizzerà le proposte secondo criteri tecnici, di adattabilità e riproducibilità ai format **Wincity** e soprattutto dei criteri di esaltazione della tradizione locale.

La giuria sarà composta da 5 persone. Gli chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida **finalissima prevista a Milano presso il Wincity di piazza Diaz il 15 dicembre a partire dalle 19.30**. Nella prima tappa di Roma, invece, saranno in gara gli chef (tutti rigorosamente romani): **Andrea Viola**, del ristorante "San Giorgio" a Maccarese, **Davide Cianetti**, executive chef del ristorante "Pierluigi", e **Stefano Marzetti**, executive chef di "Mirabelle". La giuria sarà composta da Massimo Ingrassia e dai giornalisti enogastronomici **Ramona Di Meola**, del blog "Ramona in Cucina", **Luca Sessa**, di iFood, e **Andrea Zinno**, di "Tra pignatte e sgommarelli". Il pubblico potrà partecipare gratuitamente, fino a esaurimento posti, e potranno degustare un piatto preparato direttamente dallo chef Troiani, anch'esso realizzato con i tre ingredienti indicati per la gara di quella tappa. **GPM**



NAZIONALE ELETTRONICA

PRODUZIONE E COMMERCIO SCHEDE ELETTRONICHE E APPARECCHI DA INTRATTENIMENTO

[Newslet & Vlt](#)
[Scommesse](#)
[Amusement](#)
[Online](#)
[Lotterie](#)
[Casinò](#)
[Bingo](#)
[Poker](#)
[Ippica](#)

PressGiochi.it
the new style of gaming information

10 ottobre 2016
ore 17:42

BETESLOT ITALY TOUR

ISCRIVITI ALLA NOSTRA Newsletter

[HOME](#)
[POLITICA](#)
[CRONACA](#)
[DIRITTO](#)
[FISCO](#)
[ESTERO](#)
[MERCATO](#)
[ASSOCIAZIONI](#)
[EVENTI](#)

Bolzano: nuove iniziative per creare maggior consapevolezza sul problema del gioco patologico

Accordo FIGC Intralot. Bubbico (Viceministro Interno): 'Gioco

Home > Mercato > Al via il Winchef contest

Al via il Winchef contest

10 OTTOBRE 2016 - 15:36
Stampa Articolo

Sisal Wincity
EAT DRINK PLAY

SHARE

I Sisal Wincity ci prendono gusto e Chef Troiani partecipa al gioco del gusto!

Una kermesse culinaria nata per esaltare il piacere del buon cibo in luoghi dove l'aggregazione è sempre in gioco. Primo appuntamento - **Sisal Wincity** Vespasiano martedì 11 ottobre dalle ore 19.30 - ingresso gratuito. Gli ingredienti must in scena saranno alici, pecorino e broccoli.

Per informazioni e ulteriori contenuti: <http://www.sisalwincity.it/wincchef>

Roma, 10 ottobre 2016.

Il cibo è di scena e non solo!

Al nastro di partenza martedì 11 ottobre - a partire dalle ore 19.30 - presso la sala Wincity di Roma Vespasiano, il Winchef Contest, un inno alla bontà e originalità e, soprattutto, una sfida ai fornelli per dar voce alle tradizioni locali, grazie a ricette interpretate con amore e passione e ...un pizzico di sapienza e creatività. Il piatto vincitore di tappa verrà inserito nel menu del rispettivo locale.

Il Winchef Contest vedrà il coinvolgimento, per ognuna delle 4 tappe previste (Roma, Milano, Catania e Firenze) di tre chef di rilevanza locale e riconosciuta professionalità che elaboreranno piatti diversi in base a una lista di tre ingredienti must rappresentativi del territorio indicati dallo Chef Troiani. Unico vincolo, oltre al rispetto degli ingredienti, sarà che ogni piatto dovrà essere innovativo, sostenibile, replicabile.

Ogni live cooking sarà realizzato sotto l'osservazione dello chef Angelo Troiani, conduttore di ogni serata e osservatore. Sarà lui inoltre a "provocare" gli chef al lavoro stimolandoli nell'esecuzione di piatti inediti. E sarà anche l'occasione per elargire qualche suo stellato consiglio? Lo vedremo.

Il giudizio delle performance culinarie sarà affidato a una severa e rigorosa giuria che analizzerà le proposte secondo cinque criteri: di gusto, abbinamento cromatico, food cost, riproducibilità e tecnica di esecuzione uniti dal rigoroso rispetto di esaltazione della tradizione locale.

L'appuntamento con la prima tappa del Winchef Contest di Roma - presso **Sisal Wincity** di Via Vespasiano, è fissato per martedì 11 ottobre dalle ore 19.30. In gara gli chef, tutti rigorosamente romani, Andrea Viola, del ristorante "San Giorgio" a Maccarese; Davide Cianetti, Executive Chef del ristorante "Pierluigi" e Stefano Marzetti, Executive Chef di "Mirabelle".

La giuria sarà composta da Massimo Ingrassia - Direttore Commerciale **Sisal Wincity**, oltre che dai giornalisti enogastronomici Ramona Di Meola di Blogger Ramona in Cucina, Luca Sessa di Ifood e Andrea Zinno di Tra Pignatte e Sgommarelli.

Un'occasione per tutto il pubblico da non perdere anche perché non solo i cittadini capitolini potranno partecipare gratuitamente all'evento (fino a esaurimento posti) ma avranno anche l'occasione per degustare un piatto preparato direttamente dallo Chef Angelo Troiani, che utilizzerà rigorosamente alici, pecorino e broccoli.

Gli Chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida finalissima prevista a Milano presso il Wincity di P.zza Diaz il 15 dicembre 2016

Per la sfida finale, i 4 chef vincitori di tappa dovranno preparare ricette ispirate agli ingredienti stagionali, a ribadire l'importanza dell'esaltazione dei sapori grazie alle materie prime disponibili sul territorio con un occhio attento ai costi, nel pieno rispetto della filosofia Wincity che garantisce sempre il giusto equilibrio nel fondamentale rapporto qualità/prezzo di ogni piatto proposto.

E alla fine, oltre al pubblico presente, anche gli chef in gara si lecheranno le dita...

Tappe Winchef Contest:

giovedì 11 ottobre - Wincity Vespasiano Roma - Via Vespasiano, 19/23

giovedì 10 novembre - Wincity Diaz Milano - Piazza Diaz, 7

GIoca CON LA TESTA

HBG GAMING

VIETATO AI MINORI +18

We take care of your entertainment

EASTERN EUROPEAN GAMING SUMMIT

EASTERN EUROPEAN GAMING SUMMIT - THE NETWORKING AND DISCUSSION NEXUS IN EASTERN EUROPE!

22-23 November 2016, Sofia

eegamingsummit.com

Newslet & Vlt

Scommesse

Online

Lotterie

Casinò

Bingo

Poker

Ippica

DALL'EUROPA

Spagna. La LAE rinnova il contratto con la Reale Federazione Spagnola di Atletica leggera

Mentre in Italia non si placano le polemiche per la decisione della Figc di scegliere come partner della nazionale italiana di calcio la multinazionale ...

UK. Il Governo lavora per vietare la pubblicità di giochi durante il giorno

Il governo britannico si sta adoperando per vietare tutte le pubblicità di gioco prima delle 21.00. Le norme attuali prevedono che le società di ...

SISAL

giovedì 17 novembre – Wincity Catania – Piazza Trento, 12
mercoledì 30 novembre – Wincity Firenze – Viale Giovine Italia, 11/D Rosso
giovedì 15 dicembre – Wincity Diaz Milano – FINALISSIMA

TAG: SISAL, WINCHEF, WINCITY



ARTICOLI CORRELATI

6 OTTOBRE 2016 - 15:36



Enada Roma. Cristalltec: l'assalto del Pellerossa!

17 MARZO 2015 - 20:38



La Champions League si conferma al 102,5%

16 APRILE 2015 - 12:02



Casinò Campione. Revival frizzante con Piero Cotto



Artico precedente
Spagna. La LAE rinnova il contratto con la Reale Federazione Spagnola di Atletica leggera

Prossimo articolo



Firenze. Grassi (Sel): "Coinvolgere i Monopoli per controllare la disconnessione oraria degli apparecchi"; l'ass. Bettarini "Ci attiveremo"

Dopo la Brexit, la Corte di giustizia UE ha iniziato la sua revisione del settore del gambling online di Gibilterra

Il principale tribunale dell'Unione economica europea dovrà chiarire se il territorio d'oltremare britannico può essere trattato come singolo membro del partito quando si tratta ...

PressGiochi

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Nome *

Email *

Privacy
☐ Accento al trattamento dei dati personali

Hai un articolo da proporre? Potresti pubblicarlo su PressGiochi

ATTUALITÀ E POLITICA

10/10/2016 | 15:07

Sisal Wincity: al via il WinChef Contest, primo appuntamento a Roma



ROMA - Il cibo è di scena e non solo! Al nastro di partenza domani – a partire dalle ore 19.30 - presso la sala Wincity di Roma Vespasiano, il WinChef Contest, un inno alla bontà e originalità e, soprattutto, una sfida ai fornelli per dar voce alle tradizioni locali, grazie a ricette interpretate con amore e passione e un pizzico di sapienza e creatività. Il piatto vincitore di tappa verrà inserito nel menu del rispettivo locale. Il WinChef Contest vedrà il coinvolgimento, per ognuna delle 4 tappe previste (Roma, Milano, Catania e Firenze) di tre chef di rilevanza locale e riconosciuta professionalità che elaboreranno piatti diversi in base a una lista di tre ingredienti must rappresentativi del territorio indicati dallo Chef Troiani. Unico vincolo, oltre al rispetto degli ingredienti, sarà che ogni piatto dovrà essere innovativo, sostenibile, replicabile. Ogni live cooking sarà realizzato sotto l'osservazione dello chef Angelo Troiani, conduttore di ogni serata e osservatore. Sarà lui inoltre a "provocare" gli chef al lavoro stimolandoli nell'esecuzione di piatti inediti. Il giudizio delle performance culinarie sarà affidato a una severa e rigorosa giuria che analizzerà le proposte secondo cinque criteri: di gusto, abbinamento cromatico, food cost, riproducibilità e tecnica di esecuzione uniti dal rigoroso rispetto di esaltazione della tradizione locale.

L'appuntamento con la prima tappa del WinChef Contest di Roma – presso Sisal Wincity di Via Vespasiano, è fissato per domani dalle ore 19.30. In gara gli chef, tutti rigorosamente romani, Andrea Viola, del ristorante "San Giorgio" a Maccarese; Davide Cianetti, Executive Chef del ristorante "Pierluigi" e Stefano Marzetti, Executive Chef di "Mirabelle". La giuria sarà composta da Massimo Ingrassia – Direttore Commerciale Sisal Wincity - oltre che dai giornalisti enogastronomici Ramona Di Meola di Blogger Ramona in Cucina, Luca Sessa di Ifood e Andrea Zinno di Tra Pignatte e Sgommarelli. Un'occasione per tutto il pubblico da non perdere anche perché non solo i cittadini capitolini potranno partecipare gratuitamente all'evento (fino a esaurimento posti) ma avranno anche l'occasione per degustare un piatto preparato direttamente dallo Chef Angelo Troiani, che utilizzerà rigorosamente alici, pecorino e broccoli.

Gli Chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida finalissima prevista a Milano presso il Wincity di P.zza Diaz il 15 dicembre 2016. Per la sfida finale, i 4 chef vincitori di tappa dovranno preparare ricette ispirate agli ingredienti stagionali, a ribadire l'importanza dell'esaltazione dei

BREAKING NEWS

CALCIO

Qualificazioni mondiali: Slovacchia, primo successo a 2,20

10/10/2016 | 14:19 ROMA - Dopo due ko di fila alla Slovacchia serve una scossa nel girone F delle qualificazioni Mondiali. Hamsik e soci ci provano domani, in casa contro la Scozia,...

CALCIO

Serie A, Napoli senza Milik: su Microgame lo scudetto sale a 9,00

10/10/2016 | 13:14 ROMA - L'infornuto di Arkadiusz Milik fa salire la quota scudetto del Napoli. Il bomber polacco, che dovrà essere operato al crociato, ne avrà...

GOSSIP

Elezioni USA, secondo dibattito Clinton-Trump: finora puntati 65,6 milioni di euro

10/10/2016 | 13:04 ROMA - Il volume delle scommesse sul prossimo presidente degli Stati Uniti ha raggiunto i 59 milioni di sterline totali (circa 65,6 milioni di euro), con il repubblicano...

CALCIO

Golden Boy Award: Sanches favorito, Donnarumma sorpresa a 41,00

10/10/2016 | 12:19 ROMA - Prima la firma con il Bayern Monaco, poi l'Europeo conquistato a soli diciotto anni, da vincitore più giovane della storia. L'anno...



sapori grazie alle materie prime disponibili sul territorio con un occhio attento ai costi, nel pieno rispetto della filosofia Wincity che garantisce sempre il giusto equilibrio nel fondamentale rapporto qualità/prezzo di ogni piatto proposto. E alla fine, oltre al pubblico presente, anche gli chef in gara si leccheranno le dita.

Ecco le Tappe Winchef Contest:
giovedì 11 ottobre – Wincity Vespasiano Roma - Via Vespasiano, 19/23
giovedì 10 novembre – Wincity Diaz Milano - Piazza Diaz, 7
giovedì 17 novembre – Wincity Catania - Piazza Trento, 12
mercoledì 30 novembre – Wincity Firenze - Viale Giovine Italia, 11/D Rosso
giovedì 15 dicembre - Wincity Diaz Milano - Finalissima.

RED/Agipro

TI POTREBBE INTERESSARE...



Giochi, Grosseto: limiti orari per le sale e le agenzie di scommesse. slot accese dalle 16 alle 20

10/10/2016 | 11:47 ROMA - Il sindaco di Grosseto ha emanato un'ordinanza mirata a disciplinare gli orari di apertura delle sale da gioco e il funzionamento degli apparecchi con vincita in denaro, in vigore dal 17 ottobre, che prevede l'apertura...



Giochi, Alessandria: limiti orari per slot e VLT , stop dalle 7 alle 10 e dalle 17 alle 20

10/10/2016 | 11:34 ROMA - Dopo l'ordinanza del Comune di Torino sui limiti orari per le slot che entra in vigore oggi, anche ad Alessandria è stato pubblicato il provvedimento che limita il funzionamento degli apparecchi: per sale gioco e...



Scommesse. William Hill e Amaya verso la fusione

08/10/2016 | 18:04 ROMA - Il bookmaker britannico William Hill e la società canadese Amaya stanno negoziando un accordo che potrebbe portare a una fusione da 4,6 miliardi di dollari e alla nascita della più grande società del mondo...

- HOME

Contatti
Partners
- SCOMMESSE

Calcio
Gossip
Altri sport
Quote a confronto
Come si scommette
Come riscuotere le vincite
- LOTTO

Ultima estrazione
Estrazioni ruota nazionale
Ritardi e frequenze
Regolamento
Come riscuotere le vincite
- SUPERENALOTTO

Vinci casa
Win For Life
Ultima estrazione
Ultime 16 estrazioni
Numeri frequenti e ritardatari
Regolamento
Come riscuotere le vincite
- BINGO

Regolamento
- LOTTERIE

Gratta E Vinci
Lotteria Italia
- SLOT & VLT
- RASSEGNA STAMPA
- IPPICA E EQUITAZIONE

Regolamenti
Come riscuotere le vincite
Calendario FEI 2014 salto
Calendario FEI 2014 dressage
Ranking list
- ESTERO
- POKER & CASINÒ
- ATTUALITÀ E POLITICA

©2002 - 2014 AGIPRO - vietata la riproduzione
Via A.Bargoni, 78 - 00153 Roma - Tel: +39 06 68308712

Informativa sui Cookie

Testata giornalistica registrata al tribunale di Roma - Autorizzazione N. 584 del 31.10.2002

POWERED BY
damicom



Il gioco con vincita è vietato ai minori di 18 anni e può causare dipendenza. Consulta probabilità di vincita su www.aams.gov.it

[LOGIN](#) [REGISTRATI](#)

[HOME](#) [LOTTO E LOTTERIE](#) [TORNEI](#) [CORSE IPPICHE](#) [SCOMMESSE](#) [CASINO GAMES](#) [ONLINE E MOBILE](#) [VIDEOGIOCHI](#) [VIDEO](#) [LOCATOR](#)

[FLIPPER](#) [FOTOGALLERY](#) [PROMO](#) [GOSSIP](#) [SPORT](#) [SOCIAL GAMES](#) [GIOCHI DA VIP](#) [VINCITE](#) [SFOGLIA RIVISTA](#) [SONDAGGI](#)



WINCHEF CONTEST: ALLA WINCITY DI ROMA VESPASIANO AL VIA LA SFIDA

Creato Lunedì, 10 Ottobre 2016 15:18 Scritto da Redazione



Nella sala Wincity di Roma Vespasiano prende il via, l'11 ottobre, Winchef Contest: sfida ai fornelli all'insegna anche delle tradizioni locali.

Al nastro di partenza martedì 11 ottobre – a partire dalle ore 19.30 - presso la sala **Wincity di Roma Vespasiano**, il Winchef Contest, un inno alla bontà e originalità e, soprattutto, una sfida ai fornelli per dar voce alle tradizioni locali, grazie a ricette interpretate con amore e passione e ...un pizzico di sapienza e creatività. Il piatto vincitore di tappa verrà inserito nel menu del rispettivo locale.

Il Winchef Contest vedrà il coinvolgimento, per ognuna delle 4 tappe previste (Roma, Milano, Catania e Firenze) di **tre chef di rilevanza locale e riconosciuta professionalità** che elaboreranno piatti diversi in base a una lista di tre ingredienti must rappresentativi del territorio indicati dallo Chef Troiani. Unico vincolo, oltre al rispetto degli ingredienti, sarà che ogni piatto dovrà essere innovativo, sostenibile, replicabile.

Ogni live cooking sarà realizzato sotto l'osservazione dello chef Angelo Troiani, conduttore di ogni serata e osservatore. Sarà lui inoltre a "provocare" gli chef al lavoro stimolandoli nell'esecuzione di piatti inediti. E sarà anche l'occasione per elargire qualche suo stellato consiglio? Lo vedremo.

Il giudizio delle performance culinarie sarà affidato a una severa e rigorosa giuria che analizzerà le proposte secondo **cinque criteri**: di gusto, abbinamento cromatico, food cost, riproducibilità e tecnica di esecuzione uniti dal rigoroso rispetto di esaltazione della tradizione locale. L'appuntamento con la prima tappa del Winchef Contest di Roma – presso **Sisal Wincity** di Via Vespasiano, è fissato per martedì 11 ottobre dalle ore 19.30. In gara gli chef, tutti rigorosamente romani, Andrea Viola, del ristorante "San Giorgio" a Maccarese; Davide Cianetti, Executive Chef del ristorante "Pierluigi" e Stefano Marzetti, Executive Chef di "Mirabelle".

La giuria sarà composta da Massimo Ingrassia – Direttore Commerciale **Sisal Wincity**, oltre che dai giornalisti enogastronomici Ramona Di Meola di Blogger Ramona in Cucina, Luca Sessa di Ifood e Andrea Zinno di Tra Pignatte e Sgommarelli. Un'occasione per tutto il pubblico da non perdere anche perché non solo i cittadini capitolini potranno partecipare gratuitamente all'evento (fino a esaurimento posti) ma avranno anche l'occasione per degustare un piatto preparato direttamente dallo Chef Angelo Troiani, che utilizzerà rigorosamente alici, pecorino e broccoli. Gli Chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida finalissima prevista a Milano presso il Wincity di P.zza Diaz il 15 dicembre 2016 Per la sfida finale, i 4 chef vincitori di tappa dovranno preparare ricette ispirate agli ingredienti stagionali, a ribadire l'importanza dell'esaltazione dei sapori grazie alle materie prime disponibili sul

CALCIO

CALCIO

TENNIS

Calcio - Qual Mondiali
Argentina - Paraguay

10/10

1	X	2
1,25	5,25	12,0

>> Tutte le quote

territorio con un occhio attento ai costi, nel pieno rispetto della filosofia Wincity che garantisce sempre il giusto equilibrio nel fondamentale rapporto qualità/prezzo di ogni piatto proposto. E alla fine, oltre al pubblico presente, anche gli chef in gara si lecceranno le dita...

Tappe Winchef Contest:

giovedì 11 ottobre – Wincity Vespasiano Roma - Via Vespasiano, 19/23

giovedì 10 novembre – Wincity Diaz Milano - Piazza Diaz, 7

giovedì 17 novembre – Wincity Catania - Piazza Trento, 12

mercoledì 30 novembre – Wincity Firenze - Viale Giovine Italia, 11/D Rosso

giovedì 15 dicembre - Wincity Diaz Milano - FINALISSIMA

Tweet



ACCESSO UTENTE

LOG IN

Nome utente

Password

☐ Ricordami

LOGIN

[Password dimenticata?](#) [Nome utente dimenticato?](#)



SCOPRI ANCHE

- GIOCONESNEWS.IT
- GIOCONESNEWS POKER
- GIOCONESNEWS CASINÒ

SITI UTILI

- AAMS.IT - MONOPOLI DI STATO
- IFPAITALIA.IT - IL FLIPPER SPORTIVO IN ITALIA
- GIOCONESNEWS RIVISTA

POKER LIVE

- TORNEI IN CORSO
- IN TV
- I CAMPIONI

THE BEST OF

- CASINÒ GAMES
- IPPICA
- POKER STRATEGY

FLIPPER - FOTOGALLERY - PROMO - GOSSIP - SPORT - SOCIAL GAMES - GIOCHI DA VIP - VINCITE - SFOGLIA RIVISTA - SONDAGGI

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra.

Ok

Informazioni

ULTIME NEWS

[Sisal Winchef Contest dal Convivio di Angelo Troiani](#)

Search...



GE Il Gourmet Errante
The Wandering Gourmet

Codivin



HOME

IL GOURMET ERRANTE

NOTE DI DEGUSTAZIONE ▾

RECENSIONI ▾

IL GOURMET CONSIGLIA

CONTATTI

| [Sisal Winchef Contest dal Convivio di Angelo Troiani](#)

0

BY PASQUALE PACE ON 8 OTTOBRE 2016 ·

EVENTI, RISTORANTI & TRATTORIE

[SISAL Winchef Contest](#)

Il Convivio di Angelo Troiani

Vicolo dei Soldati, 31

Roma

www.ilconviviotroiani.it

4 tappe, 4 città, 3 cuochi per evento, 3 ingredienti del territorio, uno chef conduttore delle serate – Angelo Troiani, 4 finalisti, 5 giurati. Un vincitore che andrà a ricevere un premio in denaro e firmerà il piatto vincente, che verrà inserito nel menù delle sale [Sisal Wincity](#) di Catania, Firenze, Milano e Roma.

La prima tappa sarà a Roma martedì 11 ottobre alle ore 19,30 al [Sisal Wincity](#) di via Vespasiano.

La seconda tappa sarà a Milano giovedì 10 novembre al Wincity Diaz in piazza Diaz, 7.

La terza tappa sarà giovedì 17 Novembre al Wincity Catania in Piazza Trento, 12.

La quarta tappa sarà mercoledì 30 novembre al Wincity Firenze in Viale Giovine Italia, 11/D Rosso.

La finale sarà il 15 dicembre al Wincity Diaz a Milano.

I 12 chef che parteciperanno alle serate sono a Roma:

Andrea Viola del "San Giorgio" a Maccarese (Rm); Davide Cianetti Executive chef del "Pierluigi" a Roma; Stefano Marzetti executive chef del "Mirabelle" a Roma.

A Milano: Omar Allievi, personal chef presso "Attila & co a Milano; Federico Comi, sous chef nel "Osteria Brunello" e nel "Bento Sushi Restaurant" a Milano; Stefano Ceriani, saucier presso il ristorante "Tano passami l'olio" a Milano.

A Catania: Valentina Chiaramonte, "Fud Off" a Catania; Carlo Sichel, "Il Carato" a Catania; Giulia Carpino executive chef dell'azienda vinicola Barone di Villagrande.

A Firenze: Maria Probst chef della Tenda Rossa a Cerbania in Val di Pesa (Fi); Alberto Sparacino, chef al "Cum Quibus" di San Gimignano (Si); Beatrice Segoni, chef nel ristorante "Konubio 2" a Firenze.

Tutto questo è stato presentato in un pranzo al Convivio di Angelo Troiani in maniera impeccabile. Si è iniziato con due parole del responsabile [Sisal Wincity](#) – Massimo Ingrassia e di Troiani. Poi, è iniziato il pranzo in un locale di un'eleganza impeccabile, mi è piaciuto tanto, le foto non gli daranno atto fino in fondo. Si è partiti col mangiare le foglie dei rami che addobbavano i tavoli, foglie che erano patatine fritte buonissime. Il primo vino per brindare è uno spumante: Oltrepò Pavese Brut "Selezione il Convivio" Pinot Nero 2008 di Monsupello, complimenti, una buona selezione. Arriva la pizza bianca e il pane in una cocotte bianca, carinissima, scaldato da sassi bollenti, dove il pane si mantiene croccante, buoni anche i grissini. Due gli sfizi di benvenuto: cannolino di baccalà e



ARTICOLI RECENTI

[Sisal Winchef Contest dal Convivio di Angelo Troiani](#)

Le faccine del DoctorWine nella sua guida 2017

Le Strade della Mozzarella a Roma ultima tappa 2016

I vini delle Marche 2017 per lo Slow Wine

Tre Bicchieri Piemonte 2017 del Gambero Rosso

COMMENTI RECENTI

[Pasquale Pace](#) su Ronco Severo, i bianchi macerati come i rossi

silvano su Ronco Severo, i bianchi macerati come i rossi

[Pasquale Pace](#) su Il Mugello la biodinamica di Lorenzetti a Terre di Giotto

[Stefania Vinciguerra](#) su Il Mugello la biodinamica di Lorenzetti a Terre di Giotto

[Paneolio - Ristorante - Riaprire dopo il terremoto - Il gourmet errante](#) su Bar Pasticceria Panzini a Subiaco (Rm)



VinoClic
pubblicità online wine & food dal 2006



[Pubblicità su questo sito](#)

07

OTT
2016

WINCHEF: Il cibo è di scena e non solo

[Tweet](#)

Letture: 38



WinChef, Sfogliatella di broccoli, pecorino romano e bagna cauda all'aglio nero

Di Ilaria Pipola

Un nuovo contest interessante e diverso è il WinChef, ideato da [Sisal Wincity](#), che si avvale dell'aiuto dello chef Angelo Troiani. Le principali sale [Sisal Wincity](#) d'Italia saranno protagoniste di questa kermesse culinaria, che si svolgerà in quattro città, Roma, Milano, Firenze e Catania, dove dodici chef si sfideranno per vincere vari premi presso alcuni ristoranti [Sisal](#). Troiani sarà conduttore e giudice del contest, in cui gli chef si sfideranno creando piatti con ingredienti ben precisi, di alta qualità e a km 0. Ogni tappa avrà tre chef in gara, che dovranno proporre piatti con tre ingredienti rappresentativi del territorio. L'unico vincolo, oltre al rispetto degli ingredienti, sarà che ogni piatto dovrà essere innovativo, sostenibile e replicabile. Ogni show cooking sarà seguito e valutato da Troiani con l'aiuto di una giuria di blogger. Gli chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida finalissima prevista a Milano. Lo chef vincitore riceverà un premio in denaro e firmerà il piatto vincente, che verrà inserito nel menù delle sale [Sisal Wincity](#) di Catania, Firenze, Milano e Roma, come espressione della tradizione, creatività, estro, ingegno, di una tradizione tutta 'italiana'.

Articoli recenti

 Scegli un mese

[Luciano Pignataro Wine Blog](#)



Salsiccia di "Don Enzo" cotta al flambé
"A' mimmarell"
Parmigiana sushi
Candele spezzate con genovese di pollo e caciotta invecchiata
Concerto di profumi e sapori di limone
Il Vesuvio di rigatoni

Articoli correlati



Palinuro, 11 luglio. 2° edizione Il Cilento nel piatto e nel bicchiere



Napoli, 13 luglio. Alla Pizzeria Gorizia 1916 tradizione e innovazione con le farine Polselli



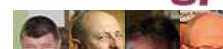
Caserta, il giovedì di Colorito è cultura enogastronomica, oggi "Tutto baccalà" con tre interpretazioni d'autore



Roma, 29 giugno. Birrodromo all'Ippodromo Capannelle



Japan Restaurant Week, la cucina giapponese protagonista a Milano, Firenze e Roma



La presentazione del programma si è svolta il 5 ottobre presso il ristorante "Il Convivio" di Angelo Troiani, dove lo chef ha offerto agli ospiti un menù raffinato, curato e molto gustoso, abbinato ad un'ottima scelta di vini. Soprattutto sono da ricordare due piatti in particolare gli "Spaghetti 'Felicetti' ajo e ojo, peperoncino, pecorino romano, gambero rossi, limone, menta e scaglie di mandorle" e "Sfogliatella di broccoli, pecorino romano e bagna cauda all'aglio nero" (piatto con gli ingredienti protagonisti nella la prima tappa romana).

Il menù proposto da Angelo Troiani:

Cannolo di pane, crema di ceci, cumino, verdure, cremoso di alici con e Macaron crudi al lampone, mandorle, patè di fegatelli d'anatra e erbe

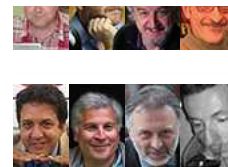
WinChef, Cannolo di pane, crema di ceci, cumino, verdure, cremoso di alici con e Macaron crudi al lampone, mandorle, patè di fegatelli d'anatra e erbe

Spaghetti 'Felicetti' ajo e ojo, peperoncino, pecorino romano, gambero rossi, limone, menta e scaglie di mandorle



WinChef, Spaghetti 'Felicetti' ajo e ojo, peperoncino, pecorino romano, gambero rossi, limone, menta e scaglie di mandorle

Sfogliatella di broccoli, pecorino romano e bagna cauda all'aglio nero



Ultimi commenti

Ernesto: Luciano come ti dissi l'altra volta solo tu puoi fermare tutto questo ...le foto che pubblicano sembrano perfette si direbbe quasi ritoccate al c...

ROSANNA: Bhe che dire un plauso a "Colorito" un giovane pizzaiolo e un'ottima scuola di provenienza sicuramente l'anno prossimo avrà' scalato molte posiz...

Virginia: sempre siano benvenute queste belle notizie dal Molise :)

Martina: Ho scoperto Casa Cauli per caso... Il suo sito web è molto professionale, raffinato, bellissimo ed è proprio questo che mi ha colpito. Mai mi s...

Antonio riccio: Sulle pizzerie e solo un gran casino volevo segnalare anche la napoletana di baiano

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

Assaggi
 Vini francesi
 Bollicine
 I Grandi Classici
 I vini del Mattino
 in Abruzzo
 in Basilicata
 in Calabria
 in Campania
 Avellino
 Benevento
 Caserta
 Napoli
 Salerno
 in Molise
 in Puglia
 in Sardegna
 in Sicilia
 nel Lazio

Appuntamenti, persone

Appuntamenti Slow Food

Polemiche e punti di vista

#pizzaUnesco contest
 Album
 Alimentazione corretta
 bracerie
 Breaking News
 Cinema e cibo di Roberto Curti
 Città e paesi da mangiare e bere
 CONTEST LE STRADE DELLA MOZZARELLA 2014
 Cucina giapponese
 Curiosità
 Diario di Capri
 Documento
 Eventi da raccontare
 Frasi sotto spirito
 GARANTITO IGP
 Giro di vite
 Gli agriturismi più belli

Zuppa di granchio reale al latte di cocco, rughetta e friggittelli



WinChef, Zuppa di granchio reale al latte di cocco, rughetta e friggittelli

Polpo verace 'scordato' nel tegame con finta maionese ai lamponi, fagiolini e mela verde



[Gli antipasti](#)
[Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Centro Sud](#)
[Guida ai Ristoranti e alle Trattorie d'Italia del Nord](#)
[Guida ai ristoranti e le trattorie dentro e fuori le guide](#)
[Hamburgerie](#)
[I miei prodotti preferiti](#)
[I primi piatti](#)
[i secondi piatti](#)
[Il piatto di Maffi](#)
[in teglia e al taglio](#)
[L'olio d'oliva](#)
[La cazzata del giorno](#)
[La pizza nel ruoto](#)
[La Tavola di Pulcinella](#)
[Le pizzerie](#)
[Le ricette](#)
[Le stanze del gusto](#)
[Le strade della mozzarella 2014](#)
[Le torte e i dolci di Claudia Deb](#)
[LSDM 2015](#)
[LSDM 2016](#)
[Midailaricetta?](#)
[Minima gastronomica](#)
[News dalle aziende e dagli enti](#)
[paninoteche](#)
[Pizza nel ruoto](#)
[Salotti del gusto](#)
[TERZA PAGINA di Fabrizio Scarpato](#)
[Verticali e orizzontali](#)
[Visti In Tv](#)
[Voglia di Birra](#)



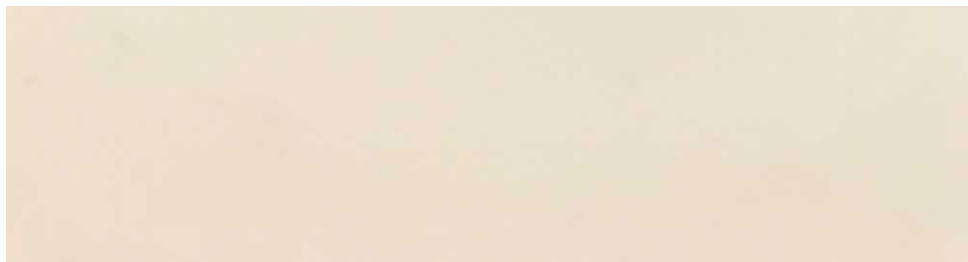
FORMA E GUSTO

nutrizionisti

[Pomodoro fresco e conserve, elisir di giovinezza!](#)
[Cibo del futuro? gli insetti!](#)
[I grani antichi e la tutela della biodiversità](#)
[Farine alternative: un'innovazione alla tradizione!](#)
[Pasta con peperoni e mollica, benvenuta primavera!](#)
[Il grano e i suoi molteplici "volti"](#)

PREMIO
LUIGI VERONELLI





WinChef, Polpo verace 'scordato' nel tegame con finta maionese ai lamponi , fagiolini e mela verde

Agnello DOP della campagna romana in tre versioni



WinChef, Agnello DOP della campagna romana in tre versioni

Quasi insalata romana... arancio, finocchio, olive... cioccolato bianco





WinChef, Quasi insalata romana... arancio, finocchio, olive... cioccolato bianco

I vini in abbinamento: Oltrepo' pavese brut "Selezione il Convivio" Pinot nero 2008 Monsupello; Pinot bianco del Collio 2013 M. Schiopetto; Merlot del Lazio "Montiano" 2009 Falesco; Moscato passito di Pantelleria "Ben Rye" 2013 Donnafugata

Tappe Winchef Contest:

- giovedì 11 ottobre - **Wincity Vespasiano Roma**- Via Vespasiano, 19/23
- giovedì 10 novembre - **Wincity Diaz Milano**- Piazza Diaz, 7
- giovedì 17 novembre - **Wincity Catania**- Piazza Trento, 12
- mercoledì 30 novembre - **Wincity Firenze**- Viale Giovine Italia, 11/D Rosso
- giovedì 15 dicembre - **Wincity Diaz Milano**- FINALISSIMA





WinChef

🔍 Appuntamenti, persone | / Nessun commento / Luciano Pignataro

Lascia una risposta

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

NOME*

EMAIL*

La tua email

SITO WEB

Sito web

COMMENTO

Il tuo messaggio

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <i> <q cite=""> <s> <strike>

Invia commento

GNAMGLAM.IT

Angelo Troiani per WinChef: il contest che mette in gioco il buono



07 ottobre 2016

Eventi |

0

di Ilaria Donatio

Angelo Troiani è uno **chef** che si distingue: classe '67, origini marchigiane, sorriso mite e stile da antidivo, i suoi modi gentili ed essenziali rimandano a un mondo in cui gli chef sono più “**cucinieri**” che star, attenti a scegliere solo **prodotti sani e stagionali**, frutto del lavoro di **piccoli produttori** rispettosi della propria terra.

Angelo Troiani, lo chef



Un mondo di tradizioni e di sapori che Angelo sa trasformare sapientemente in un mix di innovazione e sperimentazione. Nel tempo, riconosciute e apprezzate.

Dal 1990, infatti, quando fonda con i fratelli “**Il Convivio Troiani**”, la sua strada è lastricata di riconoscimenti, inclusa, nel 1993, la stella Michelin.

Oggi, non ancora cinquantenne e con trent’anni di percorso professionale alle spalle, trasmette la sua arte alle **nuove leve della ristorazione**, con la sua scuola “**Coquis**”, dal latino “tu cuoci”.

Al via il Winchef Contest

Noi lo abbiamo incontrato proprio nel suo ristorante romano, il **Convivio**



, in occasione del lancio di **Winchef Contest**, la kermesse gastronomica che si svolgerà nelle principali sale **Sisal** Wincity di Italia

e che vedrà coinvolti, in quattro città italiane – Catania, Firenze, Milano e Roma – 12 chef già affermati, selezionati proprio da Angelo Troiani.

In ciascuna tappa del contest, i tre chef elaboreranno piatti diversi in base a una lista di **tre ingredienti**, rappresentativi del territorio e indicati da Troiani.



Accanto al rispetto degli ingredienti, **ogni piatto dovrà avere tre caratteristiche: essere “innovativo, sostenibile e replicabile”**.

Gli chef vincitori concorreranno alla **sfida finale, prevista a Milano, il 15 dicembre**, che vedrà i finalisti preparare ricette ispirate a ingredienti stagionali e rispettose del giusto equilibrio qualità-prezzo. Lo **chef vincitore del contest**, riceverà un premio in denaro e **firmerà il piatto vincente**, che sarà poi **inserito nel menù delle sale Sisal Wincity** di Catania, Firenze, Milano e Roma.

Tappe Winchef Contest

Giovedì 11 ottobre – **Wincity Vespasiano Roma** – Via Vespasiano, 19/23

Giovedì 10 novembre – **Wincity Diaz Milano** – Piazza Diaz, 7

Giovedì 17 novembre – **Wincity Catania** – Piazza Trento, 12

Mercoledì 30 novembre – **Wincity Firenze** – Viale Giovine Italia, 11/D Rosso

Giovedì 15 dicembre – **Wincity Diaz Milano – FINALISSIMA**

Menu stellato per Sisal

Ed ecco il **menu** proposto da **Angelo Troiani** per la presentazione alla stampa del contest: noi abbiamo amato, in particolare, la zuppa di granchio al latte di cocco – che lo chef, racconta, essere una “rivisitazione di una zuppa assaggiata durante un viaggio a Bahia” – e gli spaghetti ajo e ojo, peperoncino, pecorino romano, gamberi rossi, limone, menta e scaglie di mandorle: meravigliosi. In cui, davvero, come aveva annunciato Angelo, abbiamo sentito, “uno dopo, l’altro, tutti i sapori, in un flusso continuo” e la menta, tagliuzzata dallo chef su ciascun piatto, ne è stata la regina.



Cannolo di pane crema di ceci cumino verdure cremoso di alici maionese, macaron al lampone e fegatini di anatra.



Sfogliatella di broccoli, pecorino romano e bagna cauda all'aglio nero



Ricordo di un viaggio a Bahia: Zuppa di granchio reale al latte di cocco, rughetta e friggirelli



Spaghetti 'Felicetti' ajo e ojo, peperoncino, pecorino romano, gamberi rossi, limone, menta e scaglie di mandorle



Polpo verace 'scordato' nel tegame con finta maionese ai lamponi , fagiolini e mela verde



Agnello DOP della campagna romana



Quasi insalata romana, con arancio, finocchio, olive e cioccolato bianco

I vini in abbinamento: Oltrepo' pavese brut "Selezione il Convivio" Pinot nero 2008
 Monsupello; Pinot bianco del Collio 2013 M. Schiopetto; Merlot del Lazio "Montiano" 2009
 Falesco; Moscato passito di Pantelleria "BenRye" 2013 Donnafugata

MIXERPLANET.COM

Winchef Contest, a lezione di cucina nelle sale Sisal WinCity

Sisal WinCity mette in scena il cibo e non solo. Con un tour di alta cucina delle principali sedi italiane delle sale da gioco del brand del gruppo di gioco, vengono proposti tutti gli ingredienti per un piatto "memorabile": la maestria di uno chef stellato come Angelo Troiani, che unisce ed esalta i sapori, le materie prime, la conoscenza dei processi organolettici, tanta fantasia e buona compagnia. Tutto questo nel rispetto delle tradizioni locali, magari rivisitate con un pizzico di allegria e la scelta dei prodotti stagionali del territorio, l'esaltazione dei sapori daranno vita a piatti unici per deliziare il palato. E' la novità presentata da Sisal che all'interno delle sale Wincity ospiterà il primo Winchef Contest, con lo chef Troiani che sarà conduttore e giudice del concorso che vedrà coinvolti, su 4 piazze italiane, ben 12 chef di elevata e riconosciuta professionalità, che hanno accolto con favore e entusiasmo questa sfida, per mettersi davvero in gioco, naturalmente davanti ai fornelli. Ecco quindi che le sale da gioco diventano luoghi per osservare, assaggiare, imparare, ridere, per vivere insieme momenti culinari davvero intriganti e originali in spazi dove spensieratezza, svago e benessere si coniugano con il buon cibo, per nuove e uniche esperienze di intrattenimento. Il contest sarà un inno alla bontà, alla creatività e originalità. Ma soprattutto il Winchef Contest darà voce alle tradizioni locali, ricette interpretate con amore e passione e... un pizzico di sapienza. Winchef vedrà il coinvolgimento, per ogni tappa, di tre noti chef di rilevanza locale che elaboreranno piatti diversi in base a una lista di tre ingredienti must rappresentativi del territorio indicati dallo chef Troiani. Unico vincolo, oltre al rispetto degli ingredienti, sarà che ogni piatto dovrà essere innovativo, sostenibile, replicabile. Ogni live cooking sarà realizzato sotto l'osservazione dello chef Troiani, conduttore della serata che valuterà ogni cosa e che "provocherà" anche gli chef al lavoro stimolandoli nell'esecuzione di piatti inediti. Il giudizio delle performance culinarie sarà affidato a una severa e rigorosa giuria che analizzerà le proposte secondo criteri tecnici, di adattabilità e riproducibilità ai format Wincity e soprattutto di rispetto ai criteri assegnati di esaltazione della tradizione locale. La giuria sarà composta da 5 persone. "Sono molto orgoglioso di essere nella città capitolina per inaugurare questa sfida del gusto che vedrà coinvolti i punti di vendita Sisal Wincity di Roma, Milano, Firenze e Catania, ambienti polifunzionale e punti di aggregazione dove la dimensione del gioco sposa l'intrattenimento e la socializzazione", spiega Massimo Ingrassia, responsabile Sisal Wincity. Che aggiunge: "L'obiettivo che più di tutti ci sta a cuore è quello di integrarci con le città in maniera armonica e costruttiva cogliendone sempre gli elementi più caratterizzanti. Tra questi, certamente la leva enogastronomica è un ingrediente indispensabile per garantire lo spirito di

leggerezza e divertimento che è proprio delle nostre sale. Sono certo che l'esperienza dello chef Troiani e dei giudici di questo contest contribuiranno a eleggere il nostro Winchef, colui a cui affideremo la consulenza per l'individuazione dei nuovi menu del 2017". Il Sisal Wincity di via Vespasiano a Roma L'appuntamento con la prima tappa del Winchef Contest di Roma, presso Sisal Wincity di via Vespasiano, è fissato per martedì 11 ottobre dalle ore 19.30. In gara gli chef, tutti rigorosamente romani, Andrea Viola, del ristorante "San Giorgio" a Maccarese; Davide Cianetti, Executive Chef del ristorante "Pierluigi" e Stefano Marzetti, Executive Chef di "Mirabelle". Un'occasione per tutto il pubblico da non perdere anche perché non solo i cittadini capitolini potranno partecipare gratuitamente all'evento (fino a esaurimento posti) ma avranno anche l'occasione per degustare un piatto preparato direttamente dallo chef Angelo Troiani, che utilizzerà rigorosamente i 3 ingredienti indicati. Gli chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida finalissima prevista a Milano presso il Wincity di piazza Diaz il 15 dicembre 2016 a partire dalle h. 19.30. Per la sfida finale, i 4 chef vincitori di tappa dovranno preparare ricette ispirate agli ingredienti stagionali, a ribadire l'importanza dell'esaltazione dei sapori grazie alle materie prime disponibili sul territorio con un occhio attento ai costi, nel pieno rispetto della filosofia Wincity che garantisce sempre il giusto equilibrio nel fondamentale rapporto qualità/prezzo di ogni piatto proposto. Lo chef vincitore assoluto riceverà un premio in denaro e firmerà il piatto vincente, che verrà inserito nel menù delle sale Sisal Wincity di Catania, Firenze, Milano e Roma, come espressione della tradizione, creatività, estro, ingegno, di una tradizione tutta 'italiana'. La giuria sarà composta da Massimo Ingrassia, responsabile Sisal Wincity, oltre che dai giornalisti enogastronomici Ramona Di Meola di Blogger Ramona in Cucina, Luca Sessa di Ifood e Andrea Zinno di Tra Pignatte e Sgommarelli. Questo il calendario completo di Winchef Contest: giovedì 11 ottobre – Wincity Vespasiano Roma – Via Vespasiano, 19/23 giovedì 10 novembre – Wincity Diaz Milano – Piazza Diaz, 7 giovedì 17 novembre – Wincity Catania – Piazza Trento, 12 mercoledì 30 novembre – Wincity Firenze – Viale Giovine Italia, 11/D Rosso giovedì 15 dicembre – Wincity Diaz Milano – FINALISSIMA Sisal Wincity – Espressione dell'eccellenza del retail gaming nazionale, Sisal Wincity – innovativo concept di intrattenimento a 360°- è il fiore all'occhiello del retail Sisal – che conta oggi 22 punti vendita sul territorio nazionale – nel quale tutti i prodotti gioco e servizi del Gruppo si fondono perfettamente con una ristorazione di alta qualità e con un intrattenimento che spazia da eventi musicali e comici, a serate a tema per il lancio di nuovi giochi, a degustazioni F&B, il tutto riassunto nel brand Sisal Wincity "Eat. Drink.Play".

NAZIONALE ELETTRONICA

PRODUZIONE E COMMERCIO SCHEDE ELETTRONICHE E APPARECCHI DA INTRATTENIMENTO

[Newslet & Vlt](#)
[Scommesse](#)
[Amusement](#)
[Online](#)
[Lotterie](#)
[Casinò](#)
[Bingo](#)
[Poker](#)
[Ippica](#)

the new style of gaming information

05 ottobre 2016
ore 19:07

ISCRIVITI ALLA NOSTRA Newsletter

HOME POLITICA CRONACA DIRITTO FISCO ESTERO **MERCATO** ASSOCIAZIONI EVENTI

Cerca su pressgiochi...

Cerca AN

Napoli. Codacons accusa il Ministro Lorenzin e le chiede di scendere in campo contro il gioco patologico

Pirrello: "No alle slot, No al Referendum!"

Home > Mercato > Sisal Wincity: al via il Winchef Contest

Sisal Wincity: al via il Winchef Contest

5 OTTOBRE 2016 - 16:49
Stampa Articolo

SHARE

Gli ingredienti per un piatto "memorabile" sono la sintesi di tanti fattori... la maestria dello chef che sapientemente unisce ed esalta i sapori, le materie prime, la conoscenza dei processi organolettici, tanta fantasia e buona compagnia. E se a questo si unisce il rispetto delle tradizioni locali, magari rivisitate con un pizzico di allegria e la scelta dei prodotti stagionali del territorio, l'esaltazione dei sapori daranno vita a piatti unici per deliziare il palato.

Saranno le principali sale Sisal Wincity d'Italia a fare da palcoscenico ai Winchef Contest, luoghi per osservare, assaggiare, imparare, ridere, per vivere insieme momenti culinari davvero intriganti e originali in spazi dove spensieratezza, svago e benessere si coniugano con il buon cibo, per nuove e uniche esperienze di intrattenimento.

Lo chef Angelo Troiani sarà conduttore e giudice di un contest inedito che vedrà coinvolti, su 4 piazze italiane, ben 12 chef di elevata e riconosciuta professionalità, che hanno accolto con favore e entusiasmo questa sfida, per mettersi davvero in gioco, naturalmente davanti ai fornelli.

Il contest sarà un inno alla bontà, alla creatività e originalità. Ma soprattutto il Winchef Contest darà voce alle tradizioni locali, ricette interpretate con amore e passione e ...un pizzico di sapienza.

"Sono molto orgoglioso di essere nella città capitolina per inaugurare questa sfida del gusto che vedrà coinvolti i punti di vendita Sisal Wincity di Roma, Milano, Firenze e Catania, ambienti polifunzionale e punti di aggregazione dove la dimensione del gioco sposa l'intrattenimento e la socializzazione." - Ha sottolineato Massimo Ingrassia - Responsabile Sisal Wincity - "L'obiettivo che più di tutti ci sta a cuore è quello di integrarci con le città in maniera armonica e costruttiva cogliendone sempre gli elementi più caratterizzanti. Tra questi, certamente la leva enogastronomica è un ingrediente indispensabile per garantire lo spirito di leggerezza e divertimento che è proprio delle nostre sale. Sono certo che l'esperienza dello chef Troiani e dei giudici di questo contest contribuiranno a eleggere il nostro Winchef, colui a cui affideremo la consulenza per l'individuazione dei nuovi menu del 2017"

Winchef vedrà il coinvolgimento, per ogni tappa, di tre noti chef di rilevanza locale che elaboreranno piatti diversi in base a una lista di tre ingredienti must rappresentativi del territorio indicati dallo Chef Troiani. Unico vincolo, oltre al rispetto degli ingredienti, sarà che ogni piatto dovrà essere innovativo, sostenibile, replicabile. Ogni live cooking sarà realizzato sotto l'osservazione dello chef Angelo Troiani, conduttore della serata che valuterà ogni cosa e che "provocherà" anche gli chef al lavoro stimolandoli nell'esecuzione di piatti inediti. E sarà anche l'occasione per elargire qualche suo stellato consiglio? Lo vedremo.

Il giudizio delle performance culinarie sarà affidato a una severa e rigorosa giuria che analizzerà le proposte secondo criteri tecnici, di adattabilità e riproducibilità ai format Wincity e soprattutto di rispetto ai criteri assegnati di esaltazione della tradizione locale. La giuria sarà composta da 5 persone.

Gli Chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida finalissima prevista a Milano presso il Wincity di P.zza Diaz il 15 dicembre 2016 a partire dalle h. 19.30.

Per la sfida finale, i 4 chef vincitori di tappa dovranno preparare ricette ispirate agli ingredienti stagionali, a

We take care of your entertainment

EASTERN EUROPEAN GAMING SUMMIT - THE NETWORKING AND DISCUSSION NEXUS IN EASTERN EUROPE!

22-23 November 2016, Sofia
eegamingsummit.com

Newslet & Vlt

Scommesse

Online

Lotterie

Casinò

Bingo

Poker

Ippica

DALL'EUROPA

Gestire e sfruttare l'iGaming. A Malta un intero giorno di formazione

Malta è riconosciuta a livello internazionale come capofila indiscussa nella regolamentazione del settore dei giochi online e quest'anno l'iGaming Education Forum cercherà di migliorare ...

Stilata l'agenda della BEGE Expo 2016: 23-24 novembre

Stilata l'agenda della tanto attesa fiera per il settore di gioco nei Balcani e in Europa orientale - BEGE Expo 2016. L'ordine del giorno ...

SISAL

ribadire l'importanza dell'esaltazione dei sapori grazie alle materie prime disponibili sul territorio con un occhio attento ai costi, nel pieno rispetto della filosofia Wincity che garantisce sempre il giusto equilibrio nel fondamentale rapporto qualità/prezzo di ogni piatto proposto.

Lo chef vincitore assoluto, riceverà un premio in denaro e firmerà il piatto vincente, che verrà inserito nel menù delle sale **Sisal Wincity** di Catania, Firenze, Milano e Roma, come espressione della tradizione, creatività, estro, ingegno, di una tradizione tutta 'italiana'.

L'appuntamento con la prima tappa del **Winchef Contest** di Roma – presso **Sisal Wincity** di Via Vespasiano, è fissato per martedì 11 ottobre dalle ore 19.30. In gara gli chef, tutti rigorosamente romani, **Andrea Viola**, del ristorante “San Giorgio” a Maccarese; **Davide Cianetti**, Executive Chef del ristorante “Pierluigi” e **Stefano Marzetti**, Executive Chef di “Mirabelle”.

La giuria sarà composta da Massimo Ingrassia – Responsabile **Sisal Wincity**, oltre che dai giornalisti enogastronomici **Ramona Di Meola** di Blogger Ramona in Cucina, **Luca Sessa** di Ifood e **Andrea Zinno** di Tra Pignatte e Sgommarelli.

Un'occasione per tutto il pubblico da non perdere anche perché non solo i cittadini capitolini potranno partecipare gratuitamente all'evento (fino a esaurimento posti) ma avranno anche l'occasione per degustare un piatto preparato direttamente dallo Chef Angelo Troiani, che utilizzerà rigorosamente i 3 ingredienti indicati.

E alla fine, oltre al pubblico presente, anche gli chef in gara si lecceranno le dita...

Tappe Winchef Contest:

- giovedì 11 ottobre – **Wincity Vespasiano Roma** – Via Vespasiano, 19/23
- giovedì 10 novembre – **Wincity Diaz Milano** – Piazza Diaz, 7
- giovedì 17 novembre – **Wincity Catania** – Piazza Trento, 12
- mercoledì 30 novembre – **Wincity Firenze** – Viale Giovine Italia, 11/D Rosso
- giovedì 15 dicembre – **Wincity Diaz Milano** – FINALISSIMA

Sisal Wincity

Espressione dell'eccellenza del retail gaming nazionale, **Sisal Wincity** – innovativo concept di intrattenimento a 360° - è il fiore all'occhiello del retail **Sisal** - che conta oggi 22 punti vendita sul territorio nazionale - nel quale tutti i prodotti gioco e servizi del Gruppo si fondono perfettamente con una ristorazione di alta qualità e con un intrattenimento che spazia da eventi musicali e comici, a serate a tema per il lancio di nuovi giochi, a degustazioni F&B, il tutto riassunto nel brand **Sisal Wincity** “Eat. Drink.Play”.

PressGiochi

Tante offerte e un nuovo nome in vista per Unibet Group

Un terzo trimestre in crescita per l'operatore internazionale del gioco online Unibet e novità anche sul piano aziendale. Ieri, infatti, il Gruppo svedese quotato ...

PressGiochi

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Nome *

Email *

Privacy

☐ Accento al trattamento dei dati personali

Iscriviti

Hai un articolo da proporre? Potresti pubblicarlo su PressGiochi



ARTICOLI CORRELATI

25 GIUGNO 2015 - 12:07



L'industry italiana dei giochi. Marino (MAG Consulenti): "Assurdo che l'Italia non sia un mercato prevalente nella produzione dei giochi"

19 GENNAIO 2016 - 15:25



World of Bingo raggiunge il record di un milione di utenti

5 MAGGIO 2016 - 12:03



Giro d'Italia, Nibali favorito dai bookmaker per la Maglia Rosa a 2.50

Artico precedente
Mef. Entrate dai giochi +20,8%

Prossimo articolo
Pirrello: "No alle slot, No al Referendum!"



Prima Pagina	Scommesse Sportive	Scommesse Ippiche	Poker	Poker on line	Casinò	Casinò on line	Giochi on line	Totocalcio e Totogol	GrattaeVinci	Lotterie	Lotto
SuperEnalotto	WinForLife	VLT	Newslet	Bingo	Diritto	Personaggi	Politica	Eventi	Estero	Quote	Dati

Eventi: al via il "Winchef Contest". A fare da palcoscenico le sale Sisal Wincity di Roma, Milano, Firenze e Catania

05/10/2016

Il cibo è di scena e non solo! Gli ingredienti per un piatto "memorabile" sono la sintesi di tanti fattori... la maestria dello chef che sapientemente unisce ed esalta i sapori, le materie prime, la conoscenza dei processi organolettici, tanta fantasia e buona compagnia. E se a questo si unisce il rispetto delle tradizioni locali, magari rivisitate con un pizzico di allegria e la scelta dei prodotti stagionali del territorio, l'esaltazione dei

sapori daranno vita a piatti unici per deliziare il palato. Saranno le principali sale Sisal Wincity d'Italia a fare da palcoscenico ai Winchef Contest, luoghi per osservare, assaggiare, imparare, ridere, per vivere insieme momenti culinari davvero intriganti e originali in spazi dove spensieratezza, svago e benessere si coniugano con il buon cibo, per nuove e uniche esperienze di intrattenimento. Lo chef Angelo Troiani sarà conduttore e giudice di un contest inedito che vedrà coinvolti, su 4 piazze italiane, ben 12 chef di elevata e riconosciuta professionalità, che hanno accolto con favore e entusiasmo questa sfida, per mettersi davvero in gioco, naturalmente davanti ai fornelli. Il contest sarà un inno alla bontà, alla creatività e originalità. Ma soprattutto il Winchef Contest darà voce alle tradizioni locali, ricette interpretate con amore e passione e ...un pizzico di sapienza. "Sono molto orgoglioso di essere nella città capitolina per inaugurare questa sfida del gusto che vedrà coinvolti i punti di vendita Sisal Wincity di Roma, Milano, Firenze e Catania, ambienti polifunzionale e punti di aggregazione dove la dimensione del gioco sposa l'intrattenimento e la socializzazione." – Ha sottolineato Massimo Ingrassia – Responsabile Sisal Wincity – "L'obiettivo che più di tutti ci sta a cuore è quello di integrarci con le città in maniera armonica e costruttiva cogliendone sempre gli elementi più caratterizzanti. Tra questi, certamente la leva enogastronomica è un ingrediente indispensabile per garantire lo spirito di leggerezza e divertimento che è proprio delle nostre sale. Sono certo che l'esperienza dello chef Troiani e dei giudici di questo contest contribuiranno a eleggere il nostro Winchef, colui a cui affideremo la consulenza per l'individuazione dei nuovi menu del 2017". Winchef vedrà il coinvolgimento, per ogni tappa, di tre noti chef di rilevanza locale che elaboreranno piatti diversi in base a una lista di tre ingredienti must rappresentativi del territorio indicati dallo Chef Troiani. Unico vincolo, oltre al rispetto degli ingredienti, sarà che ogni piatto dovrà essere innovativo, sostenibile, replicabile. Ogni live cooking sarà realizzato sotto l'osservazione dello chef Angelo Troiani, conduttore della serata che valuterà ogni cosa e che "provocherà" anche gli chef al lavoro stimolandoli nell'esecuzione di piatti inediti. E sarà anche l'occasione per elargire qualche suo stellato consiglio? Lo vedremo. Il giudizio delle performance culinarie sarà affidato a una severa e rigorosa giuria che analizzerà le proposte secondo criteri tecnici, di adattabilità e riproducibilità ai format Wincity e soprattutto di rispetto ai criteri assegnati di esaltazione della tradizione locale. La giuria sarà composta da 5 persone. Gli Chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida finalissima prevista a Milano presso il Wincity di P.zza Diaz il 15 dicembre 2016 a partire dalle ore 19:30. Per la sfida finale, i 4 chef vincitori di tappa dovranno preparare ricette ispirate agli ingredienti stagionali, a ribadire l'importanza dell'esaltazione dei sapori grazie alle materie prime disponibili sul territorio con un occhio attento ai costi, nel pieno rispetto della filosofia Wincity che garantisce sempre il giusto equilibrio nel fondamentale rapporto qualità/prezzo di ogni piatto proposto. Lo chef vincitore assoluto, riceverà un premio in denaro e firmerà il piatto vincente, che verrà inserito nel menù delle sale Sisal Wincity di Catania, Firenze, Milano e Roma, come espressione della tradizione, creatività, estro,

SEGUI AGIMEG!



4,955 Fans

MI PIACE



1,068 Follower

SEGUI

ARTICOLI RECENTI

Scommesse, Zazzaroni ad Agimeg: "Il betting ha sostituito la schedina nelle abitudini degli italiani. L'alternativa è il gioco illegale"

05/10/2016

"Le scommesse sportive sono un fenomeno legale e hanno semplicemente sostituito la schedina nelle abitudini degli italiani. Non vedo il betting come un male,..."

Giochi: gioco illegale e slot nel mirino della Dda di Napoli. Centinaia di perquisizioni nelle province di Napoli e Caserta

05/10/2016

Nel mirino delle forze dell'ordine di Napoli gioco d'azzardo e slot machine. In particolare, la Direzione Distrettuale Antimafia di Napoli ha disposto centinaia di perquisizioni nel...

Poker, 46 ancora in corsa per il The Dark Side of the Week di Campione d'Italia

05/10/2016

Si è concluso questa notte il Day1B del The Dark Side of the Week 30.000 euro garantiti che chiude, dopo 10 livelli di registrazione...

Poker online, liquidità internazionale. Rischio di incompatibilità tra il prelievo erariale francese e

ingegno, di una tradizione tutta 'italiana'. L'appuntamento con la prima tappa del Winchef Contest di Roma – presso [Sisal](#) Wincity di Via Vespasiano, è fissato per martedì 11 ottobre dalle ore 19.30. In gara gli chef, tutti rigorosamente romani, Andrea Viola, del ristorante "San Giorgio" a Maccarese; Davide Cianetti, Executive Chef del ristorante "Pierluigi" e Stefano Marzetti, Executive Chef di "Mirabelle". La giuria sarà composta da Massimo Ingrassia – Responsabile [Sisal](#) Wincity, oltre che dai giornalisti enogastronomici Ramona Di Meola di Blogger Ramona in Cucina, Luca Sessa di Ifood e Andrea Zinno di Tra Pignatte e Sgommarelli. Un'occasione per tutto il pubblico da non perdere anche perché non solo i cittadini capitolini potranno partecipare gratuitamente all'evento (fino a esaurimento posti) ma avranno anche l'occasione per degustare un piatto preparato direttamente dallo Chef Angelo Troiani, che utilizzerà rigorosamente i 3 ingredienti indicati. E alla fine, oltre al pubblico presente, anche gli chef in gara si leccheranno le dita...

quello italiano
05/10/2016
È stato approvato, in via definitiva, dal Senato francese il progetto di legge che permette agli operatori di poker online di sfruttare la liquidità...

Tappe Winchef Contest:

giovedì 11 ottobre – Wincity Vespasiano Roma – Via Vespasiano, 19/23

giovedì 10 novembre – Wincity Diaz Milano – Piazza Diaz, 7

giovedì 17 novembre – Wincity Catania – Piazza Trento, 12

mercoledì 30 novembre – Wincity Firenze – Viale Giovine Italia, 11/D Rosso

giovedì 15 dicembre – Wincity Diaz Milano – Finalissima

cdn/AGIMEG

Condividi

Facebook

Twitter

G+

P

Mi piace

0

tweet

Articolo precedente

Prossimo articolo

[Scommesse](#), Usa: New Jersey deposita petizione alla Corte Suprema per legalizzare le [scommesse](#) sportive

Poker online, liquidità internazionale. Rischio di incompatibilità tra il prelievo erariale francese e quello italiano

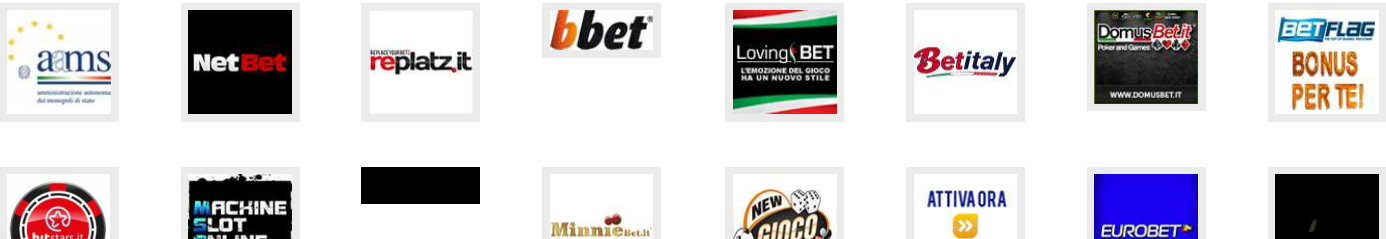
ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE

Poker, 46 ancora in corsa per il The Dark Side of the Week di Campione d'Italia

[Scommesse](#), Usa: New Jersey deposita petizione alla Corte Suprema per legalizzare le [scommesse](#) sportive

Gioco online, Beltrami (Starcasino) a Sporteconomy: "Da sempre molto vicini al mondo dello sport. Puntiamo sul divertimento responsabile"





Il gioco con vincita è vietato ai minori di 18 anni e può causare dipendenza. Consulta probabilità di vincita su www.aams.gov.it

[LOGIN](#) [REGISTRATI](#)

[HOME](#) [LOTTO E LOTTERIE](#) [TORNEI](#) [CORSE IPPICHE](#) [SCOMMESSE](#) [CASINO GAMES](#) [ONLINE E MOBILE](#) [VIDEOGIOCHI](#) [VIDEO](#) [LOCATOR](#)

[FLIPPER](#) [FOTOGALLERY](#) [PROMO](#) [GOSSIP](#) [SPORT](#) [SOCIAL GAMES](#) [GIOCHI DA VIP](#) [VINCITE](#) [SFOGLIA RIVISTA](#) [SONDAGGI](#)



SISAL WINCITY, PARTE IL WINCHEF CONTEST: IL GIRO D'ITALIA DEL GUSTO



Creato Mercoledì, 05 Ottobre 2016 16:49 Scritto da Redazione



L'11 ottobre al **Sisal Wincity** Vespasiano di Roma c'è la prima tappa del Winchef contest, sfida gastronomica che ha per giudice lo chef Angelo Troiani.

Saranno le principali sale **Sisal Wincity** d'Italia a fare da palcoscenico ai **Winchef Contest**, luoghi per osservare, assaggiare, imparare, ridere, per vivere insieme momenti culinari davvero intriganti e originali in spazi dove spensieratezza, svago e benessere si coniugano con il buon cibo, per nuove e uniche esperienze di intrattenimento. **Lo chef Angelo Troiani sarà conduttore e giudice di un contest inedito che vedrà coinvolti, su 4 piazze italiane, ben 12 chef di elevata e riconosciuta professionalità**, che hanno accolto con favore e entusiasmo questa sfida, per mettersi davvero in gioco, naturalmente davanti ai fornelli.

Il contest sarà un inno alla bontà, alla creatività e originalità. Ma soprattutto il Winchef Contest darà voce alle tradizioni locali, ricette interpretate con amore e passione e ...un pizzico di sapienza.

"Sono molto orgoglioso di essere nella città capitolina per inaugurare questa **sfida del gusto che vedrà coinvolti i punti di vendita Sisal Wincity di Roma, Milano, Firenze e Catania**, ambienti polifunzionale e punti di aggregazione dove la dimensione del gioco sposa l'intrattenimento e la socializzazione", sottolinea Massimo Ingrassia, responsabile **Sisal Wincity**.

"L'obiettivo che più di tutti ci sta a cuore è quello di integrarci con le città in maniera armonica e costruttiva cogliendone sempre gli elementi più caratterizzanti. Tra questi, certamente la leva enogastronomica è un ingrediente indispensabile per garantire lo spirito di leggerezza e divertimento che è proprio delle nostre sale. Sono certo che l'esperienza dello chef Troiani e dei giudici di questo contest contribuiranno a eleggere il nostro Winchef, colui a cui **affideremo la consulenza per l'individuazione dei nuovi menu del 2017**", dice ancora Ingrassia.

Winchef vedrà il coinvolgimento, **per ogni tappa, di tre noti chef di rilevanza locale** che elaboreranno piatti diversi in base a una lista di tre ingredienti must rappresentativi del territorio indicati dallo chef Troiani. Unico vincolo, oltre al rispetto degli ingredienti, sarà che **ogni piatto dovrà essere innovativo, sostenibile,**

CALCIO

CALCIO

TENNIS

Calcio - Qual Mondiali
Austria - Galles

06/10

1	X	2
2,30	3,15	3,25

>> Tutte le quote

replicabile. Ogni live cooking sarà realizzato sotto l'osservazione dello chef Angelo Troiani, conduttore della serata che valuterà ogni cosa e che “provocherà” anche gli chef al lavoro stimolandoli nell'esecuzione di piatti inediti. E sarà anche l'occasione per elargire qualche suo stellato consiglio? Lo vedremo.

Il giudizio delle performance culinarie sarà affidato a una severa e rigorosa giuria che analizzerà le proposte secondo criteri tecnici, di adattabilità e riproducibilità ai format Wincity e soprattutto di rispetto ai criteri assegnati di esaltazione della tradizione locale. La giuria sarà composta da 5 persone.

Gli Chef vincitori di ogni tappa concorreranno alla sfida finalissima prevista a Milano presso il Wincity di P.zza Diaz il 15 dicembre 2016 a partire dalle 19.30.

Per la sfida finale, i 4 chef vincitori di tappa dovranno preparare ricette ispirate agli ingredienti stagionali, a ribadire l'importanza dell'esaltazione dei sapori grazie alle materie prime disponibili sul territorio con un occhio attento ai costi, nel pieno rispetto della filosofia Wincity che garantisce sempre il giusto equilibrio nel fondamentale rapporto qualità/prezzo di ogni piatto proposto.

Lo chef vincitore assoluto, riceverà un premio in denaro e firmerà il **piatto vincente**, che **verrà inserito nel menù delle sale Sisal Wincity di Catania, Firenze, Milano e Roma**, come espressione della tradizione, creatività, estro, ingegno, di una tradizione tutta 'italiana'.

L'appuntamento con la **prima tappa del Winchef Contest di Roma** – presso Sisal Wincity di Via Vespasiano, è fissato per martedì 11 ottobre dalle ore 19.30. In gara gli chef, tutti rigorosamente romani, Andrea Viola, del ristorante San Giorgio a Maccarese; Davide Cianetti, Executive Chef del ristorante Pierluigi e Stefano Marzetti, Executive Chef di Mirabelle.

La giuria sarà composta da Massimo Ingrassia – Responsabile Sisal Wincity, oltre che dai giornalisti enogastronomici Ramona Di Meola di Blogger Ramona in Cucina, Luca Sessa di Ifood e Andrea Zinno di Tra Pignatte e Sgommarelli.

Un'occasione per tutto il pubblico da non perdere anche perché non solo i cittadini capitolini potranno partecipare gratuitamente all'evento (fino a esaurimento posti) ma avranno anche l'occasione per degustare un piatto preparato direttamente dallo Chef Angelo Troiani, che utilizzerà rigorosamente i 3 ingredienti indicati.

E alla fine, oltre al pubblico presente, anche gli chef in gara si leccheranno le dita...

Tappe Winchef Contest:

- giovedì 11 ottobre – Wincity Vespasiano Roma - Via Vespasiano, 19/23
- giovedì 10 novembre – Wincity Diaz Milano - Piazza Diaz, 7
- giovedì 17 novembre – Wincity Catania - Piazza Trento, 12
- mercoledì 30 novembre – Wincity Firenze - Viale Giovine Italia, 11/D Rosso
- giovedì 15 dicembre - Wincity Diaz Milano - Finalissima

Tweet



SCOPRI ANCHE

- GIOCONESNEWS.IT
- GIOCONESNEWS POKER
- GIOCONESNEWS CASINÒ

SITI UTILI

- AAMS.IT - MONOPOLI DI STATO
- IFPAITALIA.IT - IL FLIPPER SPORTIVO IN ITALIA
- GIOCONESNEWS RIVISTA

POKER LIVE

- TORNEI IN CORSO
- IN TV
- I CAMPIONI

THE BEST OF

- CASINÒ GAMES
- IPPICA
- POKER STRATEGY

ATTUALITÀ E POLITICA

05/10/2016 | 13:52

Sisal, al via "Winchef". Ingrassia (dir.retail): "Innovazione e intrattenimento nell'esperienza di gioco"



ROMA - "Siamo attenti all'innovazione, al concept di intrattenimento ed è in questa ottica che abbiamo pensato a qualcosa di nuovo per i nostri Sisal Wincity". Così Massimo Ingrassia, direttore retail di Sisal, nel corso della presentazione dell'evento 'WinChef Contest' in corso a Roma. Una kermesse culinaria, al via l'11 ottobre da Roma, pensata dalla società per portare il piacere del cibo nella rete Wincity, luoghi dove il gioco è solo una parte dell'aggregazione e dell'incontro. "Nella nostra mission c'è il divertimento e il divertimento passa anche dal buon cibo. C'è un connubio molto stretto con il nostro claim 'Eat, drink & play' e per questo abbiamo deciso di intraprendere questa avventura - continua Ingrassia - Abbiamo scelto dodici chef affermati e abbiamo chiesto loro idee innovative che avranno modo di mostrare nelle tappe di Roma, Milano, Catania e Firenze". In scena, oltre alla giuria, anche lo chef Angelo Troiani. I piatti creati dai vincitori della tappa e lo chef vincitore assoluto entreranno a far parte nella proposta food del 2017 dei principali Wincity d'Italia. AG/Agipro

BREAKING NEWS

ATTUALITÀ E POLITICA

Giochi, Astro ai Comuni del Cuneese: «Politiche anti-slot determinano aumento della dipendenza e dell'illegalità»

05/10/2016 | 14:44 ROMA - Un piano per abbattere «le criticità del gioco patologico, progressivamente e costantemente, elevando la qualità - anche sociale - della...

ATTUALITÀ E POLITICA

Riordino giochi, Ughi (Obiettivo 2016): "Riduzione slot, possibili effetti su costo prossime concessioni scommesse"

05/10/2016 | 14:38 ROMA - "Il riordino dei giochi e la possibile riduzione delle slot in bar e tabacchi potrebbero avere un effetto anche sul costo delle prossime concessioni per le...

CALCIO

Qualificazioni Mondiali, a 3,25 il blitz del Galles in Austria

05/10/2016 | 14:24 ROMA - Le quote dicono Austria, ma il rendimento degli ultimi mesi premia un Galles che a Vienna potrebbe centrare la seconda vittoria nelle qualificazioni al Mondiale...

ATTUALITÀ E POLITICA

Scommesse, senatori Pd: «Inaccettabile Intralot sponsor della Nazionale»

05/10/2016 | 14:19 ROMA - «La Federazione italiana gioco...



TI POTREBBE INTERESSARE...



SISAL

