

ECCELLENZA IN CUCINA



L'immane eccellenza Zenucchi per una serata ricca di gusto. Questo l'evento svoltosi il 9 Giugno presso Zenucchi Lab di via Tasso, a Bergamo, durante il quale tutti i presenti sono stati deliziati da uno squisito assaggio di ben sette primi a base di riso, sapientemente cucinati dal titolato cuoco Andrea Dotti. Il tutto annaffiato da un delicato vino della Valpolicella, provenienza non casuale, ma coincidente con la stessa terra di appartenenza di Minotti Cucine, il famoso brand d'arredamento, che ha presentato in anteprima la nuova cucina Tòla, piano di lavoro dello chef della serata per la preparazione della pietanze. Un nome singolare ma ben studiato, perché corrispondente al termine che in veneto indica l'asse di legno e il tavolo di legno. Tòla infatti, ispirandosi a questo concetto, si presenta come un bancone da cucina costituito da assi di legno di frassino termotrattato, sapientemente incollate tra loro per esaltarne tutta l'energia. Sette di sedici centimetri di spessore di questo materiale costituiscono gli elementi architettonici portanti, nel cui interno sono disposte le tubature e i cavi elettrici, mentre il grande piano orizzontale diventa luogo di lavaggio, di preparazione, di cottura dei cibi e, nella versione Tòla a sbalzo, anche luogo di consumo. Un esempio di minimale efficienza Minotti cucine, quello di Tòla, che ha entusiasmato tutti gli ospiti della serata, alla quale ha preso parte anche il fondatore di Minotti Cucine, Alberto Minotti, accolto dai sempre cordiali padroni di casa Giacomo ed Amedeo Zenucchi.