

CARE'S CHEF UNDER 30: CUCINA ETICA E CULTURA GASTRONOMICA AL RISTORANTE TORRE DELLA FONDAZIONE PRADA

Cinque appuntamenti da marzo a novembre 2019 con giovani chef internazionali di talento, selezionati in collaborazione con Norbert Niederkofler e Paolo Ferretti

Milano, 5 marzo 2019 – Il ristorante Torre della Fondazione Prada presenta il programma 2019 del progetto "CARE's Chef Under 30", realizzato in collaborazione con lo chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler e con Paolo Ferretti, entrambi fondatori di "CARE's – The Ethical Chef Days", progetto ideato con l'obiettivo di promuovere "la cucina delle idee" e una cultura gastronomica basata su prodotti di prossimità, rispettosa dell'ambiente, dell'utilizzo di prodotti e risorse, attenta agli sprechi e a un equilibrato rapporto qualità/prezzo.

Da marzo a novembre cinque chef "Under 30" saranno invitati a proporre, per un periodo di due settimane ciascuno, un menù di quattro portate, ispirato all'identità gastronomica del proprio paese di provenienza. Aldo Yaranga (1989) sarà il primo giovane chef ospite del ristorante Torre dall'8 al 24 marzo 2019. Allievo di Pedro Miguel Schiaffino e chef del ristorante La Niña di Miraflores (Perù) fino allo scorso dicembre, nei suoi piatti Aldo Yaranga traduce la sua passione per la tradizione peruviana.

Formatosi in cucine internazionali, a 17 anni inizia a lavorare nei più prestigiosi ristoranti di Lima. Con l'intento di riscoprire i prodotti dell'Amazzonia peruviana, risiede per due anni nella regione. Dopo questo periodo di formazione incontra lo chef Pedro Miguel Schiaffino che lo guida durante la sua esperienza al ristorante Malabar di Lima. Inizia così la dedizione di Aldo Yaranga verso la sostenibilità e la cucina responsabile in diretto rapporto con i contadini. A 28 anni è sous chef del ristorante La Niña, dove insieme al proprietario collabora allo sviluppo di una visione etica legata alla stagionalità, all'utilizzo di ingredienti locali e alla collaborazione con allevatori e pescatori del territorio. Spinto dalla curiosità per le altre culture, Aldo Yaranga partecipa a numerosi eventi gastronomici in tutto il mondo e continua a dedicarsi alla cucina tradizionale del suo paese.

Il progetto

Al ristorante Torre - accanto al suo chef permanente e al menù italiano ispirato alle migliori tradizioni regionali - si alternano proposte gastronomiche dedicate ai talenti internazionali emergenti della cucina. Con il supporto di "CARE's – The Ethical Chef Days" il ristorante Torre diventa un luogo di scambio di idee che caratterizzano la cucina degli chef invitati. Grazie al confronto sui concetti di sostenibilità, cura del territorio e tutela dell'ambiente, il ristorante Torre vuole legarsi a culture diverse, per creare una conoscenza gastronomica consapevole e promuovere un'etica cosciente e attenta nei confronti del cibo.

Il ristorante Torre

Il ristorante Torre si presenta, secondo la definizione dell'architetto Rem Koolhaas, come "un collage di temi ed elementi preesistenti" che combina opere d'arte e arredi di design. Il ristorante, ospitato al sesto piano della Torre della Fondazione Prada, occupa una superficie di 125 mq che include anche un bar. È completato da una grande terrazza esterna, a pianta triangolare che si affaccia sullo spazio urbano.

Il bar ha un bancone centrale, con una bottigliera sospesa con distillati e liquori internazionali, dove è possibile consumare un cocktail e un light dinner. In questo ambiente sono presenti due opere – *Cappa per caminetto* (1949) e *Testa di medusa* (1948-54) – di Lucio Fontana, mentre la ceramica policroma *Pilastro* (1947) dello stesso artista introduce alla sala del ristorante.

L'ambiente che conta 84 coperti è disposto su tre livelli leggermente sfalsati tra loro a ricreare un'ideale belvedere e presenta opere di artisti contemporanei come: William N. Copley, Jeff Koons, Goshka Macuga e John Wesley. L'ultimo livello accoglie arredi originali del "Four Seasons Restaurant" di New York progettato da Philip Johnson nel 1958 ed elementi dell'installazione *The Double Club* (2008-2009) di Carsten Höller. Ispirandosi alla tradizione del ristorante italiano, le pareti presentano piatti d'artista realizzati in esclusiva da John Baldessari, Thomas Demand, Nathalie Djurberg & Hans Berg, Elmgreen & Dragset, Joep Van Lieshout, Goshka Macuga, Mariko Mori, Tobias Rebherger, Andreas Slominski, Francesco Vezzoli e John Wesley, parte di una serie aperta a nuovi contributi.

Ristorante TORRE

Via Lorenzini, 14 - 20139 Milano

Aperto tutti i giorni, escluso il martedì, nei seguenti orari:

Ristorante

Lunedì, mercoledì, giovedì, venerdì

ore 19-24

sabato, domenica

ore 12-15 / 19-24

Bar

Venerdì, sabato

ore 18-01

Domenica, lunedì, mercoledì, giovedì

ore 18-00.30

Prenotazioni

+39 02 23323910

reservationtorre@fondazioneprada.org

Contatti stampa

Ristorante Torre

press.ristorantetorre@fondazioneprada.org

fondazioneprada.org/torre