

DAL 5 AL 20 LUGLIO TERZO APPUNTAMENTO ANNUALE DI "CARE'S CHEF UNDER 30" CON LO CHEF VUSUMUZI NDLOVU AL RISTORANTE TORRE

Milano, 13 giugno 2019 – Il ristorante Torre della Fondazione Prada presenta il terzo appuntamento del 2019 di "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". Il progetto è 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 2019 cinque chef under 30 sono invitati a proporre, per un periodo di due settimane ciascuno, un menù di cinque portate, ispirato all'identità gastronomica del proprio paese di provenienza. Dopo il peruviano Aldo Yaranga e l'irlandese Killian Crowley, il sudafricano Vusumuzi Ndlovu (1991) sarà lo chef ospite del ristorante Torre dal 5 al 20 luglio 2019.

Vusumuzi Ndlovu inizia la sua formazione nella cucina dello Sheraton Hotel di Pretoria (Sudafrica) nel 2000. Nel 2012 entra a far parte del team dello chef Peter Tempelhof a Città del Capo e in seguito della squadra nazionale di chef del Sudafrica. Nel 2015 si trasferisce a Johannesburg, dove affianca lo chef David Higgs al ristorante The Saxon per poi trasferirsi in Belgio in uno dei migliori ristoranti del paese, il In de Wulf di Heuvelland. Dopo l'esperienza europea Vusumuzi Ndlovu ritorna nelle cucine del The Saxon di Johannesburg dove crea la sua pluripremiata anatra utilizzando un mix di abilità, tecnica e sapori appresi negli anni. Recentemente ha lavorato al The Marabi jazz club di Johannesburg. Ndlovu è stato nominato uno dei migliori sette cuochi e migliore chef di Africa e Medio Oriente al San Pellegrino Best Young Chef 2018. Vusumuzi Ndlovu continua a sviluppare un'originale filosofia del cibo prediligendo nella sua cucina pochi ingredienti, ma di qualità, per rendere i suoi piatti unici e spettacolari.

Contatti stampa

Ristorante Torre

press.ristorantetorre@fondazioneprada.org

fondazioneprada.org/torre

Il progetto

Al ristorante Torre - accanto al suo chef e al menù italiano ispirato alle migliori tradizioni regionali - si alternano proposte gastronomiche ideate da 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 le creazioni 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.

CARE's Chef Under 30 al Ristorante Torre

2019: Aldo Yaranga, 8-24 marzo; Killian Crowley, 10-24 maggio; Vusumuzi Ndlovu, 5-20 luglio.

2018: Ben Marks, 18 maggio-3 giugno; Yury Kostorev, 7-22 luglio; Aleksander Yourz, 22 settembre-6 ottobre; Martina Caruso, 21 novembre-1 dicembre.

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 Rehberger, Andreas Slominski, Francesco Vezzoli e John Wesley, parte di una serie aperta a nuovi contributi.

Informazioni

Ristorante Torre - Via Lorenzini, 14; 20139 Milano

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

Lunedì / mercoledì / giovedì, 18 - 00:30

venerdì, 18 - 1

sabato, 12-15 / 18-1

domenica, 12-15 / 18-00:30

Prenotazioni

+39 02 23323910

reservationtorre@fondazioneprada.org