

“CARE’S CHEF UNDER 30”: LENNARD YEONG CHEF OSPITE AL RISTORANTE TORRE DELLA FONDAZIONE PRADA DAL 15 AL 30 NOVEMBRE

Milano, 24 ottobre 2019 – Il ristorante Torre della Fondazione Prada presenta il quinto e ultimo 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 stati 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, l’irlandese Killian Crowley, il sudafricano Vusumuzi Ndlovu e la peruviana Francesca Ferreyros, il singaporiano Lennard Yeong sarà lo chef ospite del ristorante Torre dal 15 al 30 novembre 2019.

Lennard Yeong (1988) ha studiato ingegneria, ma da oltre dieci anni si dedica esclusivamente alla cucina con un particolare interesse per la scienza dell’alimentazione. Yeong è un cuoco autodidatta, nel 2015 è stato tra i finalisti della prima edizione di MasterChef Asia e oggi è uno dei più promettenti chef di Singapore. Dal 2018 è in-house chef dell’azienda Miele a Singapore, dove tiene corsi di cucina e sviluppa nuove ricette. Lennard Yeong ha inoltre condotto una serie di documentari, dal titolo “For Food’s Sake!”, per la rete tv Channel NewsAsia che indagano le cause delle difficoltà di rifornimento alimentare di Singapore, un paese che importa il 90% del proprio cibo. Lo chef, con il suo approccio genuino alla cucina, vuole educare e stimolare le nuove generazioni a una più attenta alimentazione attraverso una consapevole scelta dei prodotti.

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 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; Francesca Ferreyros, 20 settembre-5 ottobre; Lennard Yeong, 15-30 novembre.

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 occupa una superficie di 215 m² suddivisa in due aree: il bar e il ristorante. Lo spazio, secondo la definizione di Rem Koolhaas, è "un collage di temi ed elementi preesistenti". I due ambienti sono caratterizzati dal contrasto tra le ampie vetrate a tutta altezza e i toni caldi del parquet, della boiserie in legno di noce e dei pannelli in canapa che rivestono le pareti. Il bar ha un bancone centrale, con una bottigliera sospesa con distillati e liquori internazionali. Sulla sinistra si trova un camino attorniato da poltroncine Soviet e tavolini Tulip di Eero Saarinen. 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. I primi due sono arredati con tavolini in legno e sedie Executive di Eero Saarinen e presentano una selezione di quadri di 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 di Carsten Höller *The Double Club* (2008-2009). Ispirandosi alla tradizione del ristorante italiano, le pareti presentano piatti d'artista realizzati per il ristorante Torre 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. La terrazza esterna di 125 m², a pianta triangolare, si affaccia sullo spazio urbano e accoglie 20 coperti su tavoli e sedie pieghevoli in stile bistrot e un'area bar con tavoli scorrevoli posti lungo il parapetto.

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