

Lorenzo Cogo, Italia
con
Daniel Burns, USA
Thiago Flores, Brasile
Virgilio Martinez, Perù
Paco Morales, Spagna
Joji Tokuyoshi, Giappone

presenta

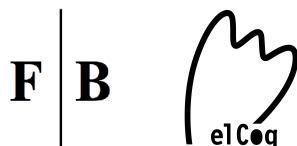
InFusion

una performance unica ed esclusiva che fonde
lo stile di sei giovani cuochi internazionali
nei suggestivi spazi della Fondazione Bisazza

Mercoledì 11 febbraio 2015
Apertura mostra per gli ospiti ore 18.00
Aperitivo ore 19.30
Cena ore 20.30

Fondazione Bisazza
Viale Milano 56 – 36075 Montecchio Maggiore, Vicenza

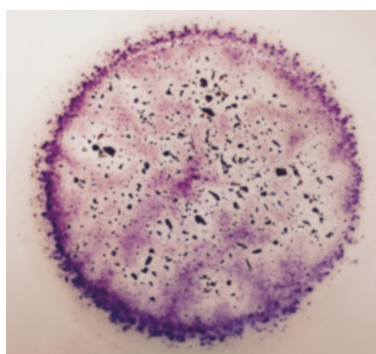
RSVP: 0445 1886367 | info@elcoq.com



Con la partecipazione di **Identità Golose**

COSA

InFusion



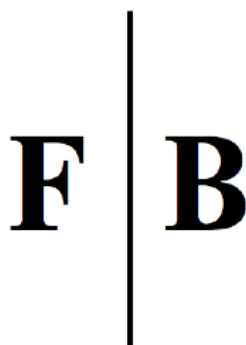
InFusion coniuga la forza di una performance esclusiva ad una cucina energica, entusiasta, innovativa e che mostra flussi e connessioni provenienti da diverse culture gastronomiche, in continuo dialogo tra loro.

L'evento si propone di creare un punto di incontro tra giovani eccellenze provenienti da diverse parti del Mondo, per dar vita ad un momento unico di confronto pensato per diventare un nuovo format culinario.

Infusion è un vero e proprio flusso di idee che definiranno nuove frontiere e incontri, per scrivere un accattivante capitolo nel mondo della cucina italiana e internazionale.

Nel corso della serata verrà presentato un **menu a sei mani** che unisce le competenze e le passioni dei cuochi protagonisti. Un'occasione unica di sperimentare la fusione di sei cucine internazionali e contemporanee alla presenza dei più importanti giornalisti di food, fashion e design e del gotha del lifestyle. Una vera e propria **kitchen session** dove gli chef si alterneranno in cucina creando un'esperienza multisensoriale per i selezionatissimi ospiti.

DOVE
FONDAZIONE BISAZZA
**uno spazio culturale dedicato al design e all'architettura
contemporanea**



La Fondazione Bisazza è un'organizzazione privata non profit aperta al pubblico che nasce dalla ferma volontà di esplorare le possibilità di dialogo con artisti e progettisti di fama internazionale che da sempre anima l'azienda Bisazza.

Oltre ad essere uno spazio espositivo per le collezioni di opere di grandi artisti contemporanei che, nel corso degli ultimi vent'anni hanno immaginato inedite applicazioni del mosaico, dove loro ne sono leader mondiali nella produzione, è un vero e proprio progetto di costante interazione con le prestigiose istituzioni internazionali con il fine di ospitare mostre itineranti e progetti di design e architettura, indirizzate specialmente al mosaico.

La sede trova spazio in alcuni padiglioni dell'azienda a Montecchio Maggiore, alle porte di Vicenza, opportunamente riqualificati dall'architetto Carlo dal Bianco e sorge su un'area complessiva di 6.000 mq. Diretta da Maria Cristina Didero, la fondazione ospita una ricca collezione permanente costituita da installazioni di artisti e design tra cui Tord Boontje, Aldo Cibic, Sandro Chia, Jaime Hayton, Alessandro Mendini, Fabio Novembre, Mimmo Paladino, Andr e Putman, Ettore Sottsass, Studio Job, Patrizia Urquiola e Marcel Wanders. Un'altra area di mille mq ospita mostre prodotte dalla Fondazione o sviluppate in collaborazione con istituzioni straniere.

CHI LORENZO COGO



Lorenzo Cogo, classe 1986, è tra i più giovani chef stellati d'Italia.

Il suo cognome, in dialetto veneto, significa "cuoco": un cognome, un destino.

Figlio e nipote di cuochi, intraprende questo cammino per pura passione ma con una grande determinazione nel raggiungere i suoi obiettivi prefissati.

Dopo la gavetta in alcuni ristoranti della sua zona, decide di intraprendere la strada della cucina internazionale spostandosi a Melbourne, nelle cucine di "Vue du Monde", miglior ristorante d'Australia a quel tempo. Da qui la sua conoscenza della cucina comincia a cambiare e si apre sempre di più alle influenze internazionali. Dal ristorante *Vue de Monde*, Lorenzo approda a Sydney nel famoso ristorante di Mark Best "Marque Restaurant", per poi passare un breve periodo al famoso "The Fat Duck" di Heston Blumenthal a Londra. Successivamente approda nel fantastico mondo della cucina giapponese grazie al grande chef Seji Yamamoto che gli insegna le fondamentali tecniche di lavoro e di sensibilità rispetto alle materie prima. Il Giappone rappresenta la svolta nella filosofia della cucina di Lorenzo. L'avventura prosegue in Spagna, precisamente nei Paesi Baschi presso "Etxebarri" di Victor Arguinzoniz, numero 34 al Mondo secondo la classifica di San Pelegrino, dove impara la tecnica della griglia.

Rimane qui un anno e mezzo fino a diventare il suo secondo chef.

Il resto del Mondo lo conosce ancora con piccole esperienze di periodi più o meno lunghi. Singapore, ancora Tokyo e alla fine Danimarca al primo ristorante al mondo, "Noma" di Renè Redzepi.

Questo bagaglio internazionale di esperienze gli serve per portare a compimento il suo sogno: quello di aprire il suo ristorante personale nella terra dove è nato.

Nasce così nella primavera del 2011, **El Coq**, un nome che esprime il legame con la terra e la materia prima.

Nel 2012 arriva la prima Stella Michelin consacrando per 2 anni consecutivi il più giovane Chef stellato d'Italia.

Il tentativo di Lorenzo è quello di portare un nuovo concetto nella cucina: la sua non è un tipo di cucina tradizionale ma è stata etichettata con l'appellativo "istintiva", cioè nata attraverso la conoscenza dei propri mezzi, delle tecniche di lavorazione, del territorio e guidata dall'istinto.

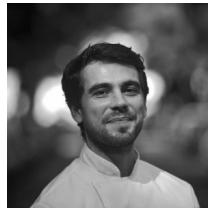
I PROTAGONISTI DI INFUSION

DANIEL BURNS, Usa



Canadese di nascita e americano di adozione. Il suo “Luksus” di Brooklyn, all’interno della birreria Torst, è l’unico ristorante stellato Michelin dove non esistono vini o cocktail nel menù, ma solo birra. Lui, canadese, dopo aver lavorato nel miglior ristorante al Mondo “Noma” di Copenaghen e nella catena “Momofuku” di David Chang, nel suo locale, come nella sua cucina, concilia lo stile nordico con quello newyorkese: 5 mini tavoli, minimal ed essenziale.

THIAGO FLORES, Brasile



31 anni da Rio de Janeiro. Una gavetta nei ristoranti dell’America Latina lo portano a essere la spalla di Alex Atala al D.O.M di San Paolo, miglior ristorante del Brasile. Ritorna nella sua città e diventa executive chef nel 2012 del “Paris” che, oltre a essere un ristorante, è collocato all’interno della fondazione culturale e artistica “Casa de Cultura Julieta Serpa”.

VIRGILIO MARTINEZ, Perù



Classe 1977 da Lima, Perù. Secondo la classifica “The World’s 50 Best Restaurants” di San Pellegrino, è alla quindicesima posizione. La sua cucina peruviana acquisisce particolari influenze internazionali che escono dai soliti canoni rendendola unico nel suo genere. Con la sua fidanzata Pia Leon gestiscono il “Central”, avanguardistico ristorante nella capitale peruviana.

PACO MORALES, Spagna



Classe 1981, esperienze come “Mugaritz” e “The Fat Duck” segnano la sua carriera e il suo stile ma è quando diventa il braccio destro del grande Andoni che Paco affina la sua esperienza. Con Andoni, Paco riesce a trovare sfogo alla sua creatività e al suo talento. Ora gestisce il “Noor”, che in arabo significa “luce” nella bella città di Cordoba in Spagna.

YOJI TOKUYOSHI, Giappone



Giapponese ma di adozione italiana, è stato per 9 anni sous chef di Massimo Bottura in Osteria Francescana a Modena. Figlio e nipote di farmacisti, capisce sin da piccolo che la sua vocazione è la cucina. Dopo qualche esperienza in Giappone approda in Italia e qui ci rimane, attratto dalla grande storia culinaria della nostra terra e avendo la possibilità di esprimere il suo talento e le sue tecniche nipponiche in questo panorama mediterraneo. Prossimamente aprirà il suo primo locale a Milano.

PARTNERS

Sponsor

ANTHEA RISK MANAGEMENT
BALLARINI
CARAIBA LUXURY
CASA VINICOLA ZONIN
CONFARTIGIANATO VICENZA
GRANA PADANO
ILVE CUCINE

Partners tecnici

COMUNE DI VICENZA
ECOZEMA
FONDAZIONE BISAZZA
GIARDINETTO BANQUETING
GIBLOR'S
IDENTITÀ GOLOSE
LAVASPLENDOR
NEON GROUP
PAOLO DONADELLO LIGHTING DESIGN
POLAZZO GRANDIMPIANTI
RODOLFO HERNANDEZ PHOTOGRAPHY
TIPOGRAFIA PAVAN
VERGILIUS HOTEL
VINICIO MASCARELLO

Partners Food & Wine

CLES LAVORAZIONI CARNI
GRANCHEF
KOPPERT CRESS
LOISON
POLI DISTILLERIE
SAN PELLEGRINO
SELECTA