



## IL CLASSICO CHE SI VESTE GOURMET... con Loris Indri

Una serata con lo Chef Loris Indri, già Executive Chef del Relais & Châteaux Londra Palace di Venezia

Il critico gastronomico Maurizio Potocnik, nel suo articolo "Un friulano a Venezia" così ci racconta dello Chef Loris Indri:

*"La sua cucina è così, evoluta e rassicurante, semplice e mai banale. È la semplicità di un cuore tutto friulano, concreta e costruita sulla conoscenza dei prodotti di qualità e sulle tecniche di cottura: si può affermare, come per il vino, che anche per il cuoco "il piatto assomiglia a chi lo fa".*



*La cucina di Loris è gioia di vita, cromie, consistenze, piacevolezza. Viaggia morbida tra il gusto dell'Alto Adriatico e la terra veneta"*

La sua è una cucina semplice, non troppo strutturata per piatti di facile comprensione.

Non cerca l'eccesso ma cerca sempre di valorizzare i prodotti, senza stravolgerli o lavorandoli più del necessario.

I prodotti della Sua cucina sono per lo più locali e sebbene il nostro territorio non permetta la completa copertura durante l'anno, cerca comunque di utilizzare il più possibile prodotti del Veneto o delle zone limitrofe per dare, attraverso i suoi piatti, immagine del territorio.

In questa serata lo Chef Indri ci insegnerà, e farà degustare, questi piatti:

### ANTIPASTI

- Bocconcino di castraura con limone candito
- Radicchio di Treviso marinato e ricotta fatta in casa con miele al timo

### PRIMI:

- Risotto primavera a modo mio

### SECONDI:

- Bollito della tradizione

### DOLCI :

- Extra: tiramisù

Il Costo del corso è di 70,00 Euro



Chiamami al  
347 8935669  
per qualsiasi  
informazione  
o per iscriverti.



Ti aspettoBon  
appetit...!