

Grandi chef italiani a Les Étoiles de Mougins

23-06-2017

Parte oggi la dodicesima edizione della kermesse che, sopra Cannes, sarà un vero e proprio "viaggio attorno al mondo dei sapori", con tanti ospiti internazionali



Il logo della edizione 2017

Sarà davvero folta la rappresentanza italiana alla dodicesima edizione de [Les Étoiles de Mougins](http://lesetoilesdemougins.com/) (<http://lesetoilesdemougins.com/>), la grande kermesse enogastronomica in programma a Mougins, proprio sopra Cannes, dal 23 al 25 giugno prossimi. Con **Paolo Marchi**, ideatore e curatore di *Identità Golose*, andranno infatti in Costa Azzurra molti bei nomi della migliore cucina nazionale: sono previsti **Gianluca Fusto**, i pizzaioli di *Eccellenze Campane*, **Marco Sacco**, **Christian** e **Manuel Costardi**, **Antonello Colonna** col suo executive **Daniele Di Domenicantonio**...



Gianluca Fusto, ospite già lo scorso anno, di nuovo protagonista a Mougins

Tutti impegnati tra cooking show, degustazioni e workshop in una sorta di "viaggio attorno al mondo del gusto" che vedrà protagonisti tanti colleghi e innumerevoli sapori dei cinque continenti: saranno presenti grandi cuochi da Francia, Stati Uniti, Brasile, Messico, Perù, Canada, Russia, Bielorussia, Libano, Giappone, Tunisia, Belgio, Portogallo, e anche Caraibi, Taiwan, Sud Africa...



Daniel Boulud

Ospite d'onore sarà quest'anno il bistellato **Daniel Boulud**, classe 1955, direttamente da New York. Verrà celebrato per la sua sfavillante carriera, che lo ha visto via via a fianco di mostri sacri come **Roger Vergé**, proprio presso il famoso *Moulin de Mougins*: «Vengo a Mougins per inviare un messaggio e un saluto al grande **Roger**», ha dichiarato lo chef, che ha lavorato anche a Lione, da **Paul e Jérôme Bocuse**, e ancora con **Pierre Gagnaire, Georges Blanc, Anne-Sophie Pic, Guy Savoy, Alain Ducasse, Yannick Alléno...** Spiega: «Il mio orgoglio è quello di insegnare ai giovani ad assumersi la responsabilità. In 7 anni, passano dalla qualifica di apprendista a quella di chef! Ho anche creato una fondazione, la *Mentor Bocuse Keller Boulud*, per distribuire borse di studio per i cuochi, perché la conoscenza della cucina si sviluppi in tutto il mondo».

