

# Les Etoiles de Mougins: il food festival dei grandi chef in Costa Azzurra

Scritto da: Mariarosaria Bruno (<https://www.361magazine.com/author/mariarosaria-bruno/>)

## *Alla kermesse golosa sono intervenuti cuochi stellati da tutto il mondo. Ecco la ricetta della "Carbomatriciana" presentata da Antonello Colonna*

Le stelle della gastronomia internazionale, ogni estate, si danno appuntamento in **Costa Azzurra**. Si riuniscono a **Mougins**, un incantevole paese dell'entroterra, immerso nel verde e nei profumi di una vegetazione lussureggiante. Per le strade di questo pittoresco villaggio poco distante da **Cannes**, da dodici anni a questa parte, prende vita **Les Etoiles de Mougins**, un food festival dal sapore intimo ma globale, capace di abbattere ogni barriera tra i grandi chef e il pubblico, mettendoli a stretto contatto tra **degustazioni, incontri e show cooking**.



Mougins

Quest'anno, la golosa kermesse si è tenuta l'ultimo weekend di giugno, con la partecipazione di **167 cuochi** provenienti dai cinque continenti. Un parterre d'eccezione di *cuisiniers* d'Oltralpe ha letteralmente invaso le vie del borgo, accanto a **nomi noti della gastronomia mondiale**. Ospite d'onore, il francese **Daniel Boulud**, che a New York firma il bistellato Daniel Restaurant, oltre a tante altre fortunate insegne sparse per il globo. Tra i protagonisti anche **Bruno Oger**, chef due astri Michelin che nella vicina località di Le Cannet delizia i palati nella sua oasi gourmet, Villa Archange. Giocava in casa pure **David Chauvac**, alla regia del ristorante *étoilé* Le Candille, all'interno del panoramico hotel cinque stelle lusso Le Mas Candille di Mougins.



(<http://goo.gl/OFmc2v>)



Potevano mancare gli chef stellati del Belpaese? Assolutamente no. La delegazione italiana era composta dal super pasticcere milanese **Gianluca Fusto**, dal bistellato **Marco Sacco** del Piccolo Lago di Verbania, dagli stellati **fratelli Costardi** del ristorante Christian&Manuel di Vercelli e dal mitico **Antonello Colonna**, protagonista del format tv **"Hotel da incubo"**, che vicino alla capitale sigla l'Antonello Colonna Resort&Spa, oasi di relax con ristorante stellato. Alla manifestazione hanno preso parte anche i pizzaioli di *Eccellenze Campane*, per portare in Francia il gusto verace del cibo italiano più famoso all'estero.



Il gran finale del festival? Si è tenuto presso lo scenografico **Park Le Nôtre** di Mougins, con una cena di gala che ha visto sfilare un girotondo di sapori provenienti da ogni dove. Per l'occasione, ogni cuoco ha presentato una specialità ideata ad hoc. Come la **"Carbomatriciana"** proposta dallo chef **Antonello Colonna**: un gustoso piatto che rivisita due preparazioni della tradizione nostrana, mixando carbonara e amatriciana in maniera del tutto originale. Qui di seguito, ecco la **ricetta** x



(<http://goo.gl/OFmc2v>)



**Info:** [www.lesetoiledemougins.com](http://www.lesetoiledemougins.com) (<http://www.lesetoiledemougins.com/>) – [www.france.fr](http://www.france.fr) (<http://www.france.fr/>) – [www.mougins-tourisme.fr](http://www.mougins-tourisme.fr) (<http://www.mougins-tourisme.fr/>)

### **Carbomatriciana by Antonello Colonna**

#### **Ingredienti per 4 persone**

800 g di pomodori di Pachino  
 4 alici sott'olio  
 2 spicchi di aglio  
 1 pizzico di peperoncino  
 100 g di pecorino romano dop  
 40 g di olio extravergine d'oliva  
 2 fette di guanciale tagliate spesse  
 500 g di pasta formato cannolicchi  
 4 uova freschissime  
 Timo fresco  
 Sale

#### **Procedimento**

Cuocere le uova in acqua a 70°C per 15 minuti, raffreddarle immediatamente in acqua e ghiaccio e prelevare solo il tuorlo. Tagliare a strisce di 5 mm le fette di guanciale, farle sudare leggermente in padella senza rosolarle e tenerle da parte. In una padella soffriggere l'olio con l'aglio e le alici; nel frattempo, unire al soffritto i pomodori lavati e tagliati a metà. Solo a questo punto, aggiungere il peperoncino, aggiustare di sale e lasciar cuocere per 5-6 minuti. Filtrare il sugo ottenuto privandolo delle bucce e dei semi del pomodoro. Cuocere la pasta in acqua bollente salata e saltarla nel sugo mantecandola con il pecorino. In una fondina adagiare la pasta e al centro porre il tuorlo dell'uovo. Disporre tutt'intorno il guanciale e guarnire con foglioline di timo.



(<http://goo.gl/OFmc2v>)