

BLUARTE

David Jesus, lo “Chef In Comune” a Courmayeur

David Jesus L’head-chef del Belcanto, prestigioso due stelle Michelin di Lisbona interpreta l’arte culinaria a COURMAYEUR sapori lusitani e profumi di montagna.

Redazione



David Jesus, chef del Belcanto, due stelle a [Lisbona](#), ha unito i prodotti portoghesi e gli ingredienti dei produttori de Lo Matsòn, Courmayeur Food Market, per un menu unico presentato a Chef in Comune - Our Charity Dinner. La prima raffinata “social table” di Courmayeur sarà ospitata, dal 25 febbraio al 4 marzo nella Sala Consiliare del Comune: otto cene a sostegno di “Food for Soul”, l’Onlus fondata da Massimo Bottura.

Courmayeur, 13 febbraio 2017 _ “Un mondo di culture e tradizioni affascinanti, di tecniche da esplorare e persone da cui imparare”. Ecco come David Jesus interpreta l’arte culinaria. L’head-chef del Belcanto, prestigioso due stelle Michelin di Lisbona, è il protagonista di Chef in Comune, la social table “stellata” che sarà inaugurata il 25 febbraio a Courmayeur

Otto cene in programma in un contesto unico ed inedita, 14 ospiti ogni sera accolti eccezionalmente nella Sala Consiliare di Courmayeur. Un progetto charity importante, per un evento buono due volte: il ricavato sarà interamente devoluto alla Onlus benefica “Food For Soul” di Massimo Bottura.

Il menù sarà un originale e inedito connubio tra la terra d’origine dello chef e la Valle d’Aosta, con prodotti portoghesi e ingredienti locali firmati Lo Matsòn, Courmayeur Food Market, che in estate trasforma il centro del paese in uno dei più grandi mercati agricoli d’Italia.

La contaminazione tra culture differenti è proprio al centro dell’ispirazione di David Jesus. Di madre portoghese e padre indiano, si è arricchito dell’influenza di entrambi. Jesus mette al centro della tavola gli ingredienti locali e la stagionalità, e coltiva una forte curiosità per l’identità gastronomica di altri paesi. A Courmayeur ha trovato una cultura tradizionale legata ai piccoli produttori locali.

E così nel menu di Chef in Comune, accanto a olive portoghesi, merluzzo, gambero e mandarini fanno capolino le castagne valdostane, le fontine di alpeggio, le varietà di pere locali, le erbe fresche ed essiccate, la polenta e la carne di bestiame allevato in montagna, oltre ai vini dei produttori valdostani: tutti prodotti firmati Lo Matson, Courmayeur Food Market. Le eccellenze enogastronomiche del territorio fornite dai produttori “più alti” d’Europa, ai piedi del Monte Bianco: dal loro impegno quotidiano nascono sapori eccezionali, prodotti che sfidano quota, clima e pendenze. Per i brindisi iniziali e finali, invece, sono state scelte le bollicine di montagna per eccellenza, quelle delle [Cantine Ferrari](#), già da tempo a fianco di Massimo Bottura per “Food for Soul”.

Redazione
(15/02/2017)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it