

piaceri > extra moenia

Esordio a Milano per il Carapelli Restaurant

Un temporary restaurant che realizza il sogno di diventare chef per un giorno. Dal 16 al 26 maggio negli spazi suggestivi di Mari&Co, Carapelli dedica ai food lover uno speciale ristorante in cui cucinare per i propri amici un piatto del cuore insieme allo chef stellato Filippo Saporito e alla selezione degli oli Premium Carapelli 100% italiani

OO M



Dal 16 al 26 maggio, il temporary restaurant il Carapelli aprirà negli spazi nascosti di Mari&Co, dove oltre una piccola porta si apre un mondo che trasmette sin dal primo istante l'amore per la bellezza e la bontà.

In questa cornice magica Carapelli Firenze, lo storico marchio che da oltre cento anni con esperienza e passione promuove l'arte dell'extra vergine, ha scelto di dedicare ai food lover un favoloso ristorante dove vivere una esperienza unica: diventare chef per un giorno affiancato dalla maestria di un mentore di eccezione e dalla qualità di un ingrediente fondamentale come l'olio extra vergine di oliva.

A il Carapelli gli ospiti realizzeranno il sogno di cucinare per i propri amici la loro ricetta speciale che racconta una storia, un momento, un luogo, un ricordo particolare, per vivere e condividere con loro un'esperienza emozionante e indimenticabile.

Sarà Filippo Saporito – chef a una stella Michelin del ristorante La Leggenda dei Frati (Villa Bardini – Firenze) – a guidare con la sua esperienza e il suo carisma gastronomico gli appassionati che decideranno di diventare temporary chef.

Ogni preparazione sarà esaltata dall'abbinamento con gli oli extra vergine premium Carapelli 100% italiani: *Oro Verde* dalla personalità decisa ed il gusto fruttato, *Il Nobile* testimone del progetto Filiera Olivicola Olearia Italiana con il suo profilo organolettico equilibrato, *Bio* proveniente esclusivamente da agricoltura biologica italiana.

Per prenotare il Carapelli sarà necessario presentare una breve proposta video (un minuto) della propria ricetta sul sito [CLICCANDO QUI](#), raccontando la storia che la rende speciale. I posti sono naturalmente limitati.

Si ringrazia per la notizia Alessandra Marinello. La foto di apertura è di Gargioni / Olio Officina

OO M - 07-05-2019 - Tutti i diritti riservati



Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata

presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013

Direttore responsabile: Luigi Caricato

Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano

Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano

ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]

Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)

Realizzato da Aerostato - [Newsletter inviate con MailCom](#)