

Novità alla Chef's Cup in Val Badia: lo stellato Perbellini presenta il pasticcere Pascal Tentazione Damini: presto un locale a Padova

«Padova mi piace, è una delle città dove nell'arco di due anni potrei trasferire l'attività». Chi parla è Gian Pietro Damini, titolare col fratello Giorgio del «Damini & affini» di Arzignano, che è un locale alla Roscioli di Roma: macelleria, ristorante gourmet, pasticceria, enoteca, negozio di prodotti d'eccellenza. Tutto in uno. Un format che sta tirando molto. L'interesse di Damini per Padova, oltretutto l'anteprima apprezzatissima del nuovo pasticcere di Perbellini, Pascal Piermattei, sono due fra le novità emerse durante l'evento «Veneto tra le stelle» tenutosi al rifugio Moritzino in Val Badia. Era uno dei momenti clou della Chef's Cup Süd Tirol Audi, a cui i grandi chef partecipano di gu-



I Damini con, a sinistra Perbellini
Sopra: il rifugio Moritzino



sto, perchè oltre a cucinare sciano e si sfidano in auto sul ghiaccio. In sei edizioni lo chef stellato Norbert Niederkofler del St Hubertus, a cui si deve l'iniziativa, ha portato in Val Badia tante star. Quest'anno c'erano 16 stellati. Al Moritzi-

no, a 2000 metri, Damini, Perbellini e i ristoratori del radicchio di Treviso hanno dato un saggio della loro abilità. I formaggi di Aprolat con i vini di Anselmi, Zenato, Maculan e altri (più i distillati di Maschio) hanno fatto il resto.

