

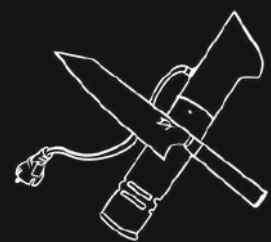
# Chef

EXPERIENCE

*con Davide Tonetti*



I PRIMI PASSI NEL MONDO DELLA  
COTTURA A TEMPERATURA



*chef italiano*



*Davide Tonetti è emerso come uno dei concorrenti più determinati e capaci della nona edizione di MasterChef Italia. Originario di Gallarate, in provincia di Varese, ha fatto un grande salto, passando dal mondo della moda alla cucina, mostrando una passione profonda e un impegno notevole verso la sua nuova carriera culinaria. Dopo aver partecipato a MasterChef, ha deciso di trasferirsi a Trieste con la sua famiglia, dove ha intrapreso seriamente la professione di chef.*

[DAVIDETONETTI.IT](http://DAVIDETONETTI.IT)



# Temperatura

I PRIMI PASSI NEL MONDO  
DELLA COTTURA A

## *Bassa temperatura*

*Serata dedicata ad una  
presentazione iniziale degli  
strumenti necessari per la cottura  
a bassa temperatura e il loro  
funzionamento*

S V O L G I M E N T O

*Parte iniziale teorica e descrittiva  
con cocktail di benvenuto.*

*Seconda parte con prove dirette di  
cbt e assaggio di ogni ricetta  
proposta suddiviso in temi*

# Show Cooking

Menu

## U O V O

*Uovo cbt, spuma di taleggio affumicato e tartufo”*

*La carbonara in un morso con tuorlo spalmabile*

## P E S C E

*Branzino al naturale fiammeggiato, quenelle di sorbetto al cren e sabbia aromatica*

*Roast-beef di tonno e fondo bruno di manzo*

## C A R N E

*Filetto di maiale cbt nappato al burro aromatizzato al miele di castagno*

*Petto di pollo cbt in 2 finalizzazioni*

## D O L C E

*Pesca cbt gratinata e salsa al cioccolato*

*Partner*

*Anova*

*Macelleria*

*fruttivendolo san giacomo*

*dr truffle*

*pescheria*

*SpazioE20*

LOCATION

Via Ruggero Timeus, 7 Trieste

L'evento  
Chef  
EXPERIENCE

ORGANIZZA

BUENAS AGENCY

Silvina Testa

[info@buenas.it](mailto:info@buenas.it)

+39 3331304080

CON LO CHEF

Davide Tonetti

FOTOGRAFIA

Fabio Danese

VIDEO

David Cok

