



IL BOTTACCIO

Appuntamento venerdì 29 e sabato 30 luglio

EVENTO GOURMET IN...SALSA CARAIBICA AL BOTTACCIO DI MONTIGNOSO

Collin Brown, chef di fama internazionale, cucinerà a quattro mani con Nino Mosca

Montignoso (MS), 27 luglio 2011 - Il prossimo appuntamento che scandisce la lunga estate del Il Bottaccio sembra pensato apposta per i **gourmet più curiosi ed esigenti**. Ospite d'onore dell'incantevole **Relais&Chateaux Il Bottaccio di Montignoso (MS)** sarà infatti **Collin Brown**, **celebrity chef di origine giamaicana** che riveste **un ruolo di primo piano nel panorama gastronomico internazionale**, che darà un saggio del proprio talento in una cena a quattro mani realizzata con Chef **Nino Mosca** del ristorante Il Bottaccio.

Un imperdibile incontro fra due protagonisti della cucina, dunque. All'età di soli 16 anni, Brown ha scelto di specializzarsi **nella ideazione e realizzazione di piatti di pesce**, e dopo aver lavorato per un periodo nelle isole Cayman è stato insignito per due anni consecutivi, nel **2006 e nel 2007, del premio di miglior chef delle isole dei Caraibi**. Il lusinghiero riconoscimento lo ha spinto a **trasferirsi a Londra per completare la sua formazione studiando la cucina europea**, e questo percorso si è tradotto in uno stile gastronomico che fonde la **tradizione della sua terra natale con quella del Vecchio Continente**. Oggi il giovane chef gestisce nel **Docklands di Londra** un ristorante che porta il suo nome, preso d'assalto da buongustai e vip. Qui ci si può imbattere facilmente in celebrità del calibro di **Kelly Rowland, fondatrice delle Destiny's Child**, che lo frequenta abitualmente. Non solo. Vogue Uk ha definito il ristorante Chef Collin Brown **"il paradiso gastronomico delle West Indies"**, in grado di regalare esperienze gastronomiche **"indimenticabili"**.

Nino Mosca è invece, dai **primi anni Ottanta**, **anima oltre che executive chef del Bottaccio**. La sua è una cucina solare, luminosa negl'ingredienti e nelle presentazioni, ispirata a profumi e sapori mediterranei di grande leggerezza che si combinano e si sgranano, netti e puliti, oltre che **aperta a intriganti suggestioni etniche**: una cucina tesa a nutrire e gratificare lo spirito, oltre che il corpo. Estroso e multiforme, Mosca, che ha origini campane, ha trovato al Bottaccio un ambiente congeniale alla sua creatività. Il borgo di Montignoso "sospeso fra il mare della Versilia e le Alpi Apuane", rappresenta infatti per lui un piccolo paradiso gastronomico e una inesauribile fonte d'ispirazione da cui attingere i frutti del mare, ortaggi di eccelsa qualità e straordinari prodotti di montagna. I piatti di Mosca condensano in un'elegante e appagante sintesi l'eccezionalità del contesto in cui opera, guidando all'interno del Relais anche una Cooking School di grande successo, che catalizza l'attenzione di allievi italiani e stranieri.



Relais Il Bottaccio - Via Bottaccio 1 - 54038 Montignoso (MS)
tel +39 0585 340031 - fax +39 0585 340103
www.bottaccio.it e-mail: bottaccio@bottaccio.it



IL BOTTACCIO

Nel corso della cena, prevista per le serate di **venerdì 29 e sabato 30 luglio** e aperta anche agli ospiti esterni al Relais&Chateaux Il Bottaccio, verranno proposti **due antipasti: gamberoni con salsa ai peperoni Scotch Bonnet e noce di cocco, frittelle di verdure con chutney di frutta esotica;** a seguire, **roulade di pollo in salsa giamaicana con puré di patate e insalatina di spinaci e astice Thermidor.** Si chiude in dolcezza con **Pan di Spagna al Cognac e Rhum con ghiaccia reale e mango cheese cake.**

La serata sarà arricchita dalla presenza di una band che suonerà dal vivo musica caraibica e di ballerini che si esibiranno in spettacolari coreografie, rendendo l'esperienza ancor più coinvolgente e totalizzante.

Per informazioni e prenotazioni:
Tel. 0585.340031
eventi@ilbottaccio.it
www.bottaccio.it

Informazioni per la stampa
Sergio Mori
Tel. 347.4750414
sergio.mori01@gmail.com
media@bottaccio.it

IL BOTTACCIO

*Raffinato hotel di charme dotato di sole otto camere, Il Bottaccio è una villa nata dal sapiente restauro di un frantoio ad acqua del Settecento, del quale sono tuttora evidenti numerosi elementi originali. La cucina, affidata all'esperienza e alla creatività dello chef **Nino Mosca**, coniuga armoniosamente le fragranze marine e i penetranti sapori del bosco e della montagna, rispecchiando fedelmente la **particolare posizione geografica del Relais**. Il Bottaccio si trova infatti in una zona della Toscana lontana dai circuiti classici, sospesa fra il mare della Versilia e le Alpi Apuane e quasi incastonata in mezzo alle aspre bellezze del vicino **Golfo dei Poeti e della Lunigiana.***



Relais Il Bottaccio - Via Bottaccio 1 - 54038 Montignoso (MS)
tel +39 0585 340031 - fax +39 0585 340103
www.bottaccio.it e-mail: bottaccio@bottaccio.it