

Kitchen del Grand Hotel di Como

Per la stagione 2014 il Kitchen, ristorante gourmet nel parco del Grand Hotel di Como, riapre in una veste rinnovata e con un nuovo concept che propone una reinterpretazione creativa e innovativa della tradizione locale.

Chef d'eccezione: Paolo Lopriore



A partire dalla prima colazione, un piccolo capolavoro studiato da una nota food designer per iniziare la giornata con la giusta energia, fino alla cena (si può scegliere tra tre ristoranti) tutto al Grand Hotel di Como sembra predisposto a viziare ad arte gli ospiti. In particolare, il nuovo ristorante Kitchen, immerso nello splendido parco dell'hotel, ha recentemente riaperto con un ambiente ancora più accogliente e un nuovo concept culinario che si prefigge di diventare un punto di riferimento della cucina italiana sul lago di Como. Ad aprire la stagione del Kitchen è Paolo Lopriore, uno degli chef più apprezzati in Italia e nel mondo e allievo di Gualtiero Marchesi che oggi torna ai suoi luoghi d'origine. Nato a Como nel 1973, Lopriore inizia a lavorare con Marchesi, di cui diventa allievo prediletto grazie alle sue doti innovative e fantasiose. Dal 2002 e per oltre dieci anni Lopriore è al Canto della Certosa di Maggiano, a Siena, dove si fa notare per la sua originale interpretazione della cucina senese, che suscita da subito grandi entusiasmi, confermando il suo ruolo di primo piano nel panorama culinario internazionale.

Passione, innovazione, rispetto per la stagionalità e per

“Chi l'avrebbe mai detto, sono a Como. Qualcosa ho portato con me e qualcosa di nuovo arriverà. Sicuramente in questa carta troverete “a mano libera” la lettura della nostra giornata. Augurandovi un momento sereno”

Paolo Lopriore

la tradizione sono alla base della sua cucina, votata alla ricerca, alla prova, all'ascolto dei prodotti per catturarne l'essenza e trasmetterne il gusto vergine in ricette che sono feste di sapori schietti e decisi. Al Kitchen Paolo Lopriore riscopre un territorio ricco di suggestioni dove forte è il legame con la tradizione. Dalle erbe aromatiche delle montagne circostanti agli alpeggi, dai produttori e allevatori della zona al profumo del lago e al sapore dei suoi pesci: lo chef accoglie la nuova sfida esplorando con il coraggio e la curiosità che lo contraddistinguono le materie prime del posto – grano saraceno, tuorlo d'uovo, lardo affumicato, erba cipollina, riso (da provare nella versione in “cagnoni”), pesce di lago, per valorizzarle e riproporle secondo il suo inconfondibile stile fresco, puro e sorprendente –. Nuove e stimolanti prospettive attendono gli amanti del gusto nel salotto del Kitchen.

P.T.





KITCHEN

Nel Parco del Grand Hotel di Como
Via per Cernobbio, 41A - 22100 Como
Tel. 031516460
info@k-como.com - www.k-como.com
Orari cucina:
Pranzo 12:00 - 14:30
Cena 19:30 - 22:30
Brunch (solo la domenica) 11:30 - 14:30
Giorni chiusura: Lunedì tutto il giorno, Domenica sera
Business lunch: sì
Possibilità di riservare una sala per eventi o per società

