

Articolo del 07/08/2014 - Pagina n° 2

Adriatico. Ricordiamo che il menu studiato per l'occasione potrà essere gustato da tutti gli ospiti del ristorante.

Davide Pontoriere dal 2013 è lo Chef de "La Locanda I Girasoli" di Misano Adriatico e gestisce tutta la ristorazione di "Leardini Group". La carriera di Pontoriere annovera molte esperienze di alto livello in ristoranti prestigiosi. Nel 2003 è "Chef de partie" al Ristorante Joia di Milano e collabora con uno dei più grandi protagonisti del panorama gastronomico internazionale: Pietro Leemann. Dal 2004 al 2006 decide di intraprendere un'esperienza in Germania e diviene Chef del "Ristorante San Pietro" a Stoccarda, annoverato in tutte le migliori guide internazionali. Fa ritorno in Italia nel 2007 e per circa 2 anni è Executive Chef di "Palazzo Viviani" di Montegridolfo gestendo i 3 ristoranti del resort. Nel 2009 diventa Chef del "Riviera Golf Resort" di San Giovanni in Marignano. Infine, dopo l'esperienza alla "Locanda Liuzzi" di Cattolica, nel 2010 approda presso il Gruppo Leardini. La sua cucina si basa sull'attualizzazione e la reinterpretazione dei piatti tradizionali, elaborando gli ingredienti e cercando nuove armonie di sapori senza però andare a stravolgere il piatto, nel rispetto della tradizione.

I prossimi appuntamenti di corse:

Sabato 9 agosto: GRAN PREMIO CITTA' DI CESENA  
TROFEO SOGLIANO AMBIENTE

Martedì 12 agosto: Premio ALLEVAMENTO SERGIO CARFAGNA - ASSISI

Eventi collaterali:

Sabato 9 agosto: Anteprima ufficiale di Cesena in Fitness – esibizioni nel parterre  
e GIOCOLANDIA

Martedì 12 agosto: Per la rassegna That's All Folks: I SINOPATI  
e per la prima volta in un ippodromo: presentazione della cavallina albina nata presso l'Allevamento Carfagna