

## COMUNICATO STAMPA

### **BARCOLANA SEA CHEF CELEBRA IL DECIMO ANNIVERSARIO: NOVE CHEF A PORTOPICCOLO IL 9 OTTOBRE**

*Biglietti disponibili su [www.barcolana.it](http://www.barcolana.it)*

*Trieste, 1 ottobre 2024* – Nove chef, nove straordinari assaggi e una serata che unisce la passione per la vela all’alta cucina: sono questi gli ingredienti della decima edizione della **Barcolana Sea Chef**, in programma **mercoledì 9 ottobre dalle 20.30 nella suggestiva Sala Panorama del Centro Congressi di Portopiccino**. Con la sua affascinante vetrata affacciata sul mare, la location offrirà uno scenario perfetto per un evento culinario d’eccezione.

Protagonisti dello show cooking di quest’anno **Matteo Metullio & Davide De Pra** (Harry’s Piccolo Restaurant & Bistrò), **Terry Giacomello** (Ristorante Nin), **Maria Grazia Soncini** (La Capanna di Eraclio), **Salvatore Bianco** (La Terrazza, Hotel Eden Roma), **Iside De Cesare** (La Parolina by Iside De Cesare), **Giancarlo Morelli** (Pomiroeu) e **Alessio Longhini** (Ca’ Apollonio Gourmet). A loro si uniranno il maestro di cerimonie **Franco Favaretto** (Bacalàdivino) e il celebre chef pâtissier **Diego Crosara** (Marchesi 1824).

**La serata sarà condotta da Francesca Barberini**, food writer e autrice di noti programmi enogastronomici, **accompagnata dalle note di Marko Hatlak & Kapobanda Trio**, creando un connubio perfetto tra gusto e intrattenimento.

**I biglietti per partecipare alla Barcolana Sea Chef sono disponibili su [www.barcolana.it](http://www.barcolana.it)**. Acquistando il biglietto per la cena degustazione, grazie alla collaborazione con Regusto, donerete 5 pasti a persone che ne hanno bisogno, contribuendo a generare Impatto positivo a livello socio-ambientale, alimentando il più grande ecosistema circolare italiano.

Accanto ai nove piatti “firmati”, il pubblico potrà scoprire anche i sapori di partner d’eccellenza come **Specogna, Le Vigne di Zamò, Marina Danieli, Consorzio Prosecco DOC, illycaffè, Amaro Tosolini, Acqua Dolomia, SIOT-TAL e Marchesi 1824**. **La serata avrà inoltre una valenza formativa**: il servizio sarà affidato agli studenti **dell’Istituto Stringher** di Udine, che avranno l’opportunità di mettersi alla prova accanto a grandi professionisti del settore.

Barcolana Sea Chef vi aspetta per un’esperienza gourmet unica, dove il mare incontra la cucina stellata in un dialogo di sapori, emozioni e solidarietà.

#### **Informazioni:**

**Ufficio stampa Barcolana - Wordpower srl**

Francesca Capodanno - francesca.capodanno@wordpower.srl - +39 349 8810482

Valeria Degano - valeria.degano@wordpower.srl - +39 339 4331395

ufficiostampa@barcolana.it - [www.barcolana.it](http://www.barcolana.it)