

Un'esplosione di sapori natalizi, idee e suggerimenti da portare in tavola a IL CENTRO di Arese

Un coinvolgente showcooking il 18 e il 19 novembre in collaborazione con Al.ta Cucina allo shopping mall alle porte di Milano

Milano, 13 novembre 2023. Appuntamento **Sabato 18 e Domenica 19 novembre** per il coinvolgente showcooking organizzato da **IL CENTRO**, uno degli shopping mall più grandi d'Europa alle porte di Milano, e **Al.ta Cucina**, una delle più grandi food community italiana con oltre 5.5 milioni di appassionati di cucina.

Un'esplosione di sapori natalizi, ma soprattutto idee e suggerimenti da portare in tavola animeranno le due giornate per accompagnare tutti gli appassionati di cucina verso le festività natalizie, rendendo l'atmosfera ancora più speciale.

A conferma dell'attenzione de IL CENTRO verso la propria clientela per offrire eventi sempre più coinvolgenti e originali, lo showcooking rappresenta un'opportunità per scoprire nuove combinazioni di sapori, ottenere consigli per rendere i tuoi menù speciali e interagire direttamente con rinomati Chef che daranno consigli sulla preparazione dei piatti.

Gli Chef, **Marco Meschini** e **Nonna Lalla**, animati dalla loro passione creeranno menù natalizi, a quattro mani, dall'antipasto al dolce per insegnare alcuni segreti di piatti tradizionali e creativi, deliziosi e sorprendenti. Lo Chef Marco Meschini guiderà le ricette più contemporanee mentre la tradizione sarà affidata a Chef Nonna Lalla.

Al piano terra dello shopping mall, presso Piazza Primark, verrà creato un suggestivo allestimento che trasporterà tutti i clienti in uno straordinario ambiente di ispirazione culinaria.

Il menù:

ANTIPASTO - Tartine con spuma di mascarpone alle erbe e salmone pesciugato

PRIMO - Raviolo fatto a mano con ripieno di mortadella e ricotta in crema di parmigiano reggiano e tartufo

SECONDO - Filetto di manzo con riduzione di Asti spumante Brut e purè di patate

DOLCE - Spuma di ricotta e visciole con biscotti sfogliati sbriciolati

La partecipazione è gratuita, basta presentarsi alle ore 17.00 del 18 e del 19 novembre. Durata dell'evento: circa 90 minuti. Ulteriori informazioni su centroilcentro.it.

About Marco Meschini

Nato nel 2001 a Tivoli, ha studiato all'Istituto Alberghiero di Rieti e ha fatto numerose esperienze in hotel, come in un 3 stelle Michelin a Bergamo. Durante la pandemia è diventato food blogger e chef a domicilio, riuscendo a realizzare due dei suoi più alti obiettivi: realizzare una cena privata per Ciro Immobile e lavorare con Simone Rugiati. Marco propone sul suo profilo piatti tipici della tradizione romana e non solo. Le sue ricette sono invitanti, golose e alla portata di tutti.

About Nonna Lalla

Di anni 67 e con un'energia travolgente, Nonna Lalla è nata e cresciuta a Palombara Sabina, vicino a Roma. Ha imparato a cucinare stando vicino a sua mamma e a sua nonna. Guardarle impastare e infornare ha fatto nascere in lei una passione che non si è mai spenta. Cucinare, infatti, è un modo per riconnettersi alla sua tradizione e alla sua infanzia, portando bei momenti alla memoria.

La sua grande passione è la pasta tirata a mano, un sapere antico, che vorrebbe si tramandasse di generazione in generazione. Insieme ad altre nonne, fa parte di [Pasta With Grandma](#).

About Al.ta Cucina

È una mediatech company fondata da Alessandro Tartaglia e Simone Mascagni. Con una community di oltre 5.5M di appassionati di cucina, Al.ta Cucina rappresenta una delle più grandi food community d'Italia, suddivisa tra i maggiori canali social, dove ogni mese genera oltre 50M di impressions. L'app di Al.ta Cucina è un vero e proprio social network per chi ama cucinare con oltre 10.000 ricette consultabili e centinaia di nuovi piatti postati ogni giorno dagli utenti. A oggi sia i canali social che l'app sono diventati una concreta opportunità per tutte quelle aziende e brand che vogliono dialogare in modo coinvolgente e spontaneo con una community verticale di foodies.

About IL CENTRO

IL CENTRO, uno degli shopping mall più grandi d'Europa, è situato ad Arese, Milano, e occupa parte dell'ex stabilimento Alfa Romeo. Inaugurato nel 2016, IL CENTRO progettato dall'architetto di fama internazionale, Michele De Lucchi, rivela un concept architettonico ispirato ad antiche corti lombarde. Ampie vetrate assorbono la luce esterna e la diffondono all'interno, in modo uniforme, su un percorso snodato tra negozi intervallati da caffè, ristoranti e piazze, veri e propri luoghi di aggregazione, rievocando le passeggiate nei centri storici. IL CENTRO con oltre 200 negozi, 35 ristoranti, un centro diagnostico, numerose aree gioco e 10.000 posti auto, vanta in media un'utenza annua di quasi 17 milioni di visitatori con circa 3 ore di permanenza. La struttura è stata progettata e costruita seguendo rigidi criteri di risparmio energetico ed eco-sostenibilità in linea con gli standard promossi dal U.S. Green Building Council per ottenere la certificazione LEED® di livello Gold. IL CENTRO si distingue anche per la copertura realizzata in Glulam: un legno lamellare realizzato con materiali sostenibili, impiegato per la prima volta in assoluto in un centro commerciale. IL CENTRO si è aggiudicato agli EPSE AWARDS 2016 il Primo Premio nella categoria SUSTAINABILITY, è vincitore nella categoria BEST NEW SHOPPING CENTRE al MAPIC AWARD 2016, vincitore nella categoria Shopping Malls-Europe per la sezione Interiors al PRIX VERSAILLES 2017 ed ha ottenuto il Primo Premio ai CONFIMPRESE AWARDS 2018 nella categoria REAL ESTATE. IL CENTRO, che fa capo a TEA SpA, società soggetta alla direzione e coordinamento di FINIPER CANOVA GROUP, è il luogo dove intrattenimento, fashion e food&wine diventano spazi da vivere. www.centroilcentro.it

Per ulteriori informazioni su IL CENTRO:

Comunicazione e Relazioni Esterne IL CENTRO

Laura Di Paola

E-mail. laura.dipaola@iper.it – Tel. 02 93876137

Ufficio stampa esterno

Image Building

E-mail. ilcentro@imagebuilding.it – Tel. 02 89011300