



Aguzzare le idee in cucina

**SocialKitchen presenta:
Aperitivo con “Chef Mani di Forbice”
E un “Signore dei coltelli”**

Il 21 ottobre, alle 19.00, live performance in via Savona 52, presso la sede della CNA Milano: Antonio Marchello, chef ideatore e volto di SocialKitchen (il format di lezioni di cucina in diretta streaming su web), armato solo di forbici da pesce realizzerà finger food e illustrerà ricette. Una serata “sul filo di lama” insieme al Direttore Generale Consorzio Premax, i “Signori degli articoli da taglio”, per festeggiare 40 anni di una storia che ha portato i prodotti d’eccellenza di Premana, in Valsassina, in 60 paesi del mondo.

Tagliare, ma non solo. Sezionare, pelare, sfilettare, tritare, rifinire, creare... così lo chef di [SocialKitchen](#) “Mani di Forbice” realizzerà uno show cooking “affilato” mercoledì 21 ottobre a Milano, una live performance che comincerà alle 19.00, in piena “Happy Hour”, in via Savona 52, presso la sede CNA di Milano.

Alici marinate su salsa verde e tartare di gambero all’orientale, due finger food sfiziosi, adatti per impreziosire un aperitivo o un cocktail, prenderanno forma sotto gli occhi dei presenti. Lo chef lavorerà armato soltanto di **forbici da pesce**, di **Freehand** (una speciale posata studiata per i disabili che permette di utilizzare coltello e forchetta con un’unica mano), di un elegante **pelagamberi** e di “**ring lock System**”, le prime forbici al mondo senza la vite centrale. (<http://www.premaxshop.com>).

Con pochi, semplici passaggi, “Mani di Forbice” - al secolo Antonio Marchello, ideatore e volto di SocialKitchen, il format di lezioni di cucina in diretta streaming su web - illustrerà le due ricette davvero alla portata di tutti, grazie anche alla versatilità di strumenti che nascono dalla passione e dalla cura artigianale dei piccoli produttori di forbici, cesoie e coltelli del distretto di Premana, in

Con il contributo di

Un evento



CAMERA DI
COMMERCIO
MILANO



Valsassina, consorziati in Premax, associazione senza fine di lucro fondata nel 1974. Al fianco dello chef ci sarà il Direttore Generale dei “Signori dei coltelli” del Consorzio Premax per festeggiare i 40 anni di una storia che ha portato Premana a diventare un’icona mondiale dell’alta qualità e del design negli articoli da taglio, con oltre l’80% del suo fatturato esportato in 60 paesi.

D’altra parte cura, passione e creatività sono ingredienti fondamentali tanto in cucina, quanto nella produzione artigianale d’eccellenza.

Durante lo showcooking il pubblico sarà chiamato a interagire, come in una vera e propria lezione di cucina in stile “social”.

SocialKitchen offre lezioni di cucina in diretta streaming su web che consentono a tutti di imparare a cucinare divertendosi - gratuitamente - ma anche trovare alternative alle solite ricette e scoprire nuovi ingredienti, condividendo il piacere di stare davanti ai fornelli con “social-chef” di tutto il mondo. Per partecipare è sufficiente registrarsi al sito web www.socialkitchen.it, fornendo il proprio indirizzo email. Si riceverà l’elenco degli ingredienti e delle attrezzature da avere a disposizione per cucinare insieme allo chef in maniera interattiva, grazie alla chat in tempo reale che consente di porre domande sugli ingredienti o di chiedere chiarimenti sui singoli passaggi.

Per info:

Valeria Zanoni

Via Arese 18 Milano

valeria@tree-ideas.it

cell. 393 0552272

Daniela Sarti

Ufficio Stampa SocialKitchen

Email: d.sarti@socialstreaming.it

Tel. +39 335 459432

Con il contributo di



CAMERA DI
COMMERCIO
MILANO

Un evento

