



Un menu di cinque portate, in bianco e nero come i colori della Juventus, ideato da **Gualtiero Marchesi**, ha accolto gli ospiti del ristorante intitolato al Club Gianni e Umberto Agnelli.

«A volte il calcio diventa arte. Un'arte che come la cucina si consuma nell'attimo stesso in cui si lascia ammirare. In una partita amo il gesto e l'azione elegante, quando il gioco scorre in maniera fluida. Per indole, alla difesa preferisco l'attacco e naturalmente ci devono essere i goal, altrimenti che spettacolo è?»

*«Per la cena bianconera abbiamo scelto un **mezzo astice al vapore adagiato con la sua chela su una crema di peperoni dolci**, seguito da un **riso al nero di seppia e scaglie d'argento**, lo stesso riso, mantecato con olio, pecorino e profumato allo zenzero che ho dedicato ai 150 anni della Repubblica, servito su un piatto con i profili color platino. «Poi, è stata la volta di un **pollo porcini e cipollotti** e infine della **sacher del Marchesino**, rivisitata e italianizzata con confettura di arance amare e del caffè con cui ho intinto uno dei due strati».*

JUVENTUS STADIUM

La cena è stata coordinata da Top Food Spa, la società che gestisce la ristorazione all'interno del nuovo Juventus Stadium, voluto dalla squadra di calcio e realizzato seguendo l'esempio britannico.

Un impianto, dove il pubblico è più vicino, a contatto diretto con lo spettacolo, in grado di ospitare, nella massima sicurezza, 41.000 tifosi a sedere e di offrire, grazie a millecinquecento metri quadrati di cucine, 4.000 pasti in occasione delle partite.

PROSSIMAMENTE

Seminario di Alta Formazione a cura della Fondazione Gualtiero Marchesi. In occasione di [Dolcemente Pisa](#)

Sabato 1 ottobre, dalle ore 15



LA COMPOSIZIONE

Musica, arti figurative, design, pasticceria.
Posti riservati su prenotazione.