



7° EDIZIONE DI COOKERY BY LAKEINSIDE*

Quest'anno la street food più chic del Lago Maggiore raddoppia e si rinnova!

Allo **Sporting Club** di Feriolo mercoledì 19 di giugno FORMULA a 4 Mani, 20 punti degustazione cibo e bevande proposte dai ristoratori che quest'anno hanno fatto un grande lavoro di squadra per regalarvi una serata indimenticabile.

Il 9 di ottobre al **Castello Dal Pozzo** si chiuderà in bellezza con la versione più ampia di Cookery, tantissime nuove realtà ristorative d'eccellenza e più di 40 assaggi al TOP!

Parte del ricavato sarà devoluto all'associazione AffDown.



*In caso di pioggia l'evento verrà rimandato a mercoledì 26 giugno

DOVE

19 GIUGNO 2019

SPORTING FERILO

Strada nazionale del Sempione, 2
Feriolo di Baveno (VB)

9 OTTOBRE 2019

CASTELLO DAL POZZO

Via Visconti, 8
Oleggio Castello (NO)

#COOKERY2019



Per informazioni e prenotazioni
346 0010975
www.lakeinside.com

è un evento:

lakeINSide

main sponsor:



media partner:



sponsor:



partner:



7° EDIZIONE



DRINK & FOOD EVENT



COOKERY



CUCINA D'ECCELLENZA

EVENTO ENOGASTRONOMICO

19 GIUGNO 2019

SPORTING FERILO / ORE 19.30

CHEF & PORTATE

AZIENDA CASTAGNA // ORNAVASSO
TUTTO... TRANNE IL SOLITO!

Paglietta di Mucca, Pecorino di Pienza fresco, Gorgonzola Dop Stach'in, Sravechio delle Alpi



ENOTECA ZOPPIS // SAN MAURIZIO D'OPAGLIO
DE FAVERI Prosecco Extra Dry DOCG

SIMONA BENETTI // RISTORANTE BATTIPALO // LESA
DANILO BORTOLIN // RISTORANTE LA BEOLA // PALLANZA
Cannolo ripieno di ceviche di lago al te affumicato
con salsa rosa tra '80 e '19



Tisana corretta

VALENTINA ZANELLATI // HOSTARIA ORCOBACCO // BORGOMANERO
GLEP // BORGOMANERO
Salmone marinato con erbe e spezie del vermut,
creme fraiche e gel di vermut



GLEP Vandalo Vermut

ENRICO BAZZANELLA // RISTORANTE LE FIEF // OLEGGIO CASTELLO
VITTORIO MOLINARI // OSTERIA DELLE 3 V // GIGNESE
Chupa Pork



AZIENDA VITIVINICOLA BARBAGLIA:
Colline Novaresi DOC, Bianco "Lucino 2018" 100% Erbaluce Greco Novarese

MATTEO SORMANI // WALSER SHTUBA // RIALE
GABRIELE PAUSELLI // RISTORANTE LA FUGASCINA // MERGOZZO
A.A.A..arrosticino, anguilla, agnello



Et Voilà - Cascina Baricchi

CHEF & PORTATE

WILLIAM SONN // RISTORANTE LO SCALO // CANNOBIO
GIAMPIETRO BONA // RISTORANTE LE COLONNE // S. MARIA MAGGIORE
Dimal Ti...



VILLA SPARINA Brut Blanch de Blanch

SABINA VILLARAGGIA // RISTORANTE VILLA PIZZINI // MOTTARONE
FABIO MORISSETTI // SUISSE CARNI PREGIATE E LOUNGE
"Ravioli di montagna - trota, mirtilli e larice"



Champagne Roger Manceaux Brut Réserve
Le Mie Bolle

FRANCO MARASCO // RISTORANTE IL CLANDESTINO // STRESA
ANDREA IANNI // TRATTORIA VIGEZINA // MASERA
Orgasmo Marino e Montano



Chardonnay del Piemonte doc 2017 Boglietti

SPORTING CLUB // FERILO
PASQUALE PETRILLO // PIZZERIA IL FIOR DI LATTE // MERGOZZO
Pizza semintegrale di segale, stracciatella e trota affumicata



Mattia Vezzola Costaripa Brut Rosè

DIEGO MASCIA // L'ARTE DEL DOLCE // BAVENO
EMOZIONE
Mousse al cioccolato fondente, Bavarese allo yogurt mango e pepe rosa,
Crumble alle mandorle

€60

a PASS

BEATI O VOI
CH'ENTRATE



NEL GIRONE
DEGLI CHEF

