



MONT BLANC

## CHEF IN COMUNE: IL TALENTO DELLO CHEF AUSTRALIANO DAVE PYNT PER LE CHARITY DINNER DI COURMAYEUR

*Dal 10 al 17 Febbraio nella Sala Consiliare del Comune di Courmayeur: otto cene a sostegno dell'Associazione Dynamo Camp Onlus, una speciale occasione in cui Courmayeur apre le proprie porte - e il proprio cuore - per un evento buono due volte.*

*Courmayeur, 16 Gennaio 2018 - La tavola è da sempre un luogo di condivisione, di scambio e confronto. Attraverso il cibo si condividono passioni, speranze e sogni.*

Dal 10 al 17 Febbraio, si ripeterà l'eccezionale esperienza di "Chef in Comune", la social table di Courmayeur. *Chef in Comune* è un progetto charity importante: anche quest'anno, parte del ricavato sarà devoluto in beneficenza, perché la cucina è, prima di tutto, un "gesto d'amore", come ama definirla Massimo Bottura, padrino d'eccezione della prima edizione.

Gli ingredienti di questo social table sono semplici: otto cene per 16 ospiti in un contesto unico, la **Sala Consiliare del Comune di Courmayeur** che aprirà le sue porte, trasformandosi in una location pronta ad accogliere selezionatissimi ospiti: un ristorante esclusivo avvolto da un'atmosfera magica e suggestiva, quella di un bosco incantato.

Per questa seconda edizione, l'ente charity a cui sarà devoluto il ricavato delle cene, è **l'Associazione Dynamo Camp Onlus** che offre gratuitamente programmi di Terapia Ricreativa a bambini e ragazzi dai 6 ai 17 anni, affetti da patologie gravi e croniche, alle loro famiglie e ai fratelli e sorelle sani.

*"Grazie al Comune di Courmayeur per aver scelto di supportare Dynamo Camp con questa iniziativa importante e originale, che contribuisce a far conoscere il nostro progetto e dà un aiuto concreto"* è il ringraziamento di Maria Serena Porcari, Vice Presidente di Associazione Dynamo Camp Onlus.

Guest Chef dell'edizione 2018 sarà all'australiano **Dave Pynt**, chef del barbecue restaurant di Singapore "**Burnt Ends**" da sempre in ascesa dei 50 Best Restaurant Asia e vincitore del "**Chef 's Choice Award**". I migliori chef del mondo ambiscono ad essere suoi ospiti, così come moltissimi altri, visto che la lista d'attesa per gustare le sue specialità alla griglia è lunga mesi.

Dave offre una cucina equilibrata centrata sulla cottura alla brace e nel forno a legna, fortemente convinto che il fuoco e il fumo diano un tocco magico ai cibi, un valore aggiunto che difficilmente può essere spiegato a parole.



MONT BLANC

powered by



Italy at its peak.

[courmayeurmontblanc.it](http://courmayeurmontblanc.it)



MONT BLANC

powered by



Per questo è stato invitato come resident chef di questa edizione di “Chef in Comune”, per valorizzare al meglio le **eccellenze enogastronomiche del territorio fornite dai produttori locali** saranno al centro del menù e verranno rese ancora più speciali dalla visione e dalla personalità della cucina di Pynt. Il menu vedrà tra gli altri ingredienti prodotti unici della Valle come: carne di capra, trota, nocciole, verdure, birra artigianale e vini DOC. I brindisi iniziali e finali sono affidati alle bollicine di montagna di **Cantine Ferrari**, brand Ambassador di località.

**La cucina, come punto d’incontro di vite ed esperienze differenti**, non poteva trovare migliore espressione in un “Ulisse della cucina”, globetrotter per eccellenza come Pynt.

***Per ulteriori informazioni:***

[courmayeurmontblanc.it](http://courmayeurmontblanc.it)

[Facebook](#) | [Instagram](#) | [Youtube](#)

**Media Relations CSC COURMAYEUR - Havas PR**

Laura Lenhardt

@mail: [laura.lenhardt@havaspr.com](mailto:laura.lenhardt@havaspr.com)

T: +39 346 8747836

Maria Davico

@mail: [maria.davico@havaspr.com](mailto:maria.davico@havaspr.com)

T: +39 02 85457059