



MOLIENDO  
CAFÈ

**5° EDIZIONE**  
**ROMA 18 SETTEMBRE 2007, RISTORANTE IL SANLORENZO**

*Bologna, 3 settembre 2007*

**Massimo Bottura** (Osteria La Francescana, Modena) e **Igles Corelli** (Locanda della Tamerice, Ostellato Ferrara) con **Leonardo Lelli** (Torrefazione Caffè Lelli, Bologna) presentano “Moliendo Caffè” 5° edizione, Il Caffè in Cucina interpretato da Grandi Chef.

“Moliendo Caffè” è una cena di degustazione che invita ad un vero e proprio viaggio all’interno del mondo del caffè. Affascinante bevanda esotica quanto sorprendente ingrediente in cucina, il caffè sarà per una sera il filo conduttore di un menu elaborato dal genio creativo di due grandi protagonisti dell’alta ristorazione italiana, Massimo Bottura e Igles Corelli.

**Iniziativa nata nel 2003 da un’idea di Leonardo Lelli**, fondatore dell’omonima Torrefazione, con la complicità di **Igles Corelli** chiamato al suo fianco come autore ed organizzatore della serata, “Moliendo Caffè” è da 5 edizioni un’occasione importante per fare **Cultura del Caffè di Qualità**, per invitare ad un consumo non più frettoloso e distratto abbattendo il luogo comune del caffè come un semplice “fine pasto”. L’utilizzo in cucina del caffè come ingrediente svela il suo sorprendente lato multiforme e versatile; il caffè risulta una componente non meramente aromatica bensì elemento in grado di amalgamarsi all’insieme esaltando i sapori.

Il menu realizzato per l’evento è un vero e proprio percorso sensoriale studiato in ogni dettaglio: ogni portata creata dallo chef viene ideata e completata in collaborazione con Leonardo Lelli nella scelta della tipologia di caffè più adatta ad unirsi agli ingredienti del piatto; origine e specie del caffè sono selezionate accuratamente e di volta in volta posso essere d’ispirazione all’elaborazione di un piatto per un risultato al palato che genera un’esplosione di emozioni. In polvere, oppure in grani, estratto con moka o in infusione: ogni metodo d’estrazione può plasmare il caffè al fine di creare un interessante gioco di consistenze e di aromaticità. Armonie, equilibri, piacevoli contrasti: alla base del menu eccellente ed insolito c’è la passione e l’esperienza oltre alla profonda cultura delle materie prime, unita all’abile tecnica di lavoro dei protagonisti della serata.

Partner di questo appuntamento saranno **Velier Spa**, Genova ([www.velier.com](http://www.velier.com)), “la più dinamica e innovativa realtà distributrice di bevande alcoliche nel panorama internazionale”, che abbinerà le proposte dell’aperitivo alle bollicine Billecart-Salmon, mentre durante la cena servirà i vini “Triple A” e i distillati durante il dopo cena; **Diadema Spa**, Genova ([www.diademaspa.it](http://www.diademaspa.it)), importatore e distributore esclusivo per l’Italia di sigari Habanos, che accompagnerà gli ospiti negli abbinamenti riservati al dopo cena con sigari cubani e caffè.

*Il debutto di “Moliendo Caffè” è nel maggio 2003 proprio alla Locanda della Tamerice. In occasione della 2° edizione nel 2004, l’evento si arricchisce della presenza di Bruno Barbieri (chef del Ristorante L’Arquade, Verona), che duetta ai fornelli con Igles Corelli firmando alcune delle ricette in menu. Nel 2005, si offre al pubblico uno spettacolo a “6 mani” chiamando al fianco di Corelli Andrea Fusco (chef Ristorante Giuda Ballerino, Roma) e Antonio Martucci (chef Ristorante Il Palazzetto, Roma) padrone di casa dell’evento all’International Wine Academy di Roma. Con Nicola Batavia (chef patron del Ristorante ‘l Birichin, Torino) si è chiusa l’edizione del 2006, ospiti da Igles Corelli alla Locanda della Tamerice.*

La serata sarà suddivisa in due appuntamenti: dalle 19,30 alle 21 verrà servito l’aperitivo, al quale seguirà la cena dalle 21 in poi.

**Per prenotazioni: Ristorante ilSanlorenzo via dei Chiavari 4/5 Roma tel.06 6865097 [info@ilsanlorenzo.it](mailto:info@ilsanlorenzo.it)**  
**Per informazioni: Torrefazione Caffè Lelli S.r.l. tel.051 531608 [info@caffelelli.com](mailto:info@caffelelli.com) [www.caffelelli.com](http://www.caffelelli.com)**