

PAOLO TRIPPINI A IL FESTIVAL DEGLI CHEF – ASSISI 14-16 SETTEMBRE
2019

Dal 14 al 16 settembre Assisi ha celebrato l'alta cucina umbra e i suoi protagonisti, con un ricco parterre di "cappelli bianchi" che sono giunti da tutta la regione e da tutta Italia per partecipare al grande evento: **il Festival degli Chef**, evento gourmet organizzato dalla città di Assisi che ha scelto Chef Awards per dare importanza non solo al proprio patrimonio culturale ed artistico, ma all'enogastronomia locale e regionale, con un progetto annuale destinato a ripetersi ciclicamente negli anni.

L'evento è stato infatti promosso dal Brand nazionale Chef Awards, che ha premiato, come ogni anno, i Best 100 Chef italiani secondo la guida digitale Gastroranking.it.

La manifestazione si è svolta nel cuore della città di Assisi e ha proposto un programma di attività inedite che hanno spaziato da: degustazioni nei temporary restaurant, show cooking, master class, esperienze gourmet e sfide tra i migliori chef italiani selezionati Chef Awards.

A questa, ormai consolidata iniziativa, si è affiancata per la prima volta in Italia **Chef Awards League 2019**. Un evento a gironi che ha visto protagonisti alla finalissima di Assisi 8 chef, attentamente selezionati da Chef Awards sempre secondo il sistema Gastroranking.it, chiamati ad interpretare piatti tipici della propria tradizione culinaria.

Tra i protagonisti il nostro **Chef Paolo Trippini**, che dopo una severa selezione nazionale si è qualificato alle semifinali con uno splendido piatto figlio della tradizione e della mystery box: Umbrichelli, melanzane affumicate, finocchietto e burrata.

Grande partecipazione ed interesse anche per la master class tenuta dallo chef su bollicine e vini da dessert.

A completare la soddisfazione e grande motivo di orgoglio per lo **Chef Trippini** il premio speciale della giuria "**Best Chef Umbro**" che come ha dichiarato alla premiazione *"...ci ricorda in ogni momento che facciamo un lavoro bellissimo in cui la passione, il gusto, il rispetto delle tradizioni e delle materie prime ci rendono artefici della valorizzazione di un patrimonio storico e culturale il cui riconoscimento ci ripaga di tutte le fatiche..."*

Al ritorno da Assisi e con l'inizio della stagione autunnale per lo **Chef Trippini**, si aprono nuove ed incoraggianti sfide che, oltre a vederlo impegnato nel Ristorante Gourmet di Civitella del Lago e nei servizi di banqueting nelle esclusive e storiche location umbre, si arricchiscono delle nuove attività di Catering a Roma per eventi privati e corporate oltre al riconfermato impegno nel temporary restaurant "Il Bosco Umbro" presente al terzo piano di Eataly Roma per tutto il 2020.

Info:

Paolo Trippini cell. 338 1127363

Il Bosco Umbro 3° Piano Eataly – Piazzale 12 ottobre 1492 – Roma - Tel 06 90279240 Cell 3667097689 **Trip&Co. Eventi Gastronomici** cell 329 7511006