

Matrimonio, il menu perfetto: le mode del momento e gli errori da evitare secondo Chicco Cerea di Sofia Gadici

Il matrimonio è sempre più pensato per intrattenere gli invitati, creare momenti convivialità. Chicco (Enrico) Cerea, chef tre stelle Michelin del celebre ristorante Da Vittorio, svela i segreti per un menu perfetto, da servire tra isole tematiche e cambi di location. Per i dolci, largo ai cuochi che girano tra gli ospiti offrendo un cannolo espresso o qualche bon bon. Per la stagione estiva si preferiscono tartare, verdure (anche crude) e cotture semplici. La regola è non essere mai scontati ed esaltare al massimo le materie prime.

Di Sofia Gadici

[Read More](#)