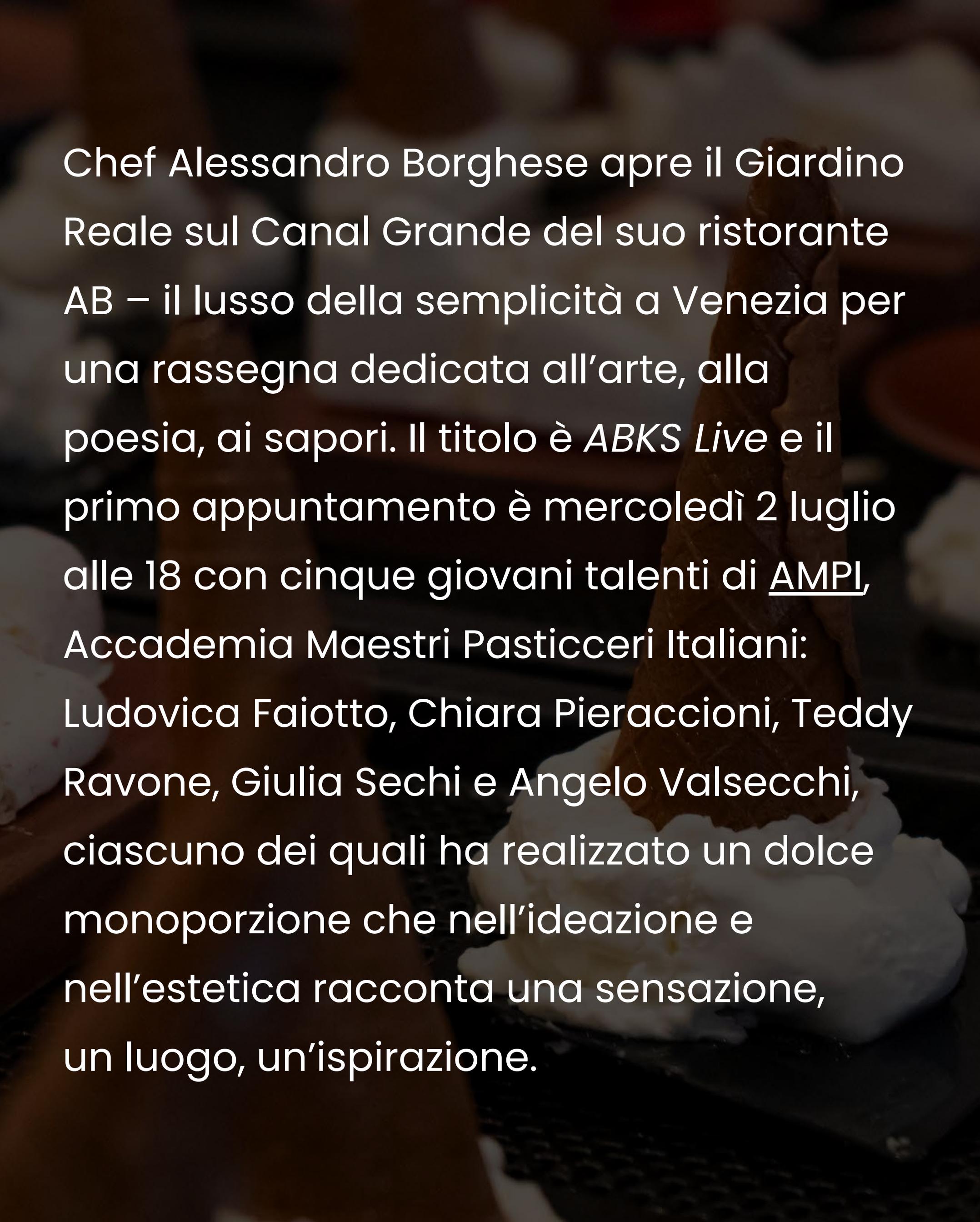


LA CUCINA ITALIANA



**Chef Alessandro Borghese
accoglie i giovani pasticceri
Ampi a Venezia**



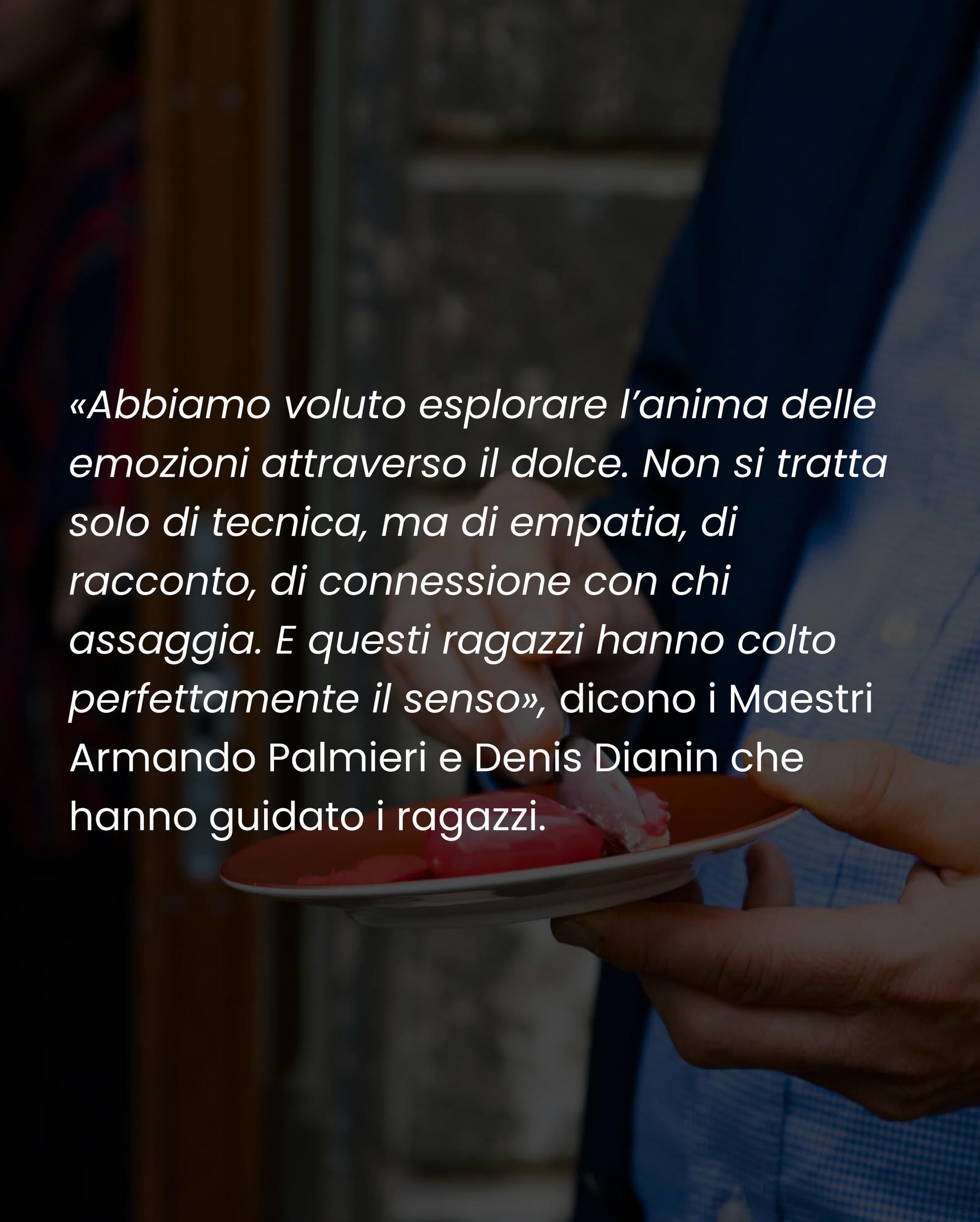
Chef Alessandro Borghese apre il Giardino Reale sul Canal Grande del suo ristorante AB – il lusso della semplicità a Venezia per una rassegna dedicata all'arte, alla poesia, ai sapori. Il titolo è *ABKS Live* e il primo appuntamento è mercoledì 2 luglio alle 18 con cinque giovani talenti di AMPI, Accademia Maestri Pasticceri Italiani: Ludovica Faiotto, Chiara Pieraccioni, Teddy Ravone, Giulia Sechi e Angelo Valsecchi, ciascuno dei quali ha realizzato un dolce monoporzione che nell'ideazione e nell'estetica racconta una sensazione, un luogo, un'ispirazione.



«Sono felice di accogliere gli AMPI Giovani nel mio ristorante. Credo profondamente nel talento delle nuove generazioni ed è un piacere dare spazio a giovani come questi, capaci di trasformare la pasticceria in un linguaggio emozionale, evocativo quanto la cucina, l'arte o la musica».

*Alejandro
Bojosa*



A person wearing a blue checkered shirt is holding a white plate with a pink dessert. The background is blurred, showing what appears to be a kitchen or a food preparation area. The text is overlaid on the image in white, italicized font.

«Abbiamo voluto esplorare l'anima delle emozioni attraverso il dolce. Non si tratta solo di tecnica, ma di empatia, di racconto, di connessione con chi assaggia. E questi ragazzi hanno colto perfettamente il senso», dicono i Maestri Armando Palmieri e Denis Dianin che hanno guidato i ragazzi.



***I dolci che si potranno assaggiare
durante la serata:***

- ***SERÈ: L'INCANTO DI LUDOVICA FAIOTTO***
- ***ISTANTANEA: LA NOSTALGIA DI CHIARA
PIERACCIONI***
- ***PROFUMO DI PRIMAVERA: IL RICORDO DI
TEDDY RAVONE***
- ***DOMO MEA: L'ORGOGGIO DI GIULIA SECHI***
- ***TIREME SÙ: LO STUPORE DI ANGELO
Valsecchi***

