Lo chef stellato Sebastien Riou a Viterbo, il 19 febbraio

VITERBO – Un appuntamento imperdibile per gli amanti della cucina d'autore: **lo chef francese Sébastien Riou, Stella Michelin e icona della gastronomia internazionale, farà tappa a Viterbo per una serata esclusiva mercoledì 19 febbraio 2025** presso la Braceria San Lorenzo, guidata dallo chef Evandro Glauco Giardini.

Dopo aver conquistato le cucine di prestigiosi ristoranti in Europa, Riou ha scelto di abbracciare uno stile di vita nomade, portando la sua cucina innovativa in giro per il mondo. La collaborazione con Giardini, celebre per l'attenzione alle materie prime e per le prestigiose esperienze accanto a chef come Locatelli, Beck e Marchesi, darà vita a **un evento gastronomico unico, capace di fondere tradizione e creatività**.
La prima delle due serate sarà dedicata alla carne, con un menù studiato nei minimi dettagli per esaltare **i sapori autentici della Tuscia** e l'abilità tecnica dei due chef.
Il menù della serata:
Per iniziare:
•Pasta sfoglia al pecorino e salsiccia sarda affumicata
•Barbabietola e tartare di manzo alla nocciola
•Pomodorini ciliegini confit, noce di cocco e zenzero
In abbinamento: Calice di Lorenzo, Villa Caviciana, FAI
Primo piatto:
•Risotto viola, carne wagyu, salsa di lardo e nocciole del

Cimino
In abbinamento: Calice di Peppoli, Chianti Classico, Marchese Antinori
Secondo piatto:
•Filetto di manzo in crosta di formaggio con salsa al burro nocciolato
In abbinamento: Calice di Assolo, Robertiello, VT
Per concludere:
•Declinazione di agrumi, finocchi e olio di oliva
•Tozzetti del fornaio Parea, Via San Lorenzo
In abbinamento: Calice di Vin Santo
Un'esperienza gastronomica che promette di sorprendere e conquistare, grazie all'incontro tra **due eccellenze della cucina**.
Posti limitati: prenotazioni al +39 377 332 7271.

Lo chef stellato Sébastien Riou arriva a Viterbo per due cene-evento imperdibili

VITERBO- Un grande nome della cucina internazionale farà tappa a Viterbo per un'esperienza gastronomica unica. Lo chef francese Sébastien Riou, noto per la sua Stella Michelin e per la scelta di portare la sua cucina in giro per il mondo, arriva nel cuore della Tuscia per due serate esclusive a

febbraio.
Dopo aver guidato ristoranti di alto livello in Europa, Riou ha deciso tre anni fa di abbandonare le cucine tradizionali per abbracciare uno stile di vita più libero, viaggiando e portando la sua cucina in diverse parti del mondo. Grande appassionato di corsa e ciclismo, il suo spirito nomade lo ha condotto in località esclusive, dalle Alpi francesi alle coste mediterranee, fino alle migliori bracerie e ristoranti d'autore.

A Viterbo, Riou collaborerà con lo chef Evandro Glauco Giardini della Braceria San Lorenzo, locale noto per la qualità delle materie prime e l'attenzione alla tradizione gastronomica. Insieme, proporranno due cene-evento che promettono di lasciare il segno: una dedicata alla carne e una al pesce, entrambe ideate per valorizzare i sapori autentici attraverso tecniche raffinate e innovative. Anche lo stesso Giardini, infatti, vanta prestigiose collaborazioni con chef del livello di Locatelli, Beck e Marchesi.

L'incontro tra due visioni culinarie, quella di un grande chef internazionale e quella di un'eccellenza del territorio, offrirà agli ospiti un'occasione unica per degustare piatti inediti, frutto della creatività e dell'esperienza di Riou.

Un appuntamento da non perdere per chi ama la buona cucina e vuole vivere un'esperienza gastronomica esclusiva nel cuore di Viterbo.