



## inFusion 2019

Il giapponese Yasuhiro Fujio, vincitore del talent internazionale S.Pellegrino Young Chef, primo protagonista della jam session gastronomica "InFusion" ideata da Lorenzo Cogo

Milano, 15 gennaio 2019 - Condivisione, confronto, convivialità con lo sguardo aperto sul mondo. È lo spirito che muove la seconda edizione di **inFusion**, in partenza **sabato 26 gennaio**, un'iniziativa concepita dallo chef **Lorenzo Cogo**, patron del ristorante stellato *El Coq* nel salotto buono di Vicenza, uno di quegli indirizzi fondamentali cui guardare quando ci si vuole sorprendere a tavola. Protagonista del kick-off di **inFusion** sarà **Yasuhiro Fujio** ex sous chef del ristorante bistellato *La Cime* di Osaka e vincitore della terza edizione del progetto internazionale *S.Pellegrino Young Chef*.

Nel 2015 Lorenzo coinvolse 5 colleghi di fama internazionale - Daniel Burns del Luksus a New York, Thiago Flores di Paris Gastro a Rio de Janeiro, Virgilio Martinez del Central a Lima, Paco Morales del Noor a Cordoba, Yoji Tokuyoshi, per 9 anni sous chef di Massimo Bottura e ora patron di Tokuyoshi a Milano - invitati a partecipare ad un'autentica jam session gastronomica **sintesi di culture, ricerca e contemporaneità**. Non uno chef per il proprio piatto, ma ognuno per la totalità, una squadra coesa e compatta che ha proposto al pubblico **nuovi orizzonti gustativi**.

Nel 2019 l'iniziativa ritorna mantenendo intatto lo spirito ma sviluppandosi in **tre diversi appuntamenti**, il primo dei quali in programma **sabato 26 gennaio**.

*"Ho voluto modificare il concept originale - ha dichiarato Cogo - per valorizzare ancor di più l'identità degli chef ospiti a cui intendo dedicare una full immersion nel territorio vicentino, dove trovare insieme ispirazione per una performance unica e irripetibile. Intendo dare maggiore spazio al racconto, coinvolgendo il pubblico in una serata che sia un autentico omaggio alla convivialità, al confronto, fuori dagli schemi".* E non avrebbe potuto essere altrimenti dal momento che il fuoriclasse vicentino è noto per la sua cucina intuitiva, mai banale, ricca di azzardi e di intrecci gustativi, capace di far riflettere e di divertire, ricca di influenze internazionali.

*"La cucina è un terreno fertile, ideale per coltivare sempre di più forme di incontro e dialogo fra professionisti di diverse culture - ha affermato Camilla Cancellieri, Brand Manager S.Pellegrino e Acqua Panna - per questo abbiamo supportato con entusiasmo l'incontro fra una giovane promessa internazionale come Yasuhiro Fujio e un giovane, affermato talento come Lorenzo Cogo. Da sempre S.Pellegrino si fa promotore di iniziative dedicate allo sviluppo di un network di giovani chef che credono in una cucina dinamica e che trova impulso nella condivisione, con l'obiettivo di alimentare lo sviluppo globale del settore, valorizzando la qualità e le culture locali. InFusion va in questa direzione".*

Al centro di **inFusion 2019** non solo il **territorio** con le sue specificità gastronomiche, ma anche la **cultura**. Non a caso la prima tappa del viaggio di Yasuhiro, ospite a Vicenza, sarà la *Biblioteca Internazionale la Vigna* considerata il più importante punto di riferimento per le ricerche in campo enologico a livello internazionale. Nei suggestivi spazi dell'archivio storico Lorenzo e il collega giapponese inizieranno a conoscersi e ragionare sulla proposta gastronomica da presentare al pubblico. Il giorno successivo Lorenzo farà da guida a Yasuhiro alla scoperta dei prodotti vicentini con

una visita al Mercato Coperto, in pieno centro storico, oltre a piccoli produttori locali dove fare approvvigionamento di squisite specialità stagionali come il radicchio tardivo o il broccolo fiolaro.

Il menu che il pubblico potrà gustare **sabato 26 gennaio** sarà composto da **un piatto *signature*** a cura di Yasuhiro Fujio, da **una creazione a 4 mani** che sarà il risultato dell'incontro fra i due chef oltre a una serie di **proposte a sorpresa** nel puro spirito della **jam session**, improvvisando su griglie di accordi e temi conosciuti, proprio come si fa in musica, per un'esperienza gastronomica unica e irripetibile.

Per informazioni e prenotazioni: [info@elcoq.com](mailto:info@elcoq.com)

#### **ABOUT S.PELLEGRINO AND ACQUA PANNA**

S.Pellegrino, Acqua Panna e Sanpellegrino Sparkling Fruit Beverages sono i marchi internazionali di Sanpellegrino S.p.A. Distribuiti in oltre 150 Paesi attraverso filiali e distributori presenti nei cinque continenti, questi prodotti - grazie alle loro origini -rappresentano l'eccellenza della qualità e sono diventati perfetti interpreti dello stile italiano nel mondo come sintesi di piacere, salute e benessere. Sanpellegrino S.p.A., fondata nel 1899, fa parte del gruppo Nestlé Waters ed è oggi la più grande realtà nel campo del beverage in Italia, con acque minerali, aperitivi analcolici, bibite e tè freddi. In qualità di principale produttore italiano di acqua minerale, è da sempre impegnata per la valorizzazione di questo bene primario per il Pianeta e lavora con responsabilità e passione per garantire a questa risorsa un futuro di qualità.

#### **ABOUT LORENZO COGO**

Classe 1986, è stato per tre anni il più giovane Chef Stellato d'Italia. "Nomen omen" e cuoco di terza generazione, dopo cinque anni di gavetta nei migliori ristoranti del Mondo, torna nella sua terra natale e apre a soli 24 anni il suo ristorante "El Coq" a Marano Vicentino. Dopo solo un anno conquista la sua prima Stella Michelin e si guadagna l'appoggio e l'ammirazione da parte dei colleghi. Nel luglio del 2016, dopo 5 anni nelle campagne della provincia, El Coq si trasferisce a Vicenza, nel prestigioso Caffè Garibaldi, dove, oltre al ristorante gastronomico, svilupperà un locale che vive la giornata della città, dalla pasticceria alla pausa pranzo fino alla cena con grill gourmet e gelateria.

#### **RESPONSABILE RELAZIONI ESTERNE SANPELLEGRINO**

Prisca Peroni  
02/31971

[Prisca.peroni@waters.nestle.com](mailto:Prisca.peroni@waters.nestle.com)

#### **UFFICIO STAMPA ACQUA PANNA E S.PELLEGRINO**

MAGENTAbureau | Milano  
Elisa Zanotti | 02 - 48011841 | 347 2441081  
Elisa Pella | 02- 48011841 - 202

[elisa.zanotti@magentabureau.it](mailto:elisa.zanotti@magentabureau.it)

#### **RISTORANTE EL COQ**

Piazza dei Signori, 1  
36100 Vicenza – Italia  
+39 0444 330681

[info@elcoq.com](mailto:info@elcoq.com)

#### **RESPONSABILE RELAZIONI ESTERNE LORENZO COGO**

Serena Righela | 334 3144148

[serena@elcoq.com](mailto:serena@elcoq.com)