



Milano, XX maggio 2016

Comunicato stampa

Relais & Châteaux Villa Crespi protagonista della serata finale di Junior MasterChef

Chef Antonino Cannavacciuolo accoglierà i giovani cuochi nel suo regno per la prova in esterna che andrà in onda domani alle 21.10 su SkyUno HD

La terza stagione di Junior MasterChef si conclude in grande stile con un'ultima prova in esterna che promette scintille. I piccoli aspiranti chef avranno infatti l'onore di essere messi alla prova da uno dei più grandi maestri della cucina italiana, che li accoglierà nel suo regno sulle rive del Lago d'Orta: si tratta di chef **Antonino Cannavacciuolo**, che aprirà le porte della magnifica cucina nella dimora **Relais & Châteaux Villa Crespi**. A bordo di un motoscafo privato, i quattro giovani talenti dei fornelli sfrecceranno veloci sulle acque del lago per arrivare a Orta San Giulio, dove il sogno diventerà realtà: la possibilità di incontrare una leggenda vivente come Antonino Cannavacciuolo sarà una grande emozione ma anche il preludio della sfida più difficile, quella decisiva all'assegnazione del titolo di vincitore.

La dimora, costruita nel 1879 da Cristoforo Benigno Crespi, contribuirà ad accrescere le aspettative e la curiosità: lo stile arabeggiante dell'architettura esterna e le ricche decorazione con stucchi e intarsi che caratterizzano le sale interne conferiranno all'atmosfera un che di magico e solenne. La prova inizierà sotto la supervisione attenta e serrata di chef **Cannavacciuolo che seguirà, controllerà e indirizzerà i giovanissimi partecipanti**. Nelle cucine del ristorante **2 Stelle Michelin di Villa Crespi** la creatività e lo slancio saranno indirizzati verso la



preparazione dei piatti che verranno serviti a una clientela molto speciale: un gruppo di 12 famosi food blogger gusterà, infatti, insieme ai giudici il menu preparato dai concorrenti. Il verdetto deciderà quale squadra dovrà affrontare il Pressure Test in attesa della proclamazione finale.

Villa Crespi fa parte di Relais & Châteaux dal 2012 ed è una della **45 dimore presenti sul territorio italiano**. **Cinzia Primatesta Cannavacciuolo**, Maître de Maison, accoglie gli ospiti nella propria casa rendendoli protagonisti indiscussi di un'esperienza all'insegna dell'armonia con il territorio circostante. L'eccellenza della cucina firmata dall'Executive chef è frutto di **un attento studio delle tradizioni gastronomiche da nord a sud** e di una **grande sensibilità verso l'ambiente** che si rispecchia nella scelta accurata di prodotti biologici di altissima qualità e di produzione locale.

RELAIS & CHÂTEAUX

Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è un'Associazione di 540 hotel di charme e ristoranti d'eccezione, gestiti da proprietari, Maîtres de Maison e Chef indipendenti, che condividono la passione per il proprio lavoro, animati dal desiderio di stabilire legami autentici con i propri ospiti. Presente in tutto il mondo, dai vigneti della Napa Valley alla

Provenza, passando per le spiagge dell'Oceano Indiano, la collezione di dimore Relais & Châteaux è un invito a scoprire l'art de vivre che caratterizza la cultura di ogni luogo e a condividere un viaggio alle radici di storie umane uniche. Gli associati Relais & Châteaux sono uniti dal desiderio di tutelare, mantenere vive e valorizzare la ricchezza e la diversità delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo. Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a preservare il patrimonio locale e ambientale.

Informazioni e prenotazioni:

Tel.: 00 39 02 6269 0064

Website: www.relaischateaux.com

Relais & Châteaux Italia

Via Principe Amedeo, 1 - 20121 Milano

Ufficio Stampa: PR & GO UP Communication Partners

Via Fabio Filzi 27 - Milano

Chiara Borghi - Email: chiara.borghi@prgoup.it - Tel : +39 345 6556139

Chiara Zaccone - Email: chiara.zaccone@prgoup.it - Tel: +39 340 8001205