

GAIOLE IN CHIANTI LO CHEF DELL'OSTERIA DI BROLIO CHIAMATO AL 'CAFE MILANO' PER UNA CENA BENEFICA

«Ho cucinato per Bill e Hillary»

Franco Sangiacomo a Washington ha 'preso-per la gola' la coppia Clinton

di GUIDO DE LEO

LA CUCINA senese sbarca negli Stati Uniti, e lo fa passando dalla porta principale. Bill e Hillary Clinton scelgono la cucina di Cafe Milano per un grande evento benefico a Washington.

Cafe Milano è uno dei ristoranti italiani più celebri degli Stati Uniti, di proprietà dell'imprenditore Franco Nuschese. L'ex coppia presidenziale ha chiesto il supporto dell'amico italiano, per organiz-

zare il loro evento, cioè la cena dedicata alla "Bill Hillary and Chelsea Clinton Foundation".

Lo scorso 8 settembre Nuschese ha provveduto un raffinatissimo catering presso la loro splendida residenza privata. Nella squadra di chef anche uno specialguest: Franco Sangiacomo, senese in forze all'Osteria del Castello di Brolio a Gaiole in Chianti. Nuschese ha voluto irrobustire il suo team con la partecipazione straordinaria di Sangiacomo, volato apposi-

tamente a Washington da Siena. «Ho chiamato Sangiacomo a bordo - spiega Nuschese - perché credo sia un grandissimo professionista. Il suo magico tocco toscano ha certamente arricchito la cena che abbiamo proposto a Hillary e Bill». Con Sangiacomo l'executive chef Fabio Salvatore e gli chef Ugo Gastaldi, Adriano Donatantonio e Gabriele Giura. Ed i Clinton hanno certamente gradito. «Vorrei ringraziare Franco Nuschese, mio amico da tanti anni.

Io sono stato eletto l'anno in cui lui ha aperto Cafe Milano, siamo andati avanti insieme per gli otto anni del mio mandato». Con queste parole l'ex presidente ha salutato scherzosamente l'amico, tra gli ospiti d'onore, seduto accanto all'ex segretario di Stato, Hillary Clinton.

La cena, dunque, preparata dalla collaudata squadra di chef di Cafe Milano, è stata un omaggio alla tradizione italiana.

In tavola, inoltre, una straordina-

ria selezione di vini tra cui il Costaripa Valtenesi Rosè 2014, il superuscan Madonna Nera, il Greco di Tufo La Passera e le immancabili bollicine de "Il Sogno".

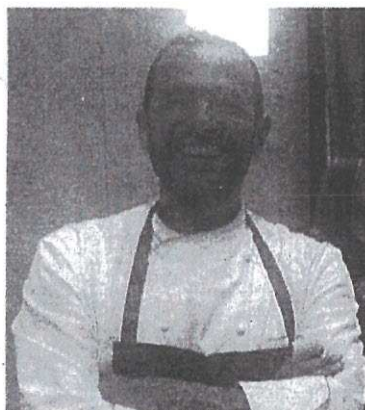
«È stato per me un grandissimo onore lavorare con lo staff di Cafe Milano a questo evento» sottolinea Sangiacomo.

Classe 1969, Sangiacomo è nato a Colle Val d'Elsa e si è diplomato alla scuola alberghiera Pellegrino Artusi di Chianciano Terme. È lo chef ed il responsabile de "L'Osteria Del Castello di Brolio" a Gaiole in Chianti. Nel suo bagaglio numerose esperienze internazionali in giro per il mondo: Svezia, Norvegia, Canada, Giappone e ovviamente Stati Uniti.

«Ringrazio infinitamente Nuschese per questa splendida opportunità: non capita tutti i giorni di cucinare per Bill e Hillary Clinton», Una possibilità nata dal feeling tra i Clinton e Franco Nuschese che è oramai ventennale. «Ci conosciamo da tempo. I Clinton hanno tutta la mia stima ed il mio supporto, soprattutto a sostegno dello straordinario lavoro che la Fondazione effonde in tutto il mondo» ha detto l'imprenditore.



GUSTO ITALIANO Franco Nuschese, titolare del Cafe Milano a Washington, con Bill e Hillary Clinton alla cena benefica nella capitale Usa. A lato, lo chef senese Franco Sangiacomo



IL PERSONAGGIO

Fuoriclasse

Franco Sangiacomo, 45 anni, di Colle, si è diplomato all'alberghiero 'Artusi' a Chianciano. Nel suo curriculum, esperienze in Svezia, Norvegia, Canada, Giappone e Usa. A Washington è stato chiamato per la cena della Fondazione Clinton