

5 luglio 2013	 <b>LIBERO 24x7</b>
On line	

## BAROLO - Christian Milone di Tre Spade è tra gli chef del Festival Collisioni - A soddisfare il palato, i capricci e le manie degli artisti ...

Il 5 luglio inaugura la V Edizione di Collisioni, il festival di letteratura e musica in collina, la manifestazione che ha radunato nelle Langhe lo scorso anno oltre ottantamila spettatori ed è diventata in breve tempo uno dei principali festival di musica e letteratura a livello europeo. A soddisfare il palato, i capricci e le manie degli artisti ci pensa un piemontese: **Christian Milone**, giovane chef di Pinerolo e testimonial di Toollio il robot multifunzione di Tre Spade, curerà assieme al team di colleghi tutti i pasti degli artisti. La location del backstage che li ospiterà è tra le più suggestive e prestigiose: si tratta del Castello di Barolo, con le sue eleganti sale e il panorama mozzafiato. Lo staff in cucina,



tutto rigorosamente italiano, è in pieno fermento per l'arrivo dei big ospiti della kermesse. Dalla colazione al light lunch, dallo spuntino dopo il sound check all'after party, Christian Milone e colleghi danzeranno tra i fornelli per dare prova che il bien vivre in Piemonte passa dal buon cibo e, ovviamente, dal buon vino. Il menù è segretissimo, come è blindata la fortezza che sovrasta la cittadina di Barolo. Dal calendario ricco di appuntamenti spiccano i concerti di Elton John – che torna in Piemonte dopo 40 anni di assenza per il suo unico concerto italiano del 2013 martedì 9 luglio – e del leggendario gruppo inglese Jamiroquai – che celebra a Collisioni nella sua unica data italiana i 20 anni di pubblicazione del primo sensazionale album del '93 Emergency on Planet Earth, inaugurando il Festival venerdì 5 luglio. Milone, divertito da questa nuova avventura, dichiara: “Partecipare a Collisioni, un festival di cultura che definirei europeo, è per me un onore. Ho solo 34 anni, ma sono orgoglioso della mia terra e saprò dimostrare quanto il Piemonte possa essere ospitale. Ho con me gli attrezzi giusti, rigorosamente a marchio Tre Spade: i macinapepe, i macinasale e la macchina per il sottovuoto mi seguono in giro per il mondo. Poi c'è Toollio, una piccola rivoluzione che sta cambiando il mio modo di fare cucina e che voglio raccontare a tutti i colleghi chef e ristoratori. Con Tre Spade al mio fianco e la grinta che da sempre mi accompagna, posso stare tranquillo”.