

In occasione della presentazione della Guida Ristoranti d'Italia 2024, Gambero Rosso e Moët & Chandon assegnano il premio speciale "Tradizione Futura" allo chef di Borgia Milano, Giacomo Lovato

Roma, 16 ottobre 2023 – Borgia Milano festeggia il traguardo appena raggiunto dal suo talentuoso chef, **Giacomo Lovato**, a cui oggi è stato assegnato il **premio speciale "Tradizione Futura"**, riconoscimento con cui Gambero Rosso e Moët & Chandon celebrano **giovani chef**, senza distinzione di genere e provenienza, **che si sono distinti per la capacità di interpretare in maniera fresca e innovativa la grande tradizione culinaria italiana.**

Il premio, annunciato in occasione della presentazione della guida Ristoranti d'Italia 2024 e giunto alla sua terza edizione, vuole celebrare dieci promesse della next generation gastronomica che condividono con la Maison de Champagne, fondata nel 1743, talento, visione e creatività.

"È per me motivo di orgoglio ricevere oggi un riconoscimento come questo, che premia l'impegno che tutta la nostra squadra ha profuso per offrire una proposta culinaria originale e inaspettata in una città così ricca di stimoli come Milano. A partire da Psyche, un menù mai uguale a se stesso, che cambia a seconda del commensale, delle sue emozioni, del suo stato d'animo, con il quale invitiamo il cliente a vivere un'esperienza fuori dagli schemi, divertente e costruita su misura per lui. Ma anche con i nuovi menù stagionali, che riflettono una visione di cucina coerente ma con tocchi di innovazione sempre più spinti", dichiara chef Giacomo Lovato.

Ufficio Stampa

Adele Bandera RP

Adele Bandera | Ph + 39 349 7668012 | email: adele@adelebandera.com

Erika Del Largo | Ph + 39 347 3825895 | email: erika@adelebandera.com

Desirée Sigurtà | Ph + 39 333 2519073 | email: desiree@adelebandera.com