

## PEGASO NEWS PROFILO FACEBOOK - 29 Giugno 2018

f PegasoNews - il blog di Gloria 🔍



**PegasoNews - il blog di Gloria**  
@PegasoNews

- Home
- Informazioni
- Foto
- Video
- Eventi
- Post
- Community
- Informazioni e inserzioni
- Instagram

Crea una Pagina



**PegasoNews - il blog di Gloria**

29 giugno alle ore 11:00 · 🌐

⋮

LO CHEF TOMMASO ARRIGONI TRA GLI OSPITI DELLA SESTA EDIZIONE DEL FESTIVAL "I MONDI DI CARTA"

Una stella Michelin brilla tra i confermati della sesta edizione di I Mondi di Carta in programma per il prossimo ottobre a Crema: si tratta di Tommaso Arrigoni, membro della prestigiosa associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe e chef stellato del ristorante Evasioni di Milano, che festeggia quest'anno il ventesimo anniversario di attività.

Nell'ambito della rassegna cultura...  
[Continua a leggere](#)



**Community**

 **Invita i tuoi amici** a mettere "Mi piace" a questa Pagina

 **Piace a 13.641 persone**

 **Seguito da 13.592 persone**



**PegasoNews - il blog di Gloria**

29 giugno alle ore 11:00 · 



## LO CHEF TOMMASO ARRIGONI TRA GLI OSPITI DELLA SESTA EDIZIONE DEL FESTIVAL "I MONDI DI CARTA"

Una stella Michelin brilla tra i confermati della sesta edizione di I Mondi di Carta in programma per il prossimo ottobre a Crema: si tratta di Tommaso Arrigoni, membro della prestigiosa associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe e chef stellato del ristorante Innocenti Evasioni di Milano, che festeggia quest'anno il ventesimo anniversario di attività.

Nell'ambito della rassegna culturale e gastronomica, Arrigoni sarà protagonista di uno show-cooking dedicato ai più piccoli: lo chef proporrà delle ricette semplici per coinvolgere i bambini nella preparazione di piatti sani e appetitosi, utilizzando ingredienti di qualità, alla scoperta del gusto e delle proprietà degli alimenti e del concetto di sostenibilità in ottica antispreco.

"Siamo molto lieti che Tommaso Arrigoni abbia accettato il nostro invito" - afferma Enrico Tupone, Presidente dell'associazione imondidicarta - "Il suo impegno, volto alla ricerca del gusto, dell'ambiente e del servizio di qualità, alla valorizzazione del territorio e delle materie prime attraverso la realizzazione di creazioni uniche, è particolarmente vicino alla nostra filosofia incentrata sull'incentivazione della crescita di una cultura gastronomica fra professionisti e consumatori, e sulla compenetrazione tra settori affini in un'ottica di arricchimento reciproco".

L'appuntamento con Tommaso Arrigoni è in programma per sabato 13 ottobre dalle 11 alle 12 presso la Sala Agello del Museo Civico Cremasco.

I Mondi di Carta è un festival nato nel 2013, la cui sesta edizione si terrà a Crema dal 6 al 14 ottobre prossimi presso le storiche sale e i chiostrini del Museo Civico Cremasco. Si tratta di una rassegna a tutto tondo, che coinvolge cibo, arte, teatro, cinema, editoria, musica e psicologia, ideata per valorizzare la città di Crema, offrendole visibilità verso l'esterno. Tra i numerosissimi ospiti intervenuti negli anni si annoverano nomi del calibro di Gualtiero Marchesi, Ernst Knam, Cristina Bowerman, Marco Bianchi, Oscar Farinetti, Claudio Sadler, Filippo La Mantia, Tiziana Colombo, Roberta Schira, Philippe Daverio, Vittorio Sgarbi, Achille Bonito Oliva, Pietro Valsecchi, Giancarlo Morelli, Edoardo Raspelli, Cristina Gabetti, Al Bano, Carlo Maccari, Franco Finocchiaro, Simona Atzori,...

Il nome della kermesse si ispira al titolo dell'omonimo libro di una delle figure più importanti di Crema, Giovanni Vailati, filosofo, scienziato e musicista, vissuto tra il 1863 e il 1909: secondo l'intellettuale cremasco, le teorie sono "mondi di carta" e ogni espressione del pensiero, una volta scritta, può concorrere a produrre una comunicazione d'insieme, in grado di allargare gli orizzonti.

Tommaso Arrigoni

46 anni, diplomato alla Scuola Alberghiera "Carlo Porta" di Milano, muove i primi passi nelle cucine di famosi ristoranti della Liguria e della Sardegna, nel 1995 entra nella brigata del Sadler, ristorante stellato di Milano, dove si affina perfezionando tecniche e rigore.

Nel 1998 rileva il ristorante Innocenti Evasioni di Milano, dove incomincia un percorso alla ricerca del gusto, dell'ambiente e del servizio di alta qualità. Nel 2007 diventa membro della prestigiosa Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe fino a ricoprirne la carica di vicepresidente e nel 2008 gli viene assegnata l'ambita stella Michelin. Nel 2015 apre Innocenti Evasioni Lugano esportando in Svizzera il concept del ristorante milanese.

Dal 2013 pubblica le sue ricette sulla rivista "La Cucina Italiana" (Gruppo CondéNast) ed è Chef resident della trasmissione televisiva "Detto Fatto" in onda su Rai Due.

Dal 2015 è consulente e project manager della startup londinese di delivery "GODO sostanza italiana" e testimonial per Consorzio Grana Padano, Whirlpool, Electrolux, e Swisse (P&G group).