EXPO a tre stelle Michelin: il Regis Marcon prende per la gola i visitatori

Per tutti gli amanti dell'arte in cucina è da non perdere il **Café des Chefs del Padiglione Francia in EXPO** dove si celebra **Regis Marcon**, chef dell'omonimo paradiso gastronomico dell'Alvernia a tre stelle Michelin e vincitore **del Bocuse d'Or nel 1995**. E non è un caso che Regis Marcon provenga da quella regione Rodano Alpi patria dello stesso Bocuse.

Il **Rodano Alpi** è la prima regione protagonista al **Padiglione Francia di EXPO 2015**. Per due mesi, sino a fine giugno, la regione accoglierà i visitatori del Padiglione Francia prendendoli letteralmente per la gola con delizie della tradizione pur sempre accompagnate dalla costante innovazione e ricerca che contraddistingue la cucina francese. La regione infatti vuole far godere le papille gustative di milanesi, italiani e turisti stranieri in visita ad EXPO anche grazie una gastronomia da sempre uno punti forti dell'area. Si tratta di un'occasione unica per scoprire una cucina attenta al dettaglio, accostamenti innovativi e prodotti a kilometro zero di una regione tutta da gustare. Un menù è alla portata di tutte le tasche, studiato apposta per avvicinare i milioni di persone che transiteranno dall'EXPO in un viaggio alla scoperta di nuovi sapori, godendo per di più se si ha piacere dalla terrazza panoramica del padiglione francese che sovrasta il Decumano.

Regis Marcon ha quindi previsto una formula a 37 euro (…un prezzo imbattibile considerando che il parallelo tricolore, Identità Golose offre, sempre in EXPO, menù stellati a 75 euro), per provare le delizie della cucina della regione attraverso una cucina che racconta e riflette la natura circostante e le tradizioni dell'area. Una cucina

innovativa in cui i prodotti hanno gusto che si assapora lentamente, facendo riemergere sensazioni e ricordi. Il menù è a base di prodotti del territorio: nougat di pollo ai funghi selvatici, con insalata di farro e verdurine croccanti; salmerino dell'Isère con asparagi e spugnole, quindi selezione di formaggi e per dessert la torta al cioccolato Andoa 70% bio della Maison Valrhona con sorbetto di pera e chantilly alla Verbena. Di rilievo, in particolare, salmerino: un piatto fresco, leggero delicato pur con quel tocco inconsueto rappresento dalle spugnole che esaltano i sapori primaverili della proposta di Regis Marcon. Il menù è stato studiato e preparato a quattro mani dallo stesso Regis Marcon con Julien Machet chef di La Tania in Savoia, nel comprensorio delle 3 vallees vicino a Courchevel che rappresenterà la Francia all' International Chef Cup che si svolgerà a Milano il prossimo 19 giugno.

Ovviamente presso il Café des Chefs del Padiglione Francia si possono gustare anche piatti alla carta. Qualora invece si volesse scegliere qualora di più veloce per la pausa pranzo (ma per la sera il menù di Regis Marcon rimane imbattibile), il padiglione francese offre tutte quelle prelibatezze che hanno reso giustamente noti i nostri cugini d'Oltralpe: dalle baguette al pain au chololat.