



Comunicato stampa N. 17/05

San Donato Milanese, 30 gennaio 2006

A Davide Scabin il premio BMW Guida d'Italia "Creatività in cucina"

La serata di apertura di Identità Golose ha visto protagonista il creativo cuoco piemontese, premiato da BMW per aver saputo unire innovazione, estro creativo e passione per il gusto e le forme

L'innovazione trionfa anche in cucina

Il premio BMW Guida d'Italia "Creatività in cucina" è stato consegnato ieri sera a Davide Scabin del ristorante Combal.zero di Rivoli (Torino), in occasione della serata di apertura di Identità Golose, il congresso di cucina d'autore ideato e curato da Paolo Marchi, in programma a Milano fino all'1 febbraio. Ad aggiudicarsi il riconoscimento il quarantenne cuoco di Rivoli Torinese, amante delle forme e del design in cucina, scelto tra i 22 chef e i 18 'professionisti del dolce' invitati a partecipare ai lavori.

Da "Ristorante dell'anno" a "Creatività in cucina". I premi BMW per l'alta cucina

"BMW, marchio che ha costruito il proprio successo sull'eccellenza e l'innovazione tecnologica, torna a Identità Golose per premiare l'eccellenza e l'innovazione in cucina - ha dichiarato Marco Saltalamacchia, presidente e amministratore delegato BMW Group Italia -. L'estro, le capacità creative, la passione per il gusto, l'estrema attenzione riposta nella presentazione delle pietanze, hanno consentito allo chef Davide Scabin di aggiudicarsi BMW Guida d'Italia 'Creatività in cucina', il premio che per il secondo anno BMW conferisce nell'ambito di Identità Golose."

Assegnato per la prima volta lo scorso anno a Carlo Cracco, il premio "Creatività in cucina" va ad aggiungersi a 'Ristorante dell'anno', l'altro importante riconoscimento legato alla Guida d'Italia BMW, giunta quest'anno alla sua sedicesima edizione.

Davide Scabin, lo chef designer che guarda al futuro

Davide Scabin, nato a Rivoli (Torino) il 9 settembre 1965, è un cuoco innovativo, ma il suo estro e la sua fantasia poggiano su solide basi tecniche. I suoi piatti, vere e proprie opere di design culinario, sono pensati per assecondare il piacere di nuove forme, nuovi contenitori, nuove cotture, nuovi cromatismi, ma sempre con l'obiettivo di piacere anche in gola. Attivo per anni in una trattoria in collina, Scabin imprime una svolta decisiva al proprio percorso creativo trasferendosi pochi anni fa nell'attuale ristorante Combal.zero, situato presso il Museo di Arte Contemporanea del Castello di Rivoli. La vicinanza con le opere moderne e gli stimoli che gli arrivano dalle mostre allestite nel museo attiguo contribuiscono ad arricchire il suo gusto per la ricerca e l'innovazione.

BMW Guida d'Italia 2006. La sedicesima edizione è in libreria

Segnala numerosi negozi per lo shopping, offre suggerimenti e consigli per il tempo libero, riporta gli indirizzi e le valutazioni di 1.680 alberghi, 1.240 ristoranti, e 22 porti turistici. Pronta a trasformare ogni occasione di viaggio in un'indimenticabile esperienza all'insegna del tipico piacere di guidare BMW, propone ogni anno l'elenco aggiornato dei migliori dieci ristoranti (tra cui il "Ristorante dell'anno"), un indice alfabetico di circa 900 località, e una sezione dedicata alla rete di vendita e assistenza BMW nel Paese. Curata dalla Direzione Comunicazione e P.R. di BMW Group Italia con la collaborazione di Edizioni Fotogramma, è distribuita da Mondadori al prezzo di 20 euro. A partire da dicembre è parte del welcome pack in omaggio a tutti i clienti che abbiano sottoscritto il contratto d'acquisto di una nuova BMW.

Società
BMW Italia S.p.A.

Società del
BMW Group

Sede
Via della Unione
Europea, 1
I-20097 San Donato
Milanese (MI)

Telefono
02-51610111

Telefax
02-51610222

Internet
www.bmw.it
www.mini.it

Capitale sociale
5.000.000 di Euro I.v.

R.E.A.
MI 1403223

N. Reg. Impr.
MI 187982/1998

Codice fiscale
01934110154

Partita IVA
IT 12532500159

BMW Group
Italia
Comunicazione e P.R.

Per ulteriori informazioni contattare:
Roberto Olivi
Corporate Communications Manager BMW Group Italia
Tel. 02 51610294 – Fax 02 516100294
Email: Roberto.Olivi@bmw.it
Website: www.press.bmwgroup.com