>>SPOT

SIAMO ANCHE SU:

>>SPOT

ARCHIVI

marzo 2016
febbraio 2016
gennaio 2016
dicembre 2015

>>SPOT

SIAMO ANCHE SU:

>>SPOT

Grande serata gastronomica a Roma per Cinecibo Award. Protagonista il Cilento

Postato da antamen in promozione il 24 marzo 2016

Il 31 marzo si terrà nella capitale il consueto appuntamento annuale con Cinecibo Award, l'attesa serata di gala che vedrà il presidente del Festival Cinecibo Michele Placido premiare attori, registi, sceneggiatori e produttori del panorama cinematografico italiano che all'interno dei loro film hanno veicolato con maestria l'arte culinaria e la buona cucina.
Nella serata non poteva mancare, come da tradizione, un momento di degustazione.
Quest'anno protagonista della tavola di Cinecibo Award sarà il menù "I love Cilento". Il creatore di questo omaggio ad un territorio particolarmente vocato ed attivo, cuore pulsante della dieta mediterranea, è Luigi Tursi, Chef Manager-Food Coach e Art Director del SANA-TI-EAT LIVE LOVE, Ristoranti Naturali Sanacafè, di Via Pompeo Magno 12 c/d in zona Prati a Roma, che ospiterà la serata dei Cinecibo Award.
Il neo bistrot innovativo e rivoluzionario, primo format di 'Ristoranti Bar Naturali Biologici' ad alta nutrizione terapeutica, ispirandosi al "variopinto" paesaggio cilentano (con le sue bellezze paesaggistiche e le tante iniziative), ha ideato per l'occasione un percorso sensoriale gustativo che "racconta", valorizza ed esalta il prodotto, la cultura del territorio e delle persone del Cilento. Il menù "I love cilento" , 'Cucina Naturale ad Alta Nutrizione Terapeutica', si apre con un 'Mosaico Cilentano' come antipasto (Cuori di gambi di Carciofo Tondo di Paestum con Alici di Cetara, Zizzona di Battipaglia e Miele al Tarassaco ed Acai), prosegue con 'Coriandoli A' Mare' come primo (Chicche di acqua e farina macinata a pietra con Carciofo Tondo di Paestum in due consistenze, Tonnetto Crudo allo Zenzero e "Pelle" di Zizzona di Battipaglia), "Gong Di Sapore" per secondo (Medaglione crudo di Zizzona di Battipaglia su Crema e Clorofilla di Carciofi e Spirulina), per chiudersi con il dolce 'L' Occhio Di Ulisse' (Budino crudo di Tapioca alla Zizzona di Battipaglia e Mostarda di Carciofo Tondo di Paestum).
Sono partner dell'iniziativa: Terra Orti, Vini Bisol, Caseificio La Fattoria, Apa Dolci, Docom Comunicazione e Inteli Comunicazione.

Tagged: cucina

Comments are closed.

ARTICOLI RECENTI

Abbac. Pasqua in Campan..
Il Think Tank Sassano e lo...
Grande serata gastronom...
Pasqua al Parco Archeolo...
Gianna Nannini a Paestu...

>>SPOT

CATEGORIE

bandi ed opportunità
comunicazioni di servizio
cultura
economia
eventi
formazione
istituzioni
lavori pubblici
lavoro
normativa
persone
politica estera
politiche sociali
promozione
salute
tutela ambiente