

# *Cena d'Autore*

*Matino, 29/03/2019*

Oggetto: *Comunicazione ARTS FESTIVAL Architettura del Cibo e FooDesign 03 – 04 Maggio 2019.*

Gentilissimi,

nel ringraziarVi anticipatamente per la sensibilità e la disponibilità dimostrataci nel partecipare in qualità di Partner d'Eccellenza, Vi comuniciamo che la Cena d'Autore programmata per il 03 Maggio 2019 in occasione del ARTS FESTIVAL,

è stata rinviata a Sabato 01 Giugno 2019, mantenendo fede ad ogni dettaglio previsto in Programma. Purtroppo per motivi di tempo e indisponibilità dei partecipanti fruitori, non abbiamo raggiunto il numero necessario di "130 persone".

Sarà nostra cura ricontattarVi per confermare la Vostra disponibilità ad aderire per tempo al fine di dare seguito all'Evento.

Pertanto confidando nella Vostra sensibilità, ci scusiamo e rinnoviamo i nostri più sinceri Saluti.

Vivremo una notte nel Gran Salone del Palazzo Marchesale del Tufo, illuminato dalle sole luci soffuse, una vera e propria Cena d'Autore a cura di Chef e Ristoratori talentuosi impegnati a deliziare un numero selezionato di partecipanti, dove ogni portata sarà firmata dalla creatività e maestria di uno chef differente. Ambientazione, cibo, atmosfere e stili si incroceranno nel meraviglioso mondo dell'antico con quello ricercato del contemporaneo. I Partners aderenti al progetto, le associazioni di Settore e l'Istituto Alberghiero "Aldo Moro" di S. Cesarea Terme, saranno i protagonisti della Cena d'Autore, proponendo un vero e proprio percorso conoscitivo del Cibo tra le Tavole Messapiche e la contemporaneità. Con parte del ricavato ottenuto dal biglietto di partecipazione, aderiamo al Progetto di beneficenza "eSCO: Scuola a Casa e in Ospedale" voluto dall'Associazione Tria Corda Onlus per l'Ospedale Pediatrico di Lecce.





# Menu'



## -- Antipasto --

*Carpaccio di seppia bianca arrostita, roastbeef alle erbe aromatiche e misticanza di verdure.*

## -- Primo --

*Risotto alle barbabietole rosse, polvere di rosmarino e fonduta di pecorino semistagionato.*

## -- Secondo --

*Filetto di maialino in crosta di sesamo con mousse di patate all'olio Evo.*

## -- Dessert --

*Pasticciotto con crema alla menta e salsa di carrube.*



Il legame tra “Beni Culturali, Arti Contemporanee e Architettura del FoodDesign” sarà il cuore di ARTS Festival e permetterà di evidenziare come il patrimonio delle Arti e del Food faccia parte del Giacimento Culturale e dell’Identità dei Luoghi. Il Gusto incontrerà il genius creativo, lungo spazi appositamente dedicati all’Expo percorsi espositivi, esperenziali e narrativi a cura delle aziende produttrici, focus e seminari didattici, dieta mediterranea, arte e cibo Show Cooking, vernissage “Gli spazi del cibo tra antico e contemporaneo”, arti e creatività, performances tra musica teatro, cinema, esibizioni di artisti. Con l’unicità di una Rassegna, proponiamo un nuovo modello di fare cultura, una stretta condivisione tra i beni artistici architettonici e culturali, l’arte contemporanea e il Food. Elementi di straordinaria valenza che insieme rafforzano il tema nel nostro progetto di Management e Brand culturale. Nel prezzo del biglietto di partecipazione è compresa la fruizione di ogni singola attività sopra elencata.