

RASSEGNA STAMPA

LA NUOVA BROCCA  
seconda generazione

ASSOC. VEGAN  
Carla Casali  
veg chef

PERCORSI  
di Entusiasmo

Forlìnotizie.

21 maggio 2016

## A Meldola una cena "stellata" firmata Master Chef

Una vista sulle colline romagnole, una cena stellata e un buffet firmato Nip Master Chef 2016.

Questi gli ingredienti della serata "gourmet" di mercoledì 25 maggio al ristorante La Nuova Brocca di Meldola.



A partire dalle 20.30 oltre 20 portate, ricette della tradizione rivisitate in chiave vegetale, materie prime selezionate e prodotti di stagione per gli amanti del buon cibo e della cucina sana.

“Siamo lieti di lavorare a questo evento – sottolineano **Sara Monti e Tommaso Roda** – e di abbinare la cucina all’eco-sostenibili proprio nella location, che si trova nel cuore di un ambiente naturale salubre”.

“Il cibo è ha un ruolo importante nella nostre case e nelle nostre vite – evidenzia **Carla Casali** – e proporre piatti sani, gustosi e di stagione significa divulgare una corretta cultura alimentare”.

“E’ importante che i ristoranti entrino in una logica di grande attenzione alla qualità e all’ambiente – conclude **Alessia Righi** esperta di marketing- per dare una risposta concreta a tutti coloro che oggi si informano, leggono le etichette e cercano una tavola gustosa ma etica”.

**PERCORSI DI ENTUSIASMO – ALESSIA RIGHI**

Tel +39 349 3701772

[righialessia@gmail.com](mailto:righialessia@gmail.com)

[www.facebook.com/percorsidientusiasmoinromagna](http://www.facebook.com/percorsidientusiasmoinromagna)