

RASSEGNA STAMPA

LA NUOVA BROCCA
seconda generazione

ASSOC. VEGAN
Carla Casali
veg chef

ROMAGNA
Percorsi
di Entusiasmo



23 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** frutto della collaborazione tra il ristorante, la chef **Carla Casali** e **Alessia Righi** di Percorsi di Entusiasmo in Romagna.

A partire dalle ore 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** – che abbina la cucina all’ecosostenibilità proprio nella nostra location, che si trova nel cuore di un ambiente naturale salubre e che quindi ci incentiva sempre di più a tutelarlo”.*

*“Il cibo è ha un ruolo importante nella nostre case e nelle nostre vite – evidenzia **Carla Casali**, la chef che curerà la serata – 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

www.facebook.com/percorsidientusiasmoinromagna