

RASSEGNA STAMPA



ASSOC. VEGAN



Corriere

24 maggio 2016

MELDOLA. Una vista sulle colline romagnole, una cena stellata e un buffet firmato NIP Master Chef 2016. Sono gli ingredienti della serata gourmet di domani al ristorante "La Nuova Brocca" di Meldola, frutto della collaborazione tra il ristorante, la chef Carla

Cena gourmet e sostenibilità

Casali e Alessia Righi di "Percorsi di entusiasmo in Romagna". A partire dalle 2,30 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 Rosa - che abbina la cucina all'ecosostenibilità proprio nel nostro locale. Informazioni al numero 3493701772

PERCORSI DI ENTUSIASMO - ALESSIA RIGHI

Tel +39 349 3701772

righialessia@gmail.com

www.facebook.com/percorsidientusiasmoinromagna