QUATRE 'MACARONS' MICHELIN
La giovane e "bella" cucina regionale italiana

a Bellaria Igea Marina
Hotel Ristorante Infinity

Mattia Spadone

Puoi trovarlo sulle colline a raccogliere erbe spontanee o nell'orto del ristorante a controllare shiso, pomodori e crochi di zafferano. Le sue intuizioni gastronomiche sono acute e contemporanee, in totale sinergia con natura e stagioni.

Federico Pettenuzzo

Andare oltre la ricetta, interpretarla secondo il proprio gusto e modo di essere. Questo è il filo conduttore della sua cucina. Dopo varie esperienze trascorse a fianco dei migliori chef italiani, decide di tornare a casa: ristorante La Favellina dove ha intrapreso il suo personale percorso.

Giulio Gigli

Per Giulio essere uno chef è un atto culturale: l'Umbria, dove è nato e cresciuto, può essere raccontata (o contaminata) anche attraverso quello che si è acquisito tra un viaggio e l'altro, la ricerca della tecnica e la valorizzazione della memoria passata.

Antonio Biafora

Chef e owner di Hyle: ristorante gastronomico del Resort di famiglia. Nel 2022 è Stella Michelin e miglior piatto per Identità Golose. Nel 2023 quattro cappelli e performance dell'anno per la Guida dell'Espresso. Nel 2024 è stella Verde Michelin.

SAVINI
INFINITY HOTEL

RISTORANTE INFINITY BELLARIA IGEA MARINA

VIALE PINZON, 80 • IGEA MARINA RN

Di venerdì
dalle 19.30

IL MARE "PORTA"

Storie di uomini, donne, bambini, mare, cucina e identità

Quattro serate da ascoltare e assaporare in compagnia di scrittori, narratori, paesaggisti, cuochi, vignaioli, produttori e musicisti

Insieme per raccontare l'identità e la storia del nostro territorio "di costa" gustando la cucina regionale italiana

Con il patrocinio

Comune di Bellaria Igea Marina

IL PROGRAMMA

Venerdì 26 gennaio 2024
Giovanni Rimondini, storico
Nascita di Igea Marina
Cucina: **Mattia Spadone** Ristorante La Bandiera, Civitella Casanova (PE)
Musica: **Tiziano Paganelli** fisarmonica

Venerdì 16 febbraio 2024
Stefano Pivato, storico e saggista
Andare per colonie estive
Cucina: **Federico Pettenuzzo** Ristorante La Favellina, Malo (VI)
Musica: **Alessandro Pagliarani** saxofono

Venerdì 1 marzo 2024
Elisabetta Santandrea, documentalista e copywriter
Bellaria Igea Marina 1943/44: geografia di un salvataggio
Cucina: **Giulio Gigli** Ristorante Une, Foligno (PG)
Musica: **Gioele Sindona** violino

Venerdì 15 marzo 2024
Piero Meldini, storico e scrittore
La cucina di costa
Cucina: **Antonio Biafora** Ristorante Hyle, San Giovanni in Fiore (CS)
Musica: **Fabrizio Flisi** fisarmonica

LE CANTINE

Venerdì 26 gennaio
Podere Vecciano, Coriano • Cantina Fiammetta, San Clemente
Ca' Perdicchi, Verucchio • Podere dell'Angelo, Verucchio

Venerdì 16 febbraio
Tenuta Santini, Coriano • Agricola I Muretti, San Clemente • Tenuta Santa Lucia, Verucchio • Fattoria Poggio San Martino, San Clemente

Venerdì 1 marzo
Case Mori, Coriano • Cantina Franco Galli, San Clemente
Cantina Pastocchi, Verucchio • San Rocco, Verucchio

Venerdì 15 marzo
Le Rocche Malatestiane, Coriano • Fattoria del Piccione, San Clemente
San Valentino, Verucchio • Enio Ottaviani, San Clemente

Tutte le cene saranno precedute da un aperitivo
proposto dallo chef Mirco Morri del Ristorante Infinity

Nel periodo dell'evento verrà allestita un'esposizione di opere dell'artista Gabriele Geminiani

Posti limitati - **Info e prenotazioni**: tel. 376 208 4000
e-mail: ristoranteinfinity@gmail.com

Abbonamento alle quattro serate 280 euro, una serata 80 euro

Evento ideato e organizzato da Fausto Fratti / Scorticata Eventi