

“Mi Gusto San Marino”, oggi lezione di bon ton

Tra gli appuntamenti della seconda giornata alle 17.30 show cooking in piazza della Libertà con lo chef Luigi Sartini

SAN MARINO. Seconda giornata oggi per “Mi Gusto San Marino”, la kermesse con protagonista la cucina di eccellenza del territorio e sui suoi interpreti che si svolge a San Marino Città. Tre i percorsi da seguire con gli chef più rinomati, menu di carne (Meat routes), di pesce (Fish routes) e vegetariano (Vegetarian routes). Ogni piatto sarà proposto da un ristorante diverso e dal suo chef, per una passeggiata enogastronomica alla scoperta di luoghi e sapori: La Taverna di Righi, Grand Hotel San Marino, La Terrazza, Cesare, Nido del Falco, Gli Antichi Orti, Spingarda, La Fratta. Il programma di oggi prevede alle 11.30 e alle 15.30

bon ton a tavola a cura del maître della “Taverna Righi” Giacomo Paganelli; alle 12 degustazioni prodotti della tradizione sammarinese a cura del Consorzio Terra di San Marino e Consorzio vini tipici San Marino; alle 16.30 presentazione ricettine, “Verdure” e buone letture con Antonella Zaghini, giornalista e blogger della rubrica “Lavanda&Tacchi a spillo”; alle 17.30 show cooking in piazza della Libertà con lo chef Luigi Sartini; alle 18.30 Federica Gif del blog “MiPiaceMiFaBene”, considerata tra le migliori food blogger italiane, preparerà dal vivo alcuni piatti; alle 21 concerto live e dj set in piazza Sant'Agata con Sara Jane Quar-

tet - Fra Jazz e cinema; dalle 21 degustazione vini tipici di San Marino a cura del Consorzio vini tipici San Marino (Giardini dei Liburni), degustazione birre a cura di Scarpa's Oil Negozio alla Spina; alle 21.30 Fruit Carving, intaglio e sculture di frutta e verdura, l'arte di usare il coltello Thai, a cura di Claudio Casciano e Fabrizio Della Pasqua del Caffè del Titano.



Peso: 14%