



Home Attualità **San Marino** Italia Mondo Altre categorie Giornali online Focus Fixing Foto Video Link



## "Mi Gusto San Marino": la cucina di eccellenza del territorio e sui suoi interpreti

Giovedì 12 Giugno 2014

SAN MARINO - Otto ristoranti di alto livello, quattordici chef ai fornelli, tre percorsi di gusto, otto showcooking da non perdere. Per due weekend nel centro storico di San Marino si accendono i riflettori sulla cucina di eccellenza del territorio e sui suoi protagonisti, con i migliori cuochi, ristoranti e prodotti enogastronomici locali. E' la prima edizione di **"Mi Gusto San Marino - Food routes"**, kermesse del buon vivere che **si inaugurerà sabato 14 giugno** in uno dei luoghi più suggestivi della piccola e antichissima Repubblica, patrimonio dell'Unesco.

**Nei due weekend del 14-15 e 21-22 giugno**, "Mi Gusto San Marino" trasformerà le vie storiche di Città in percorsi enogastronomici che valorizzeranno le eccellenze culinarie della tradizione sammarinese e del territorio romagnolo, con menù originali a tema elaborati dai più apprezzati ristoranti del Centro Storico e dai più rinomati chef. Tre le **food routes** da seguire: menù di carne (Meat Routes), di pesce (Fish Routes) e vegetariano (Vegetarian Routes). Ogni piatto del menù 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.**

Accanto ai percorsi enogastronomici saranno presenti aree shopping per acquistare deliziosi prodotti di eccellenza di aziende Agricole del territorio e del circondario, e non mancheranno punti dedicati al finger food, showcooking con chef come **Giacomo Paganelli, Riccardo Agostini, Luigi Sartini, Domenico Bartolomeo, Raffaele Liuzzi, Massimiliano Poggi**; workshop, incontri con food blogger come **Federica Gif**, produttori e cuochi.

Nei due weekend all'interno delle vie del centro storico si incontreranno band itineranti che accompagneranno i partecipanti ai vari ristoranti convenzionati, mentre nelle aree live music si terranno concerti e dj set.

Per scoprire le prelibatezze di "Mi Gusto San Marino" basterà acquistare i coupon (4 coupon per 4 assaggi, compreso assaggio di vino) per accedere a qualsiasi ristorante di qualsiasi percorso culinario.

"Mi Gusto San Marino" è anche su **Youtube**

(<https://www.youtube.com/channel/UCvLz5zqjkw5xVfNA7oF8A>), dove lo spot ha ricevuto già 4000 visualizzazioni uniche in 7 giorni, su **Facebook**

(<https://www.facebook.com/migustosanmarino> da cui è possibile scaricare foto), con 3800 fan in 7 giorni, e per tutte le informazioni è online il **sito [www.migustosanmarino.com](http://www.migustosanmarino.com)**

### Dove mangiare: food routes

Percorso Pesce: Nido del falco - La Spingarda

Percorso Carne: Righi La Taverna - Ristorante La Terrazza - Ristorante Antichi Orti - Ristorante La Fratta

Percorso Vegetariano: Grand Hotel San Marino - Ristorante Cesare - Ristorante La Terrazza - Ristorante Antichi Orti

### Aree Shop

Orti Borghesi - Giardini dei Liburni

### Programma

#### SABATO 14 giugno

dalle ore 11 Inaugurazione MiGusto. Interverranno gli organizzatori e gli sponsor dell'iniziativa  
 ore 11.30 Bon ton a tavola a cura del Maître della "Taverna Righi" Giacomo Paganelli  
 ore 12 Degustazioni prodotti della tradizione sammarinese a cura del Consorzio Terra di San Marino e Consorzio Vini Tipici  
 ore 15.30 Bon ton a tavola a cura del Maître della "Taverna Righi" Giacomo Paganelli  
 ore 16 Finger Food con lo Chef Giapponese Taehwa Im e la Cooperativa Amamapu: show cooking e degustazione

### Fixing online



[clicca sull'immagine per leggerlo online](#)

### Articoli correlati

- [San Marino, ristorante Righi, le ricette di Luigi Sartini sullo schermo di casa](#)
- [San Marino, l'operazione "Titano" è stata rinviata al 2 ottobre](#)
- [San Marino, la visita \(anche\) culinaria dell'ex premier italiano Romano Prodi](#)
- [Consorzio Terra di San Marino, "Dalla padella alla brace": ci pensa lo chef stellato Michelin](#)
- [San Marino, guida Michelin: ancora una "stella" per Righi](#)

ore 17 Incontro/confronto con il direttore di "2Spaghi", la più grande community italiana dedicata al mondo della ristorazione con decine di migliaia di recensioni e utenti registrati

ore 17.30 Show Cooking con lo Chef Riccardo Agostini

ore 18.30 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 - Ghsm Group

ore 18.45 Show Cooking con lo Chef Bartolomeo a base dei prodotti del Consorzio Terra di San Marino

ore 18.30 "Due chiacchiere con..." con la partecipazione del Segretario di Stato per il Turismo Teodoro Lonfernini

ore 21.00 Concerto Live e Dj Set con Manuela Prioli

dalle ore 21.00 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 Negoziato alla Spina

ore 21.30 Post serata by MiGusto a cura dell'Associazione Sommelier con degustazione e dj-set

### DOMENICA 15 giugno

ore 11.30 Bon ton a tavola a cura del Maître della "Taverna Righi" Giacomo Paganelli

ore 12 Degustazioni prodotti della tradizione sammarinese a cura del Consorzio Terra di San Marino e Consorzio Vini Tipici San Marino

ore 15.30 Bon ton a tavola a cura del Maître della "Taverna Righi" Giacomo Paganelli

ore 16.30 Presentazione ricette, "verdure" e buone letture con Antonella Zaghini, giornalista e blogger della rubrica "Lavanda&Tacchi a spillo"

ore 17.30 Show Cooking in piazza della Libertà con lo Chef Luigi Sartini

ore 18.30 Federica Gif del blog MiPiaceMiFaBene, considerata tra le migliori food blogger italiane, preparerà dal vivo alcuni piatti

ore 21 Concerto Live e Dj Set in Piazza S. Agata con Sara Jane Quartet - Fra Jazz e Cinema

dalle ore 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 Negoziato alla Spina

ore 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 - Ghsm Group

### Condividi Fixing



0

Tweet

Mi piace  
Dì che ti piace  
prima di tutti i  
tuo amici.

### Nuvole di Fixing

Crisi frontaliere anis Antonella Mularoni  
Italia ANIS turismo San marino  
industria Rimini san marino black  
list Marco Arzilli Italia - San Marino decreto  
incentivi Consiglio Grande e Generale lista  
nera crisi tasse imprenditori Cassa di  
Risparmio Pasquale Valentini politica  
evasione fiscale san marino fixing  
saverio mercadante San  
Marino fisco imprese

### Fixing

