

SAN MARINO - In 400 per assaggiare le specialità di carne e pesce

Grande successo per MiGusto E l'appuntamento si rinnova questo fine settimana

SAN MARINO - Grande successo di partecipazione nel primo week-end di "MiGusto San Marino". Sabato e domenica scorsi, nel centro storico di San Marino, si sono accesi i riflettori sulla cucina di eccellenza del territorio e dei suoi protagonisti. Oltre 400 persone hanno degustato le pietanze preparate appositamente dai ristoranti di MiGusto lungo i percorsi di carne, pesce e vegetariano proposti da MiGusto San Marino. Durante le due giornate si sono svolte anche gli Schowcooking di Riccardo Agostini e Luigi Sartini, chef stellati, e dello chef giapponese Taehwa In (Finger food) riscuotendo un notevole successo di pubblico. Presentazioni e degustazioni "Cantucci Internazionale" di Alilab a cura di Jenny Moretti, presentazioni ricettive, "Verdure" e buone letture di Antonella Zaghini, giornalista e blogger della rubrica "Lavanda & Tacchia a spillo" e Federica Gif, considerata tra le migliori blogger italiane. Durante la serata di sabato in piazza della Libertà si è esibita Manuela Prioli e il suo quartetto deliziando i

presenti con il suo jazz. Domani e domenica MiGusto San Marino replica, proponendo novità e un programma di notevole importanza. Saranno presenti per gli scowcooking Massimiliano Poggi e Raffaele Liuzzi Chef stellati, Domenico Bartolomeo, Giacomo Paganelli, metre della Taverna di Righi con il suo Bon Ton a tavola, Scelta Consapevole, e live music con Daniele Maggioli. Nel week-end all'interno delle vie del centro storico si incontreranno band itineranti che accompagneranno i partecipanti ai vari ristoranti convenzionati, mentre nella area 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 l'assaggio di vino) per accedere a qualsiasi ristorante di qualsiasi percorso culinario. Per informazioni: www.migustosanmarino.com.



Peso: 16%