

GRAND HOTEL

RIMINI

CUCINA STELLARE AL GRAND HOTEL RIMINI

Quattro chef, due francesi e due italiani, tutti di nobile blasone, essendo inseriti nella Guida Michelin, si affronteranno in una originale e gustosissima disfida, preparando ricette inedite e di loro creazione. Il tutto il 4 e 5 giugno nella grande terrazza del Grand Hotel Rimini alla presenza di ospiti e visitatori che potranno dialogare con gli chef e degustare i loro piatti e prestigiosi vini a soli 35 €. Questo avviene “A tavola con le stelle” la manifestazione che vede il coinvolgimento di due realtà geografiche molto importanti per l’enogastronomia, il Beaujolais e la Romagna.

Beaujolais chiama, la Romagna risponde. Ed è un riscontro di altissimo profilo, degno dell’importanza della manifestazione. D’altra parte a rispondere “presente” è il Grand Hotel Rimini che si mostrerà ai numerosi ospiti, italiani e stranieri, nella sua nuova veste con la hall, il bar, il giardino, il quarto piano e la spiaggia privata interamente rinnovati, con interventi autorizzati dalla Soprintendenza delle Belle Arti, essendo il Grand Hotel Rimini monumento nazionale dal 1994. Il grande complesso stile liberty, amato e celebrato da Federico Fellini, si appresta a diventare sede ufficiale della seconda edizione di “A table avec les étoiles” “A tavola con le stelle”, dove le stelle sono i riconoscimenti che la Guida Michelin ha assegnato ai quattro cuochi, due di nazionalità francese e due italiani, che si sfideranno pubblicamente con la realizzazione di ricette, frutto della loro esperienza e creatività, nella imprevedibile arte della cucina.

Giovedì 4 e venerdì 5 giugno prossimi, **Matthieu Fontaine**, Chef del prestigioso “La Salle des Gardes” del Chateau de Bagnols, e **Davy Tissot**, Direttore e Chef del ristorante “Les Terrasses de Lyon” incroceranno cucchiari e forchette in una gustosissima battaglia di sapori con **Vincenzo Cammerucci**, Chef del ristorante “Lido Lido” a Cesenatico, e **Alberto Faccani**, titolare del ristorante “Magnolia” a Cesenatico. Al loro fianco, ci sarà anche **Claudio Di Bernardo**, Chef e Responsabile Food and Beverage del Grand Hotel Rimini, che proporrà una delle sue straordinarie specialità. L’idea di dar luogo a una disfida enogastronomica parte da un progetto di cooperazione per promuovere le tipicità di due regioni “gourmand e turistiche” dell’Europa e per scambi economici nel comparto del vino e della gastronomia di alta qualità.

La manifestazione è aperta al pubblico e propone una girandola di atelier enogastronomici, veri e propri laboratori del gusto, dove gli chef del Beaujolais e della Romagna si alterneranno preparando ricette di alta cucina, davanti agli ospiti presenti, che potranno apprendere, dalla viva voce dei cuochi, i segreti della loro cucina “stellare” e degustare i grandi piatti, unitamente ai migliori vini dei due territori, a soli 35 € per atelier, a persona. I tre atelier di degustazione avranno luogo sulla grande e suggestiva terrazza del Grand Hotel Rimini: il 4 giugno dalle ore 19,30 alle 21,30, il giorno successivo, dalle 12,30 alle 14,30 e dalle 19.30 alle 21.30. Durante l’ultimo atelier del 5 giugno, avrà luogo un evento nell’evento: la finale del concorso del “**Miglior sommelier di Romagna**” organizzata dall’AIS regionale e che prevede una spettacolare prova degustazione dei vini davanti al pubblico.

Oltre alle esibizioni degli chef, “A tavola con le stelle” propone anche **due giorni di incontri** con le aziende che offrono i migliori prodotti enogastronomici con possibilità, per turisti e visitatori, di assaggiare e acquistare le specialità in mostra che verrà allestita nel meraviglioso parco-giardino dell’hotel. Per l’occasione la **Select Hotels Collection**, di cui fa parte il Grand Hotel Rimini, ha deciso

*****L

Parco Federico Fellini - 47900 Rimini

Tel. +39 0541 56000 – Fax +39 0541 56866

info@grandhotelrimini.com - www.grandhotelrimini.com – www.selecthotels.it

GRAND HOTEL

RIMINI

di proporre pacchetti promozionali che interessano anche l'Hotel Gallia e il Palace Hotel a Milano Marittima. Per il Grand Hotel Rimini i prezzi vanno dai 165 € per una camera singola Classic, ai 490 € per una Regal Suite. Al Palace Hotel, con possibilità di transfert a Rimini, una camera Classic viene proposta a 150 €, mentre all'Hotel Gallia, sempre a Milano Marittima, il prezzo è di 120 €. Le tariffe sono per camera al giorno con prima colazione al ricco buffet dell'hotel prescelto. La manifestazione "A tavola con le stelle" offre, quindi, molteplici opportunità: visitare la Romagna e la sua splendida riviera, soggiornando negli alberghi di gran classe della Select Hotels Collection, gustare il meglio della enogastronomia internazionale a un prezzo più che promozionale, 35 € (per persona, bevande incluse), conoscere una realtà storico culturale ricca di interesse qual è la zona del Beaujolais. Si rafforza, pertanto, la convinzione che Beaujolais non è solo vino così come la Romagna non è solo mare.

Per informazioni e prenotazioni

Grand Hotel Rimini*****L

Tel. +39 0541 56000 – info@grandhotelrimini.com - www.selecthotels.it

Ufficio Stampa

Dolp's Studio s.a.s. – Via Piero Maroncelli n. 19 – 47100 Forlì
Tel. 0543-31148, Fax 0543-456692, E-mail dolps.vannidolcini@tin.it
www.dolpsstudio.it - cell. 335 5710451

*****L

Parco Federico Fellini - 47900 Rimini
Tel. +39 0541 56000 – Fax +39 0541 56866
info@grandhotelrimini.com - www.grandhotelrimini.com – www.selecthotels.it