

# GRAND HOTEL

RIMINI  
★★★★L

## A TAVOLA CON LE STELLE APRILE 2011

L'importante appuntamento per la promozione del Beaujolais e della Romagna, di Rimini e del suo entroterra è giunto alla 4° edizione. Questo incontro alla Villa Florentine di Lione ha avuto come protagonista e ospite d'onore **Claudio Di Bernardo**, Chef del Grand Hotel Rimini\*\*\*\*\*L.

Per presentare il suo nuovo menù "Sapori d'Italia", la **Villa Florentine** di Lione ha voluto avvalersi della presenza di un invitato d'onore: **Claudio Di Bernardo**, Chef del Ristorante "La Dolce Vita" del Grand Hotel Rimini, lo storico albergo e monumento nazionale, dimora prediletta del grande Federico Fellini e parte del gruppo Select Hotels Collection.

Arrivato a Lione, capitale francese dell'enogastronomia, con un "carico" di prodotti tipici del territorio riminese, Claudio Di Bernardo è riuscito, grazie alla sua arte culinaria, a dare ampio risalto alla Riviera Adriatica, all'eccellenza dei suoi prodotti, non solo di mare, ma anche di terra, e alla qualità dell'offerta turistica in Romagna.

L'incontro con Davy Tissot, lo chef stellato Michelin della Villa Florentine, è uno dei numerosi eventi scaturiti dall'iniziativa "**A Tavola con le Stelle**" la cui seconda edizione si è tenuta proprio al Grand Hotel Rimini nell'estate del 2009. L'evento rientra nell'ambito del progetto di cooperazione europea tra la regione francese del Beaujolais e la Romagna. I due chef si sono incontrati nuovamente lo scorso novembre in occasione della 3° edizione di "A tavola con le stelle", tenutasi a Bruxelles.

Programma intenso per Claudio Di Bernardo durante l'ultimo incontro a Lione. Con i suoi assistenti ha lasciato i colori scintillanti verde e turchese dell'Adriatico per scoprire, dall'alto della collina di Fourvière, i colori rosso e ocra di Lione, la città Lumière, resa celebre dal grande **Paul Bocuse**. L'incontro con il grande cuoco è stato, per Claudio di Bernardo e i suoi assistenti, un momento memorabile, cui ha fatto seguito un'incursione nel Beaujolais, per una visita al Castello di Bagnols, luogo di battesimo della prestigiosa manifestazione, tenutasi per la prima volta a marzo 2008.

Dall'incontro dei due Chef alla Villa Florentine è nato un menù interamente romagnolo che **Davy Tissot** proporrà ai clienti del suo ristorante. Grazie all'iniziativa, sarà possibile continuare a promuovere e valorizzare la regione Romagna attraverso la scoperta di tutti quei prodotti tipici che sono stati offerti dai produttori locali romagnoli. La Mora romagnola, il vitellone bianco dell'Appennino centrale, il Formaggio di Fossa, l'olio di oliva e i vini DOC di Cesena e dei colli di Rimini che, seppur sconosciuti ai Francesi, sono stati altamente apprezzati.

Visto il successo dell'iniziativa, i lavori continuano per assicurare l'ulteriore sviluppo della cooperazione tra le due magnifiche regioni, per favorire gli scambi commerciali, incrementare il turismo e altri settori, nonché diffondere la grande cultura eno-gastronomica francese e italiana.



**Claudio di Bernardo  
e Paul Bocuse**