

GUSTI.A.MO18, CENA DI BENEFICENZA CON CHEF DI MODENA A TAVOLA AL MUSEO ENZO FERRARI



MODENA - Tutto il bello e il buono di Modena va in scena venerdì 28 settembre al Museo Enzo Ferrari: il bello delle monoposto e dei bolidi griffati col cavallino rampante e il buono della tavola, oltre che dello spirito.

Nella giornata di inaugurazione di Gusti.a.Mo18 - terza edizione della manifestazione organizzata da Piacere Modena in collaborazione con il Comune di Modena e con il patrocinio della Provincia di Modena, della Camera di Commercio di Modena e della Regione Emilia Romagna - il Mef sarà lo scenario che ospiterà non solo il talk show dedicato ai concetti di velocità e lentezza come forme d'arte, ma altresì di una cena speciale, aperta al pubblico, in cui parte dell'incasso sarà devoluto in beneficenza.

Il costo della serata è di 90 euro a persona, 85 euro nel caso di prenotazioni superiori alle 6

persone e prevede un aperitivo “veloce” da gustare in piedi passeggiando tra le “rosse” a cui seguirà una cena da degustare con lentezza, con quattro portate preparate per l’occasione da altrettanti chef del Consorzio Modena a Tavola, realtà che conta attualmente quasi quaranta tra i più prestigiosi ristoranti di Modena.

“Risvegliare i cinque sensi dei propri ospiti è la missione dei ristoranti consorziati di Modena a Tavola - racconta il presidente **Stefano Corghi** - che lo fanno gestendo con professionalità un patrimonio prezioso come la tradizione enogastronomica emiliana. La collaborazione con Piacere Modena, del quale il Consorzio fa parte, risulta essere uno dei must principali di Modena a Tavola ed anche quest’anno, presso alcuni ristoranti associati, saranno proposti i Menu Percorsi del Gusto. Una selezione di menu che offriranno agli Ospiti la possibilità di degustare ricette succulente con i Prodotti Tipici del nostro territorio. A questa opportunità, si aggiunge quest’anno la possibilità di partecipare alla Cena di Gala organizzata al Museo Enzo Ferrari, dove grandi nomi della ristorazione modenese si cimenteranno in un menù di alto livello”.

I quattro nomi di spicco che cucineranno piatti in grado di esaltare al massimo le caratteristiche delle specialità enogastronomiche modenesi, sono quelli di **Emilio “Ninni” Barbieri** del ristorante Strada Facendo che si cimenterà con un antipasto dalle varie consistenze, di **Anna Maria Barbieri** dell’Antica Moka a cui sarà affidato un primo piatto ispirato alle produzioni tipiche del territorio, di **Stefano “Straniero” Corghi** de Il Luppolo e l’Uva che preparerà un delicato secondo piatto a base di carne, fino a **Luca Marchini** de L’Erba del Re che concluderà in bellezza con un sorprendente dessert.

Il pacchetto della cena è acquistabile online attraverso il sito di Modenatur www.modenatur.it.