

31/08

**SAPORI DEL
TERRITORIO
TRA TRADIZIONE
ED INNOVAZIONE**



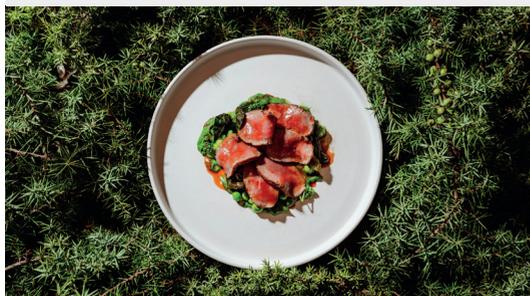
IN COLLABORAZIONE CON:

- > UNIVERSITÀ DEI MURATORI
- > TENUTA BORGO SANTA CECILIA
- > AIS DELEGAZIONE DI GUBBIO

Via Baldassini
Arconi Palazzo dei Consoli
Gubbio (PG)

ORE 18:30

CUCINA E SHOW COOKING
> CHEF ALESSIO PIERINI
> UNIVERSITÀ DEI MURATORI



COCKTAIL
> MARTINTEMPO
MUSICA LIVE

IL NOSTRO BENVENUTO

Questa esperienza conviviale è un momento di comunità, bellezza e sostenibilità, che celebra l'incontro tra tradizione e innovazione culinaria attraverso due realtà simbolo del territorio: l'Università dei Muratori, custode della cucina eugubina, e il Ristorante Tenuta Borgo Santa Cecilia, interprete contemporaneo della cucina umbra. Dal menù all'allestimento, tutto è pensato per ridurre l'impatto ambientale e valorizzare le risorse locali.

- > Il **cibo** espressione del territorio, cucinato con cura e passione da mani amiche.
- > L'**allestimento** è frutto di una rete di gesti generosi: bottiglie vuote donate dai bar del centro storico diventano portacandele; le **candele** vengono dalla cereria locale; i **fiori di campo**, scelti da un vivaio locale con attenzione alla qualità e al territorio.
- > Non troverete plastica monouso, né sprechi inutili. I materiali usati saranno riutilizzati, compostati o riciclati.

IN CUCINA E IN "SALA"

- > **Università dei Muratori**: storica istituzione eugubina, custode dei saperi e delle tecniche legati alla cucina tradizionale, in particolare ai banchetti ceraioli.
- > **Tenuta Borgo Santa Cecilia**: eccellenza gastronomica che valorizza le materie prime locali con creatività. Offrirà una rilettura moderna della cucina umbra.
- > **Associazione Italiana Sommelier**: da oltre cinquant'anni promuove la cultura del vino, unendo tradizione, studio e innovazione enologica.
- > **GUBBIO D.O.C FEST**: i volontari e le volontarie, cuore dell'evento, ne incarnano lo spirito e le idee. Durante la serata saranno presenti per offrire supporto e rendere l'esperienza accogliente e condivisa.

COME CONTRIBUIRE ANCHE TU

- > All'ingresso verrà consegnato un **kit riutilizzabile** con posate, bicchiere e tovagliolo: sarà il tuo compagno per tutta la serata.
- > I **finger food** di antipasto e il dolce verranno serviti in contenitori compostabili: li potrai smaltire negli appositi contenitori
- > Al termine della cena, ti chiediamo un piccolo gesto: **riponi tutto il kit negli appositi cesti** che troverai segnalati.
- > Rilassati, condividi il pasto e lasciati ispirare: la sostenibilità non è rinuncia, ma cura, di ciò che mangiamo, di chi ci sta intorno, del luogo che ci ospita.

*Grazie per essere qui. Buona cena, **Insieme.***

> FINGER FOOD

Panzanella contemporanea

Anguria, peperoni, salsa verde

Rigatone di baccalà alla pizzaiola

Bandiera di verdure in agro

Gazpacho di anguria e pomodoro

Bao, insalata di gallina in salsa agrodolce

Pollo fritto, sedano e cagliata fresca

Uova strapazzate, tartufo nero estivo

Crescia, gota all'uccelletto

Focaccia, aringhe, cipolla caramellata

> AL PIATTO

Maltagliati al ragù di cortile

Lombo di maiale stagionato, imbrecciata e jus di bosco

Crostata di visciole, mousseline di ricotta di pecora

> BEVANDE

Prosecco DOC Treviso Brut Bosco del Corner

Col Marinello DOC Castello di Solfignano

Venturae Abbatis Castel D'Alfiolo Umbria Rosato IGT

Cocktail

Acqua Lieve

LE NOSTRE LUCI CON



ORGANIZZAZIONE



PATROCINIO



MEDIA PARTNER

