

COMUNICATO STAMPA

Da Atelier via Maggio, venerdì 10 marzo, la prima delle “cene esperenziali”, la cena viola

Metti una sera a cena in Atelier, nel cuore dell’Oltrarno degli artigiani

Il menu ideato per l’occasione da Giulia Massimiliano e Elena Quartoni di Kitchen & Wishes si gioca su varie sfumature di viola, in omaggio alla primula, che anticipa la Primavera. Si cenerà tra pezzi unici di design e alta sartoria

Una cena esperenziale, ispirata al colore della primula, fiore che anticipa la Primavera, mentre si è circondati da pezzi unici di design e alta sartoria: è “la cena viola”, il primo degli eventi speciali dedicati all’enogastronomia che si terrà **venerdì 10 marzo** da **Atelier Via Maggio Fashion & Furniture**, il nuovo club “su misura” situato nell’omonima via, quartier generale della tradizione artigiana fiorentina.

Il menu, ideato da **Giulia Massimiliano** e **Elena Quartoni** del collettivo **Kitchen & Wishes**, si giocherà tutto sulle **sfumature di viola**: dall’involentino di bietola viola ripieno di ricotta, porri ed erbe aromatiche, servito con cialde di pane croccante e terracrepoli, agli gnocchetti di patata viola con crema di cime di rapa e cime di cavolo violetto, fino allo spezzatino di maiale al mirto e vino rosso, con brunoise di sedano rapa, mele rosse e primule. In tinta anche il dessert: fondente al cioccolato con nocciole croccanti e crema al rosmarino e violetta. Da bere, in abbinamento alle varie portate, grazie all’esperienza di **Giulio Bettarini**, ci sarà un Trebbiano Metodo Classico 18 mesi, un Verdicchio Classic Superiore, un Bolgheri Superiore e un Recioto della Valpolicella.

Dicono Giulia e Elena: “Visto che la Primavera sta arrivando, abbiamo pensato di omaggiarla. Il viola è un colore insolito in cucina, non viene preso in considerazione spesso, perché è difficile conservarlo naturale nei piatti cucinati, senza aggiunte di tinta artificiale. Invece in questi piatti, ideati appositamente per l’occasione, regna protagonista. Abbinando sapori e colori crediamo che il gusto venga esaltato: per questo proponiamo una cucina multisensoriale, in cui tutto concorre all’esperienza, persino i suoni, o l’apparecchiatura della tavola. Proponiamo una cucina a prima vista ricercata, ma le nostre ricette sono ottenute da ingredienti semplici, che è possibile reperire facilmente”.

Il collettivo **Kitchen & Wishes** propone catering contemporanei. “Ci sentiamo cuoche nomadi. Tutte le volte che ci viene presentata una nuova occasione ci troviamo a dover scrivere su un foglio bianco, è un rapporto molto diverso da quello che si ottiene lavorando in una sola cucina”. Nelle esperienze passate, la boutique di Luisa via Roma, il ristorante Plasma, Ditta Artigianale e la Brac.

Info e prenotazioni: 055 2399093

Ufficio Stampa PS Comunicazione

Sara Chiarello - 329 9864843 - esse.chiarello@gmail.com

Francesca Puliti - 392 9475467 - francesca.puliti@gmail.com