



Sarti del Gusto & Wi-Fi Art presentano

green bistrot

il lato verde della gastronomia

Domenica 14 Settembre 2014 dalle ore 16.00
Circolo degli Artisti, Via Casilina Vecchia 42 - Ingresso libero

La naturalità e il green si mescolano alla cucina gourmet degli chef che per un giorno si divertiranno a cucinare solo piatti vegetariani e vegani, che fanno parte della nostra cultura alimentare più di quanto si immagini.

Ecco gli artigiani della ristorazione e della gastronomia romana che si riuniranno per proporre i loro piatti green in versione gourmet:

Gabriele Bonci
Spasso Food
Fretto
Otaleg

Aromaticus
Ketumbar
QB Catering
Food On The Road

Sorpasso
Ape Romeo
L'Oste della Bon'Ora
Pasticcera Bompiani

Con in mano un falafel o una frittura vegetale, uno gnocco o un panino gourmet si potrà attendere il check up della propria bicicletta presso **Officina di Biciclette** a cura di Zio Bici, che aprirà alle 18 nello spazio dedicato alle due ruote, oppure rinfrescarsi con un gelato e **far partecipare i bambini ad un concerto** ispirato alla Music Learning Theory di E.E.Gordon o mettere le mani in pasta partecipando ad uno **show cooking** organizzato dalla scuola di cucina **Tu Chef**.

Ci si potrà anche sedere nell' **enoteca di vini naturali** selezionati da **SO2 di Caterina Frontino e Alfonso Scarpato** (con la collaborazione di **Arkè di Francesco Maule**) ed insieme ad un calice di vino naturale sarà possibile degustare un **tagliere di formaggi** della **Formaggeria di Francesco Loreti**.

L'ingresso all'evento è gratuito, per pagare le consumazioni agli stand e all'enoteca (vino e formaggi), il pubblico dovrà recarsi presso le casse e acquistare i gettoni del valore di 1 e 2 euro. Le altre bevande si acquisteranno in contanti presso i bar dislocati negli spazi del Circolo degli Artisti.

Non solo cibo da degustare, ma tanti eventi collaterali arricchiranno Green Bistrot, eccoli:

- ✎ **Tour Borgate Resistenti a cura di Zio Bici**, bike tour che intende esplorare il territorio intorno al Circolo degli Artisti che comprende Torpignattara, Pigneto, Quadraro che ha conosciuto una nuova ondata di micro progetti collettivi e individuali, che sono il frutto dell'inesauribile spirito "cooperativistico" di molti dei suoi abitanti. Una guida vi porterà ad esplorare attraverso gli occhi di Pasolini le borgate popolari, le strade, le piazze e i luoghi di ritrovo.

Dettagli tecnici: si può partecipare solo dopo aver prenotato la bici pieghevole Brompton che verrà consegnata alle 15:30 al Circolo degli Artisti.

- Partenza: ore 16 del 14 settembre 2014.
- Durata tour in bici circa 2 ore e mezzo.
- Costo: 15€ a persona da pagare in loco INFO e PRENOTAZIONI andrea@ziobici.it oppure 06.93574093

Show cooking quattro momenti di incontro organizzati dalla **Nuova Scuola Tu Chef**:

- 17:30 Sgabei della Lunigiana con ricotta di soia e arrosto vegetale.
- 18:30 Risotto con Caciofiore e funghi porcini.
- 19:30 Alici farcite con bufala e patate vitelotte.
- 20:30 Profiterole con crema zabaione al passito di Pantelleria

I corsi sono gratuiti ma è richiesta la prenotazione via e-mail a info@nuovascuolatu chef.com o telefonando a 06/77591305 oppure 06/97612957.

Lezione concerto per bambini ispirata alla Music Learning Theory di E.E.Gordon

- ore 17:00 bimbi 0-3 anni (durata circa 45 minuti)
- ore 18:15 bimbi 3-5 anni (durata circa 45 minuti)

Nessun palco, nessuna platea; un concerto interattivo in cui bambini e genitori saranno seduti a terra circondati da musicisti che suoneranno per loro e li guideranno in accompagnamenti vocali e ritmici.

Il costo è di 8 euro a persona (adulti e bambini), la prenotazione è obbligatoria e l'iniziativa è soggetta al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti. Per prenotazioni e info potete contattare:

Manuela Diamanti: globulo1978@libero.it

Carlotta Crapes: carlottamartina@alice.it

Incontro su grani antichi, cereali e farine ore 18:30 presso l'area teatro

Quanto Basta Catering, l'Azienda Agricola Poggi e Gabriele Bonci parleranno di grani antichi, cereali e farine. Per l'occasione Gabriele Bonci illustrerà alcune preparazioni dei suoi pani. Ingresso gratuito non c'è bisogno di prenotazione.

PARTNER:



MEDIA PARTNER:



Via dei Gourmet



CON LA COLLABORAZIONE DI:



Circolo degli Artisti
Via Casilina Vecchia 42
www.circoloartisti.it
FB Circolo degli Artisti
Tel. 06-70305684

Sarti del Gusto
www.sartidelgusto.it
news.sartidelgusto.it
info@sartidelgusto.it
FB Sarti del Gusto
Tel. 328 2881275 / 328 4537046