



Ministero dello Sviluppo Economico



MARMOMACC

STONE + DESIGN + TECHNOLOGY INTERNATIONAL TRADE FAIR

28TH SEPTEMBER / 1ST OCTOBER 2016 VERONA, ITALY

THE ITALIAN STONE THEATRE

RISTORANTE D'AUTORE "VIAGGIO AL CENTRO DELLA TERRA"

A cura di ADI Delegazione Veneto Trentino Alto Adige

In collaborazione con Tommasi Family Estates

Materiale: Marmi Zandobbio e Remuzzi Marmi

All'interno di *The Italian Stone Theatre* (pad. 1) - il padiglione realizzato da Marmomacc con il supporto del **Ministero per lo Sviluppo Economico (MISE)**, dell'**ICE-Italian Trade Agency** e di **Confindustria Marmomacchine** nell'ambito del Piano di Promozione Straordinaria del Made in Italy per la valorizzazione dell'eccellenza del comparto litico e tecnologico nazionale – trova spazio anche quest'anno il **Ristorante d'Autore**. Il titolo del progetto "**Viaggio al centro della terra**" prende ispirazione dal celebre racconto di Julie Verne, in cui si narra di un viaggio fantastico nelle profondità del mondo.

In ugual modo il progetto realizzato da ADI Delegazione Veneto Trentino Alto Adige (Alessandro Barison, Cristian Dal Bianco, Tommaso Gentile, Alessandro Lughì, Carlotta Rebonato, Silvia Sandini, Carlo Trevisani) per Marmomacc vuole essere un simbolico viaggio dentro al marmo, per scoprire la geometria della materia e osservarne al microscopio la struttura molecolare e i colori dei cristalli; un viaggio di fantasia in cui la creatività si traduce in nuovi stimoli e nuove sperimentazioni.

L'ingresso del ristorante – i cui materiali sono forniti dalle aziende Marmo Zandobbio – Cava di Zandobbio Bergamo e Lavorazioni di Remuzzi Marmi Bergamo- sarà rappresentato come "l'entrata del vulcano", una cornice intima ma colorata, con coni visivi verso l'ignoto per stimolare l'esplorazione del mondo del design e del cibo; un luogo dove pietra e cibo possono dialogare in un'atmosfera ricca di suggestione, per dar vita a una perfetta e indimenticabile sinfonia di sapori.

Aperto al pubblico della fiera, anche quest'anno il Ristorante d'Autore ospiterà la cucina di quattro chef stellati - Enrico Bartolini del ristorante Devero di Cavenago di Brianza – MB (28 settembre), Beppe Maffioli del ristorante Carlo Magno di Collebeato – BS (29 settembre), Andrea Tonola del ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna – SO (30 settembre), Stefano Cervenì del ristorante Due Colombe di Borgonato di Cortefranca – BS (1 ottobre) - che si alterneranno nelle quattro giornate per proporre un menu in degustazione all'interno di questa straordinaria ambientazione; alle pietanze saranno abbinati i vini di **Tommasi Family Estates**, storici produttori della Valpolicella classica oggi presenti con tenute di proprietà in 5 regioni Italiane.

Per ulteriori informazioni:

ZED_COMM

Silvia Boccardi

Tel.: +39 045 8020006

Mob.: +39 327 2236481

silvia@zedcomm.it

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85 – 83.14

Fax: +39.045.829.81.13

E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Web: www.veronafiere.it