

Quartopiano e le Stelle sulla sabbia: un successo la cena sulla sabbia dei due chef stellati. L'intervista

Attualità - 21 luglio 2021 - 21:09



Di Martina Lazzari

Lunedì 19 luglio, all'interno della cornice del Polo Est Village di Bellaria Igea Marina, si è svolto l'evento *Quartopiano e le Stelle sulla sabbia*, la cena gourmet organizzata dal Quartopiano Suite Restaurant (primo evento in esterna).

Per l'occasione, la brigata dello Chef Silver Succi è stata affiancata dalla cucina stellata dello Chef Riccardo Agostini de Il Piastrino di Pennabilli; quattro mani che si sono intrecciate in riva al mare per dare vita a piatti d'autore inediti e ad una serata che si è rivelata unica.

Le stelle, dunque, sono state protagoniste della cena gourmet. Filo conduttore del menù: i sapori del mare.

È stata un'occasione questa, in cui i partecipanti hanno potuto gustare dall'aperitivo (servito in riva al mare) al dessert, piatti dall'incredibile armonia di sapori, all'interno di una location suggestiva, cullati dal rumore delle onde e dalle sonorità del Dj set. A completare la magia il dress code, total white, per una serata che è stata ricca di emozioni in cui l'apprezzamento e il compiacimento di quanto degustato da parte di coloro che sono intervenuti non è mancato.

Due Chef, due anime, due filosofie, due ristoranti legati da un'unica grande storia: la bellezza di donare emozioni forti, sempre diverse, esperienze multisensoriali nate semplicemente dalle mani e dal cuore. È stato questo *Quartopiano e le Stelle sulla sabbia*; una serata affascinante e sorprendente, in cui i partecipanti hanno potuto gustare e assaporare il sapore dell'estate e non farsi mancare nulla, proprio nulla, nemmeno la "Stella" vicino al mare.