

PESCARA: NON SOLO BRODO E FRITTI, L'APERITIVO DI NATALE DIVENTA FUSION CON "NIPPO LOVERS"

18 Dicembre 2016



PESCARA - Natale 2016: a Pescara l'odore di brodo con il cardone e fritti si mescola a quello di dashi e tempura.

La parola d'ordine delle feste correnti è fusion, o meglio Nippo lovers: mercoledì 21 dicembre il Nettuno beach club inaugura un nuovo progetto firmato Stragavando, un'alternativa all'apericena pescarese al sapor di Giappone.

Chef Nestor, tra i più noti rappresentanti della cucina nipponica della città, delizierà i palati di chiunque voglia far un salto in Oriente prima di adornare l'albero e la tavola di tipicità regionali.

Menù fisso a 20 euro con bevande incluse e sonorità asiatiche, a seguire due postazioni bar con cocktail classici in abbinamento a mix innovativi che profumano di spezie orientali e sake; queste le anticipazioni dell'imminente mercoledì sera.

La curiosità aumenta quando al timone del progetto si leggono nomi diversi dai soliti: Andrea Parente, insieme a Diego Schiazza e Giuseppe Bonsignore, dopo anni di collaborazione tramite quest'ultimo con Inmedia Srl ha dato vita a un altro evento a tema il cui obiettivo è cavalcare le tendenze del momento, elevandole quanto più possibile a livello qualitativo contenendo i prezzi.

"Una sfida interessante nonché tappa di un tour di eventi innovativo - afferma Andrea Parente ad *AbruzzoWeb* - Nippo Lovers è parte di un progetto che, dopo eventi seriali in strutture come il Jambo, il Glass e Le Paillottes e collaborazioni per serate con ospiti come Umberto Smaila e Jerry Calà, vuole rimarcare principi di esclusività ed originalità per tutti i gusti".

"Dopo il successo del party Senza Nome al Parco dei Principi, in attesa di replicare il sold out del Capodanno 2016 a Villa Perenich in sedi come il Romantic Relais Villa Rossi a Silvi Marina, siamo pronti a cimentarci insieme in uno dei più apprezzati stili di comunicazione gastronomica del momento, quello giapponese - prosegue - L'offerta a livello locale sta aumentando e per noi la sfida più grande è proprio distinguerci ed emergere nella qualità del servizio in ogni suo aspetto".

L'organizzatore rimarca che "per il format Stravagando, che sto realizzando con Giuseppe Bonsignore e altri preziosi partner, il cibo è parte integrante dell'intrattenimento ed è per questo che abbiamo scelto una nomi di rilievo come chef Nestor e Di

La Street bar, Stefano Cardelli”.

Le papille fremono di curiosità, la voglia di immergersi in nuovi ambienti e culture sembra essere il motore di tutti i progetti che l'agenzia Food&Fun di Andrea mira a realizzare.

“Vogliamo creare valore aggiunto e iniziare, pian piano, a educare le persone a concentrarsi su quello che mangiano mentre condividono tempo libero e piaceri della vita – continua ancora – Di questi il cibo resta tra i più importanti e a tal proposito ho in cantiere collaborazioni con esperti di food a 360 gradi”.

Per informazioni c'è la pagina Facebook Food&Fun events (<https://www.facebook.com/FoodAndFunEvents/?fref=ts>)