

good food & good architecture

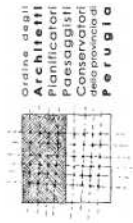
[Trevi - PG]



Quattro appuntamenti
con la Gastronomia, l'Architettura e l'Arte

CP DESIGN

con il patrocinio di:



Comune di Trevi

in collaborazione con: Comune di Trevi e Fondazione Prosperti di Castagnola

Aziende Ospiti



Cantine



Frantoi



Vicolo del Sette, 8
06039 Trevi (PG)
Tel. 0742.780741
info@tavernadelsette.it
www.tavernadelsette.it





Arch. Mario Struzzi
Pavimentazione Piazza S.Francesco - Assisi



Arch. Giovanna Signorini
Chiesa Santa Maria della Speranza - Olmo



Arch. Alessandro Bulletti
Casa Deruta



Arch. Andrea Dragoni
Cimitero - Gubbio

La Taverna del 7 a Trevi (PG) ha il piacere di invitare la S.V.

**good food &
good architecture**

quattro appuntamenti con la gastronomia, l'architettura e l'arte

In tempi in cui il cibo ha oramai acquisito indubbia centralità nella società contemporanea, vera e propria "cultura" foriera di nuovi riti sociali, ecco un progetto che ne ribadisce il non più trascurabile fascino legato all'estetica e alle forme del gusto, non solo del palato, ma anche della vista. Il progetto è destinato a catturare l'attenzione di appassionati e intenditori in materia di food e di architecture. Con il progetto "Good food & Good Architecture", il Ristorante La Taverna del 7 a Trevi (PG), propone quattro appuntamenti con quattro architetti che hanno lasciato un segno tangibile nell'architettura del paesaggio e quattro appuntamenti con quattro menu speciali, frutto di una collaborazione con diverse aziende alimentari, con le cantine e i frantoi del nostro territorio. Gli incontri con gli architetti hanno luogo nel seicentesco Palazzo Petroni accanto alla Taverna del 7 e ogni architetto è presentato da un artista del nostro tempo.

Rita Rocconi - Studio Artemis
Progetto e coordinamento

**Si prega cortesemente di confermare la presenza entro
max 2 giorni prima dell'evento r.s.v.p. 0742.780741**

costo promozionale per ogni menu €35

Venerdì 21 marzo

Trevi - Palazzo Petroni ore 20

Conferenza Arch. Mario Struzzi

Presenta: Manuel Campus

Taverna del Sette ore 21

Menu: Il Tartufo

Cannolo di ricotta mantecata al tartufo su fonduta di pecorino e germogli di basilico

Cappellacci ripieni di patate rosse di Colfiorito profumate al tartufo bianco, saltati con scorzone invernale

Tagliata di filetto di manzo al tartufo con insalatina di verdure invernali

Meringa alle nocciole con crema alla vaniglia e frutti di bosco

AZIENDA OSPITE: SAN PIETRO A PETTINE

CANTINA MILZIADE ANTONO

FRANTOI/AZIENDA AGRICOLA FEDERICO M. CAMILLI

ANTICO FRANTOIO DONATI

Venerdì 4 aprile

Trevi - Palazzo Petroni ore 20

Conferenza Arch. Andrea Dragoni

Presenta: Carlo dell'Amico

Taverna del Sette ore 21

Menu: Il Vegetariano

Fior di latte con insalatina di asparagi di bosco e tuorlo d'uovo grattugiato

Rigatoni "Pastificio Cocco" con ricotta fresca

e sautè di carciofi

Mantecato d'orzo bio al Granello di Trevi con tardizie e primizie dell'orto

Hamburger di verdure novelle e panino

alle erbe aromatiche Panelle di ceci bio fritte

Crema al caffè con crumble e cialdina ai pinoli

AZIENDA OSPITE: AGRITURISMO LE DUE TORRI

FATTORIA MORELLA

CANTINA PARDI

FRANTOIO SOCIETÀ AGRICOLA TREVÌ IL FRANTOIO

Venerdì 28 marzo

Trevi - Palazzo Petroni ore 20

Conferenza Arch. Alessandro Bulletti

Presenta: Virginia Ryan

Taverna del Sette ore 21

Menu: La Chianina

Bouquet di Chianina marinato in casa con misticanza di campo, pere e dressing alla senape di Meaux

Tortelloni farciti con coda di Chianina alla vaccinara e crema di pomodoro

Guancia di Chianina brasata al rosso di Montefalco della Cantina Briziarelli e crudité di verdure croccanti

Parfait di ricotta e pere in crosta di pistacchio con ganache al cioccolato fondente

AZIENDA OSPITE: BIONDINI CARNI

CANTINA BRIZIARELLI

FRANTOIO: MARFUGA

Venerdì 11 aprile

Trevi - Palazzo Petroni ore 20

Conferenza Arch. Giovanna Signorini

Presenta: Bruno Ceccobelli

Taverna del Sette ore 21

Menu: Il Baccalà

Mantecato di baccalà al moraiolo e patate rosse di Colfiorito

Maltagliati fatti in casa con baccalà alla matriciana

Baccalà al cartoccio con olive sdrinate e broccolo romano

Salame del re "master class", crema di latte semimontata alle spezie

AZIENDA OSPITE: PAMBUFFETTI

CANTINA LE CIMATE

FRANTOIO CLARICI



Il pane dei quattro menu è gentilmente offerto da:
GRANARUM
dove il grano diventa pane