

I PRIMI DIECI ANNI DE LA MI MAMA! AL RISTORANTE BOLLE IN PENTOLA QUALCOSA DI NUOVO

LA MI MAMA presenta LA MI VEGAN 10 anni, tanta esperienza e desiderio di migliorarsi

Dal 5 maggio un ricco programma vegano e tanti eventi in calendario Rimini, 03 maggio 2015 – Dopo il successo di “Alessandro Borghese 4 ristoranti” avventura dello chef italo-americano andato in onda su Sky Uno nel mese di marzo, in cui La Mi Mama si è sfidata con altri 3 ristoranti della riviera romagnola, il ristorante riminese festeggerà il 5 maggio i suoi primi 10 anni di attività. Una data che segna anche l’inizio di un nuovo corso declinato al VEGANO.

La Mi Mama presenta infatti LA MI VEGAN, ciclo di eventi e proposte culinarie vegane con gusti, sapori e ricette al 100% vegetali. Il ristorante nel cuore del centro storico di Rimini amplia la propria offerta affiancando ai piatti della tradizione romagnola serate a tema con cucina esclusivamente VEGANA per rispondere a un’esigenza del mercato sempre più viva.

Fiore all’occhiello dell’iniziativa, la presenza per ogni serata di una educatrice alimentare che oltre a spiegare il perché del menù proposto soffermandosi sugli abbinamenti ideali dei cibi, illustrerà tutti i benefici dei singoli ingredienti utilizzati.

A completare la stuzzicante offerta, a conclusione della cena ogni ospite riceverà in omaggio una piccola ma preziosa confezione contenente semi biologici e biodinamici di ortaggi ed erbe di stagione per l’orto amatoriale o l’angolo verde del balcone di casa e una ricetta vegana.

I più assidui frequentatori del Ristorante avranno alla fine dell’anno, una sostanziosa raccolta di tutte le ricette con relativo raccoglitore.

Ad affiancare in questo nuovo percorso i tre titolari del ristorante La Mi Mama – Massimiliano Alvisi, Giulio Marchi, Mirko Ricci – e lo chef Roberto Tentoni, ci saranno Paola di Giambattista, nutritional cooking consulting, personaggio interessante e di lunga esperienza con una profonda formazione in materie olistiche e discipline naturali e Luca Zannoni, chef vegano.

LA MI VEGAN parte dunque il 5 maggio con il primo appuntamento vegano, i primi semi e la prima ricetta! Il menù proposto dallo chef Zannoni per la cena, sarà ricco di gustose delizie naturali, vegetali e salutari!

Tutto è pronto anche per il successivo quando la Mi Mama si occuperà della gestione del food al Rimini Benessere Festival che si terrà in piazzale Fellini il 13 e14 giugno.

Ufficio stampa: Nuova Comunicazione – Laura Ravasio
ravasio@nuovacomunicazione.com – 348 9330574
www.nuovacomunicazione.com