

I tre Tempi di Acquademia

ACQUA PRUDENTE - L'esordio è dedicato alla qualità e salubrità dell'Acqua che beviamo, alle indicazioni terapeutiche e alle proprietà curative delle acque termali e di quelle in bottiglia.

ACQUA INGREDIENTE - Un menù d'autore a base d'Acqua, eseguito da Emanuele Venditti con la Brigata di Cucina di Fonteverde. Carni, pesci, frutta e verdure, cotte o rese perfette dall'Acqua, dissolte o incorporate in essa. I vini abbinati rimandano a territori o denominazioni collegati all'acqua.

ACQUA IMPELLENTE - La performance conclusiva sullo stato di fatto dei giacimenti idrici del pianeta, le condizioni che determinano scarsità e situazioni di crisi idrica, la salvaguardia delle risorse e le scelte immediate per scongiurare la sete globale.

In collaborazione con



RAFFINATA DEGUSTAZIONE.



Acqua Filette: la differenza fra bere e degustare. Nuove sensazioni che esaltano il palato con una gradevolezza mai provata prima, grazie al perfetto bilanciamento dei sali minerali. Un fresco bouquet di purezza e leggerezza, dato dal bassissimo contenuto di nitrati e riservato agli intenditori e a tutti gli appassionati di una nuova cultura del bere. Con Acqua Filette la degustazione diventa uno stile di vita, nei migliori ristoranti e da oggi anche sulla vostra tavola.

ACQUA FILETTE. NATURALMENTE NATURALE, DELICATAMENTE FRIZZANTE E DECISAMENTE FRIZZANTE.

Imbottigliata alla sorgente da Fonteltalia S.r.l.

www.acquafilette.it

ACQUA
Filette[®]
DAL 1894

Il Menù di Acquademia

L'aperitivo

Sferificazioni d'Acqua di pomodoro con basilico
Acquasala alle olive e primosale

L'antipasto

Acquacotta col cappone

Le minestre

Zuppa di granchi sui sassi di mare
Pasta e broccoli in brodo d'arzilla

Le pietanze

Spigola all'Acquapazza
Bollito di carni bianche e rosse

Per finire

Crema di castagne d'Acqua e coulis di loti
Acquadolce d'Acquavite

Nei calici

Acqua Filette

Oltrepò Metodo Classico—Travaglino

Piave Pinot Grigio - Cecchetto

Nettuno Cacchione – Casa Divina Provvidenza

Rossese di DolceAcqua - Foresti

Malvasia delle Lipari

Le Acqueviti di Roberto Castagner

SERGIO G. GRASSO - Antropologo alimentare, food-writer ma anche doppiatore, autore teatrale, documentarista e regista. Appassionato d'arte, storia, è noto per la sua ventennale attività di divulgatore della storia sociale del cibo, della cucina e del gusto. Docente di Master post-universitari e formatore per il Marketing agro-alimentare, collabora a molti programmi televisivi di successo: Verde Mattina, La Vecchia Fattoria, Raiuno Mattina, L'Italia sul Due, Linea Verde e La Prova del Cuoco.

ANDREA GOLINO - attore e conduttore televisivo con una irresistibile attrazione per la cucina e il cibo, al punto di aver creato e condotto un programma televisivo di grande successo: Il cuoco a domicilio.

MAURIZIO FERNICOLA - regista, attore teatrale e caratterista partenopeo di notevole verve comica e grande capacità di improvvisazione. Da vent'anni cura l'animazione teatrale di grandi villaggi turistici .

Acquademia è un evento di istigazione al piacere sensoriale ideato da Sergio Grasso e realizzato dall'Associazione GourmArt di Roma in collaborazione con Fonteverde SPA & Hotel e Relife - Lungasosta Viaggi e Turismo.



Non solo una cena tematica ma un percorso spettacolare e didascalico, quasi una "Serata di Gola" all'insegna dell'Acqua in tutte le sue forme - liquide, gassose e solide - e con tutte le sue valenze: fisiologiche, salutistiche, ambientali e gastronomiche.

Una produzione

GOURMART

Acquademia

Sabato 21 novembre 2009



Serata di Gola con

Sergio Grasso

*Andrea Golino - Maurizio Fericola
e la cucina dell'Acqua di Lele Venditti*