



COMUNICATO STAMPA

SOTTO LE STELLE DEL NUN

Giovedì 1 Agosto, ore 20.30

Una cena conviviale nella corte del Relais all'insegna delle eccellenze del territorio

Sotto il cielo stellato di Assisi, torna in una veste rinnovata l'**appuntamento gourmet** dell'estate del **Nun Assisi Relais & Spa Museum**, esclusiva dimora 5 stelle a due passi del centro storico.

La sera di **giovedì 1 agosto** nel giardino del relais andrà in scena '**Sotto le stelle del Nun**', una cena a buffet dal tema '**terre e terroir**', in omaggio alle eccellenze eno-gastronomiche dell'Umbria con la partecipazione straordinaria di numerosi produttori e chef del territorio.

Per l'occasione Chef Emanuele Mazzella, da quest'anno alla guida del ristorante del relais '**EAT – Emanuele Mazzella Chef**', e da sempre con un occhio di riguardo a prodotti locali, ha invitato aziende agricole e vinicole a presentare le loro specialità e chiamato al suo fianco alcuni colleghi per reinterpretare un piatto della tradizione umbra, per dare vita a una grande kermesse culinaria al chiaro di luna.

E così, passeggiando tra gli ulivi e le rigogliose piante ed erbe aromatiche tipiche dell'hortus conclusus di questo ex monastero, si potranno scoprire le 'isole degli chef' e gustare, dall'antipasto al dolce, le esclusive proposte di Emanuele Mazzella e del suo team di cucina, e degli chef ospiti arrivati da tutta la regione come *Fabio Molinari* e *Luca Caputo* del Ristorante 'L'acciuga' di Perugia, *Diego Molinari* dell'Umami di Terni, *Marco Gubbio* da Foligno, ed *Enrico Giorni* dello storico 'Ristorante Da Luciano' a Passignano sul Trasimeno. Sempre ombre, ma con influenze toscane, saranno invece i piatti di *Mirko Martinelli* del 'Ristorante Oasi' di Follonica e *Andrea La Morgia* del Country club 'La Macchia' di Capalbio.

Immane protagonisti della serata saranno quindi i prodotti artigianali come le norcinerie di qualità firmate 'Il Norcino', i formaggi di capra, freschi e stagionati della fattoria biodinamica 'Calcabrina' di Montefalco, i pregiati tartufi della azienda 'Urbani' a Sant'Anatolia di Narco, e i vini delle migliori cantine vinicole del territorio, come 'Annesanti' e 'Decugnano dei Barbi', famiglie di viticoltori che vantano una lunga storia, o la *Cantina di Filippo* dall'impronta più biologica. Spetterà invece al birrifico 'Flea' accontentare gli amanti del luppolo con un'ampia scelta di birre artigianali...e alla 'Four B Band' il compito di allietare e movimentare la serata *Sotto le stelle del Nun*.

La serata '**Sotto le stelle del Nun**' avrà inizio alle ore 20.30

Costo Euro 40,00 a persona (bevande incluse)

Prenotazione obbligatoria al 075 8155150

Qui di seguito l'elenco di tutte le aziende artigiane e degli interpreti del gusto presenti.

NUN Assisi Relais & Spa Museum è un esclusivo relais 5 stelle nel centro storico di Assisi. Risultato di un attento e meticoloso restauro del monastero di Santa Caterina risalente al 1275, dispone di 18 suite tutte uniche e di grande fascino contemporaneo. La NUN Spa Museum, ricavata tra le mura di un antico anfiteatro romano di cui si possono ancora ammirare i resti come in un museo, offre un benessere a 360° "immersi" nella storia. Per deliziarsi con una cucina gastronomica d'eccellenza a disposizione degli ospiti il ristorante EAT Emanuele Mazzella Chef, inaugurato quest'anno.

NUN ASSISI RELAIS & SPA MUSEUM - EAT Emanuele Mazzella Chef

Via Eremo delle Carceri, 1° (Piazza Giacomo Matteotti) – 06081 Assisi (PG), Italy

Tel: (+39) 075 815 5150 / Fax: (+39) 075 816 580

Email: reception@nunassisi.com – www.nunassisi.com

Ufficio Stampa:

Stefania Truddaiu

Pr & Media Relations Consultant

Mob: +39 338 8792897 - stefania.truddaiu@gmail.com



SOTTO LE STELLE DEL NUN

Giovedì 1 Agosto, ore 20.30

Saranno presenti:

ARTIGIANI:

- CALCABRINA – formaggi di capra, freschi e stagionati – Montefalco (PG)
- PIRA – formaggi di pecora, freschi e stagionati – Farnese
- EULAB MARMELLATE – COLTI E COTTI – marmellate, polpe di frutta – Perugia
- GIORGIO POETA – miele, idromiele – Fabriano
- IL NORCINO – Norcinerie di qualità – Norcia (PG)
- VIOLA - Olio extra vergine di oliva – S.Eraclio (PG)
- PASTIFICIO MANCINI – Pasta di grano duro – Monte San Pietrangeli (FM)
- PASTIFICIO GERARDO DI NOLA – Pasta di grano duro – Gragnano (NA)
- URBANI – Tartufi – sant'Anatolia di Narco (PG)
- PESCHERIA COSTA AZZURRA – Pesce fresco (Perugia)
- MUSEO DELLA CANAPA – Farina, tessuti e semi di canapa – Sant'Anatolia di Narco (PG)
- L'ORTOLANO – Frutta e verdura – Ponte San Giovanni (PG)
- AMBROSINI SRL – Pollame e piccioni locali (PG)
- PRONTOGREEN – prodotti generici – Ponte san Giovanni (PG)
- IL CAMICE – Sartoria artigianale – Terzigno – (NA)
- MINIATURAE – Microvegetali bio
- PAGLIARINO – Patate – Pietralunga (PG)

Artigiani VINI:

- CANTINE DECUGNANO DEI BARBI – ORVIETO (TR)
- CANTINE DI FILIPPO – CANNARA (PG)
- CANTINE TABARRINI – MONTEFALCO (PG)
- CANTINE CENCI – SAN BIAGIO DELLA VALLE (PG)
- CANTINE PAOLUCCI – LOC.DOGLIO (PG)
- CANTINA MORAMI – CASTIGLIONE DEL LAGO (PG)
- CANTINE ANNESANTI – ARNONE (TR)
- CANTINA MARCO E CARLO CARINI - PERUGIA
- BIRRA FLEA – GUALDO TADINO (PG)
- ACQUA SASSOVIVO – FOLIGNO (PG)

Interpreti del gusto – Chef

- Ristorante Oasi – Follonica (GR) Chef – Patron Mirko Martinelli (antipasto)
- Ristorante Da Luciano – Enrico Giorni -Passignano sul Trasimeno (PG) (antipasto-stuzzichino)
- Ristorante l'Acciuga – Chef Fabio Molinari – Luca Caputo (PG) (Primo)
- Ristorante Umami – Chef Diego Mercuri – Terni (Dessert)
- Ristorante-enoteca – Chef Marco Gubbiotti – Foligno (PG) (Dessert)
- Ristorante Eat – Emanuele Mazzella Chef- Assisi (PG) (Barbecue – Dessert –primo)
- Country club La Macchia – Chef Andrea La Morgia – Capalbio (GR) (stuzzichino caldo)