

GLI **EVENTI SCUMBENATI** DI

Ricette



SCUMBENATE



**CENE E DEGUSTAZIONI 'ATIPICHE' SALENTINE
TRA SAPORI, CULTURA E PASSIONE**



RicetteScumbenate.it



Ricette

SCUMBENATE

RicetteScumbenate.it

Prendi 12 ricette tradizionali salentine...

Ricette scumbenate è un progetto del laboratorio di comunicazione **Big Sur**. Un progetto che racconta di personaggi reali, uomini e donne che si cimentano con la cucina nella loro quotidianità, **persone legate al Salento** per ragioni anagrafiche o sentimentali, variegata per generazioni, professioni, stili di vita e provenienza geografica.

Le ricette, e gli eventi di degustazione che ne sono nati, diventano il pretesto **per raccontare un territorio ricco per il suo patrimonio culturale tradizionale e al contempo per il suo dinamismo**, pienamente inserito nel fermento e nelle contraddizioni del mondo globalizzato. Una variegata tavola apparecchiata che racconta **le tante identità del Salento contemporaneo**.

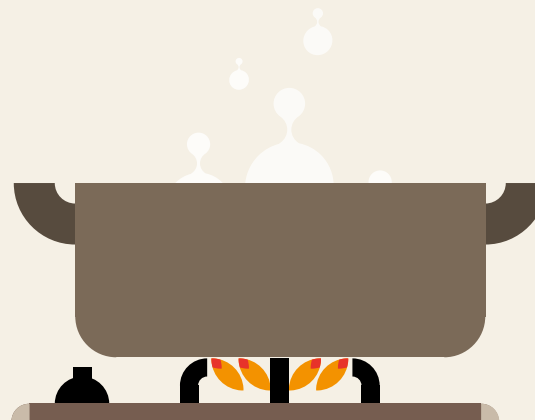
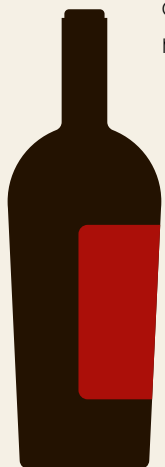
Le Cene e le Degustazioni scumbenate

Le *Cene* e le *Degustazioni Scumbenate* sono due tipologie di evento per un numero limitato di partecipanti.

- Le **Cene Scumbenate** sono realizzate all'interno di un Ristorante (o di una struttura che disponga di una cucina attrezzata).

Le **Degustazioni Scumbenate** sono realizzate all'interno di una struttura (all'aperto o al chiuso) che disponga di tavoli e sedie per il numero necessario di partecipanti (numero min. o max. a discrezione del committente).

Entrambi gli eventi hanno una struttura analoga di svolgimento. Attraverso una breve **presentazione di Ricette Scumbenate** con i curatori del progetto, vengono raccontate le storie di alcuni dei protagonisti del libro e le loro atipiche esperienze culinarie.



La CENA (vedi PROPOSTA 1, pagine seguenti)

Dopo la **presentazione del progetto**, ha inizio una **degustazione sensoriale "al buio"**. Gigi Mangia, cuoco scumbenato non vedente, guida i commensali in una immersione filosofica e sensoriale alla scoperta di una **nuova percezione dei cibi**: olio, sale, acqua, origano in un convivio di sapori per il palato e per la mente. A seguire, ogni portata è raccontata dallo chef ospite e accompagnano la cena **Birre o Vini dei produttori partner del progetto**, che insieme agli chef raccontano il loro percorso alla ricerca dei saperi e dei sapori tipici di questa terra.

La DEGUSTAZIONE (vedi PROPOSTA 2, pagine seguenti)

Dopo la **presentazione del progetto**, inizia la **degustazione sensoriale "al buio"**, guidata da Gigi Mangia, cuoco scumbenato non vedente, supportato dal team di Ricette Scumbenate.

Entrambi gli eventi prevedono l'**allestimento degli spazi** con le illustrazioni degli chef presenti nel libro (vedi immagini nelle pagine seguenti - formato cad. 90x130cm).

1

PROPOSTA

Ce se mangia?

IL MENU DELLA CENA SCUMBENATA

• ANTIPASTO •

Frisella al buio con Gigi Mangia
Friselle di grano e di orzo e convivio di sapori da preparare e assaporare a occhi chiusi

• PRIMO •

Fettuccine Alchemiche
con Daniele Marsano
*Pasta e filosofie del pastificio
Del Duca con gamberi rosa di Gallipoli*

• DOLCE •

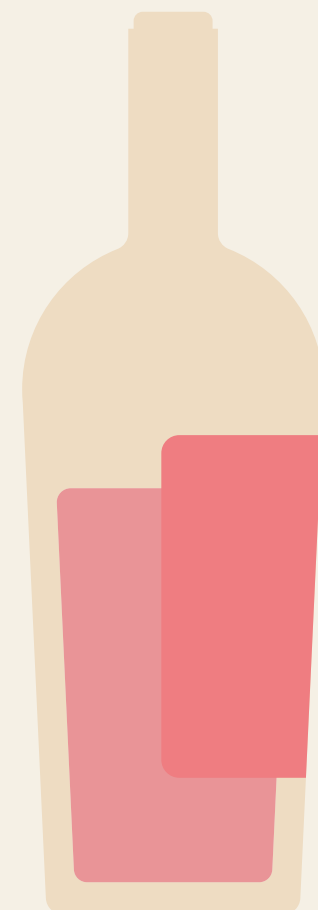
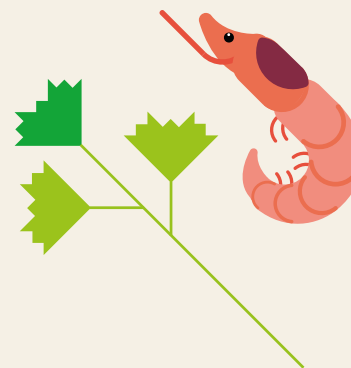
(NOME del DOLCE)
Proposto dal vostro Ristorante
*Un abbinamento fuori ricettario,
scumbenato dal vostro Chef*

• DEGUSTAZIONI NARRATE •

Cantina Claudio Quarta Vignaiolo
con Alessandra Quarta

oppure

Birrificio Artigianale B94
con Raffaele Longo



Costo al pubblico della Cena:
da € 25 a € 35 (consigliato)
Posti limitati, su prenotazione

COSTO EVENTO: contattaci per ricevere la nostra proposta

INCLUSO NEL COSTO:

- Allestimento mostra
- Allestimento spazio e tavola
- Promozione evento

SUPPORTO ALLA DIFFUSIONE

ATTRAVERSO BLOG, WHATSAPP
NEWSLETTER E CANALI SOCIAL



È RICHIESTA POSSIBILITÀ DI VENDITA MERCHANDISING

INFORMAZIONI

info@ricettescumbenate.it

Un progetto di BigSur.it

2

PROPOSTA

Ce se mangia?

IL MENU DELLA DEGUSTAZIONE SCUMBENATA

• ANTIPASTO •

Frisella al buio con Gigi Mangia

Friselle di grano e di orzo e convivio di sapori da preparare e assaporare a occhi chiusi in una immersione filosofica e sensoriale alla scoperta di una nuova percezione dei cibi per il palato e per la mente.

• DEGUSTAZIONI •

Donato Mele Prodotti da forno

Costo al pubblico della Degustazione:
a discrezione dell'organizzazione
Posti limitati, su prenotazione

COSTO EVENTO: contattaci per ricevere la nostra proposta

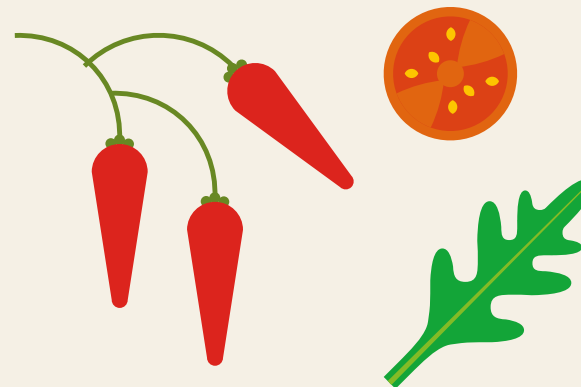
INCLUSO NEL COSTO:

- Allestimento mostra, spazio e tavola
- Friselle di orzo, grano, cereali

SUPPORTO ALLA DIFFUSIONE
ATTRaverso BLOG, WHATSAPP
NEWSLETTER E CANALI SOCIAL



È RICHIESTA POSSIBILITÀ DI VENDITA MERCHANDISING



INFORMAZIONI
info@ricettescumbenate.it

Un progetto di BigSur.it



UNA SERATA IN COMPAGNIA DI

Francesco Maggiore, *art director del progetto*
Efrem Barrotta, *che ha firmato le illustrazioni*
Giorgia Salicandro, *autrice dei testi*

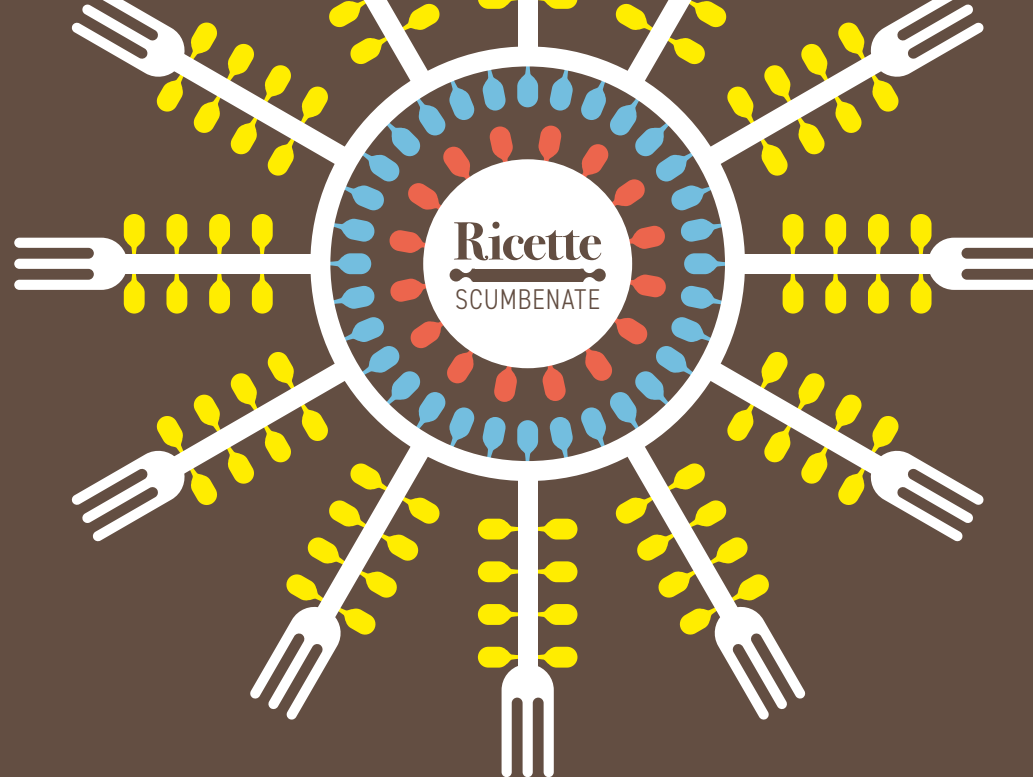
Insieme a **2 cuochi scumbenati** e
2 produttori enogastronomici salentini.











UN PROGETTO DI
BigSur

IDEAZIONE
Efrem Barrotta, Francesco Maggiore,
Paolo Pisanelli

TESTI
Giorgia Salicandro

ILLUSTRAZIONI
Efrem Barrotta

INTERVISTE
Paolo Pisanelli

PROGETTO GRAFICO
BigSur

CON LA COLLABORAZIONE DI
Erika Martella, Enrico Rollo

COORDINAMENTO
Sergio Quarta

STAMPA
Industria Servizi Grafici Panico

WEBDESIGN
Amir Simone Tarighinejad

I CUOCHI SCUMBENATI
Mylious Johnson, Gigi Mangia,
Alessandra Caiulo, Pierpaolo Lala,
Salvatore Agostinello, Torquato Parisi,
Simona Toma, Nico Maggi e Mario
Cazzato, Ada Martella, Maria Pranzo,
Daniele Marsano, Biancarosa Perrone

**UN PARTICOLARE
RINGRAZIAMENTO A**
Daniele 'DonPasta' De Michele,
Cantieri Teatrali Koreja

PARTNER TECNICI

