



**COMUNICATO STAMPA 27/08/2017**

**TORNA TAMBURO E COLTELLO  
CUCINA E MUSICA PER RICORDARE MARCO PASSINI**

*All'Arnia del Cuciniere un evento per riassaporare e condividere le più grandi passioni che hanno segnato il percorso di vita professionale e privata dello Chef marchigiano scomparso lo scorso anno*

Sarà una serata per **Marco Passini**, per i tanti amici di sempre, per le sue ricette e per la musica che amava suonare e ascoltare, quella in programma **all'Arnia del Cuciniere di Falconara Alta** per **venerdì 1 settembre**.

In cucina, i noti Chef **Claudio Api**, **Mariano Faraoni** ed **Errico Recanati**, colleghi con i quali Passini ha condiviso la passione per questo lavoro, nonché profonde amicizie.

Come lo scorso anno, **il ricavato dell'evento sarà devoluto alla creazione di alcune borse di studio per giovani chef**, intitolate a Marco Passini Chef, presso **l'Istituto Alberghiero di Loreto "Einstein-Nebbia"**.

La serata avrà inizio a partire dalle **19,30** con **'La credenza marchigiana'**, un po' aperitivo, un po' cena. Un ricco buffet, su prenotazione, dove protagonisti saranno i sapori preferiti da Marco Passini, materie prime di altissima qualità, preparazioni realizzate con cura, con quel gusto buono delle cose semplici.

Non da meno la selezione del bere, con la **birra alla spina** proposta dalla **Cecconi**, il **vino** della **Cantina Strologo** e i **cocktails** preparati dal principe del miscelato **Antonio Mistichelli**.

Ad accompagnare l'aperitivo, la buona musica live del **MataaraTrio**, formazione composta da Davide Ballanti, Samuele Brunori e Alessandro Della Lunga.

Durante l'aperitivo e per tutta la serata sarà inoltre possibile gustare la buonissima produzione artigianale della **Gelateria Coccoverde**.

Dalle ore 21.00 DJ Set **AGO&ALFREDO**, con la music selection '**Al Rosso Agontano**'

Dalle 22.30 **THE FRANCO FUNKY** live, gruppo attivo dal 2007 che si esibisce in teatri, club e rassegne in tutta Italia con un repertorio trasversale che passa dal reggae al trash italiano, senza mai perdere di vista la matrice funk.

L'evento è realizzato in collaborazione con: **Azienda Silvano Strologo, Cecconi, EraOra crea il gusto, Gelateria Coccoverde, GN Gerardo, Martarelli Formaggi, Salumi dell'Abbazia, SLOW FOOD ANCONA E CONERO, Tiriboco srl** e il **Comune di Falconara Marittima**.



## **TAMBURO E COLTELLO**

**Venerdì 1 settembre 2017**

**Ore 19,30 Cena - Ristorante Arnia del Cuciniere Falconara alta**

**Accesso al buffet, compreso il primo drink, € 15.00.**

**Per prenotare, entro giovedì 31 agosto, è possibile inviare una mail a [tamburoecoltello@gmail.com](mailto:tamburoecoltello@gmail.com) o mandare un messaggio alla pagina ufficiale "Tamburo e coltello"**