

*Comunicato stampa*

*Febbraio 2019*

**Franco Fasulo ad Acquamatta: arte e cucina siciliana incontrano la Lomellina**

Arte figurativa e culinaria si uniscono, in un connubio dai sapori siciliani che coniuga gusto e bellezza grazie a un ospite d’eccezione: Franco Fasulo. La Sicilia in Lomellina, degustazione organizzata dal Ristorante Acquamatta per il 28 febbraio 2019, porta il pittore in terra pavese, accostando un’esposizione delle opere dell’artista agrigentino a un ricercato menù che celebra l’incontro fra le due regioni.

In onore del pittore e della sua Sicilia, ad alternarsi sulla tavola saranno reinterpretazioni dei piatti tipici della tradizione e una degustazione di vini della terra di Trinacria. Il menù si apre con alici alla beccafico in crema di riso e prezzemolo, accompagnate da un Frappato Rosato Terre di Giurfo del 2018. Segue un risotto Carnaroli alla Norma, con un bianco Lighea Donnafugata del 2016, e di secondo polpette di carne alla siciliana con caponatina di verdure, abbinate a un Etna Rosso Graci del 2015. A concludere, una dolce rivisitazione di uno dei dessert simbolo di Sicilia: la Cassatamatta, omaggio dello Chef Alessandro Cerutti a una grande tradizione pasticciera, con l’accompagnamento di uno Zibibbo liquoroso Argileri.

Durante la degustazione sarà possibile ammirare le opere del maestro Fasulo, oli su tela e pastelli su carta che raccontano orizzonti marini, fiancate di navi, terre lontane. Con uno stile poetico, che vola sopra la realtà, Franco Fasulo narra nei suoi colori quelle emozioni che sfuggono agli occhi, quando dalle coste siciliane si getta lo sguardo oltre i contorni del sole e del mare. Vento caldo, ferro e salsedine tornano alla memoria in questa suggestiva mostra di sensazioni, dove una pittura solida e aspra abbandona la materia per indagare ciò che si nasconde nell’anima dei dettagli.

La serata avrà luogo giovedì 28 febbraio alle ore 20:30, al Ristorane Acquamatta di Semiana (PV), dove lo spettacolo naturale della campagna pavese farà da cornice al gustoso incontro fra arte e gastronomia, in un ambiente bucolico immerso nei profumi della Lomellina. Qualsiasi informazione sulla cena può essere trovata consultando il sito www.ristoranteacquamatta.it. La prenotazione è obbligatoria.

*Nel bel mezzo della Lomellina, a Semiana in provincia di Pavia, sorge  il ristorante Acquamatta, circondato dalla natura che dipinge intorno alla struttura un panorama romantico, poetico  e rilassante. Dalla tradizione, innovazione, creatività della Lomellina nasce la Green Soul di Acquamatta, con i suoi piatti unici sempre diversi, curati nel minimo dettaglio dallo Chef Alessandro Cerutti. Nel menù, che viene rinnovato in base alla stagione in modo da garantire sempre pietanze fresche e di alta qualità, è possibile trovare antipasti raffinati, primi a base di prodotti locali preparati secondo tecniche moderne di cottura, piatti per celiaci e vegetariani. Non può assolutamente mancare il riso, storico protagonista della Lomellina. Il tutto viene accompagnato da un buon bicchiere di vino, consigliato dalla Sommelier e Manager Andréia Saito, attenta curatrice della cantina che custodisce prestigiose etichette nazionali ma soprattutto locali.*

*Acquamatta è un ristorante dall’essenza Green, come recita il payoff* ***Green Soul****. Situato nella pianeggiante e verde Lomellina, Acquamatta si scorge in lontananza percorrendo la Strada Provinciale, con il suo mulino e l’ampia area verde che circonda la cascina, dove accanto a rigogliose piante ornamentali  si scorgono piantagioni di erbe aromatiche pronte per essere colte e per accompagnare le prelibatezze preparate dallo Chef Alessandro Cerutti.*

Ristorante Acquamatta - Cascina Molino della Raina, 6 - 27020 Semiana (PV) - Tel: 0384 331 928 - Tel: 334 732 7545  
[info@ristoranteacquamatta.it](mailto:info@ristoranteacquamatta.it)

Ufficio Stampa - Studio Binaschi - Ripa di Porta Ticinese, 39 - 20143 MILANO - Tel: 02.36699126 www.studiobinaschi.it