

Il nuovo corso di San Patrignano tocca il ristorante Vite, che chiude per un mese

CORIANO Il nuovo corso di San Patrignano coinvolge anche il ristorante Vite, che si prende un mesetto di pausa per una ristrutturazione interna e riaprire con una scelta sempre di qualità, ma a prezzi un po' più bassi. Come annunciano da San Patrignano, "Dal 1° febbraio il ristorante della comunità di San Patrignano si prenderà un periodo di pausa per poi ripartire con un nuovo progetto, comunque nel segno della continuità con quanto è stato sinora. Il ristorante si rinnoverà nei locali e nella sua anima sociale: sarà ancor più un'occasione di formazione per i ragazzi della comunità, con l'obiettivo di diventare un polo educativo e professionalizzante per tutti i giovani che si avvicinano al mondo dell'enogastronomia. Utilizzerà inoltre sempre più prodotti nel territorio, compresi quelli 'made in Sanpa', e proporrà

un menù di qualità a prezzi accessibili a tutti. A garanzia della qualità del ristorante, alla guida resterà lo chef Fabio Rossi". Insomma, stessa qualità e prezzi accessibili, a causa delle crisi. Ma anche a causa del nuovo corso della comunità dopo l'addio di Andrea Muccioli. Ovvero per San Patrignano Vite è anche uno

strumento di comunicazione, quindi la novità rientra nel progetto di aprire di più la comunità all'esterno. "Si conclude invece l'avventura al fianco di San Patrignano del pastry chef Franco Aliberti, che andrà a inserirsi nella brigata di Massimo Bottura all'Osteria Francescana di Modena" concludono da SanPa.

Il ristorante Vite di San Patrignano chiude per rilanciare con un nuovo progetto enogastronomico

