

NEL WEEK-END APPUNTAMENTI ALLA DATA. SPAZI ANCHE PER I BAMBINI CON L'ACCADEMIA DELLA RISATA

Urbino scommette sul formaggio di qualità

LA PRIMA edizione di *Due Cheese* aprirà i battenti, alla Data, domani pomeriggio alle 15 con la possibilità di visitare gli stand di produttori e fare degustazioni di formaggi, vini, olio e tanto di più. Ci sarà anche *L'angolo della Accoglienza e dei Sorrisi*, a cura degli animatori dell'Accademia della Risata, con sculture di palloncini e truccabimbi; alle 16,30 il workshop *Sai fotografare il cibo?* con Raffaele Mariotti (partecipazione su prenotazione per l'evento a pagamento); alle 17, *Stories* i produttori si raccontano, alle 18 *Cacio DiVino*, i grandi percorsi di degustazione di formaggi, birre e vino

a cura di Raffaele Papi dell'Associazione Italiana Sommelier Ais Montefeltro (5 euro), alle 20 *Ceniamo Cheese*, una gustosissima cena a base di formaggio con prodotti del territorio proposti dallo chef Matteo Pierini di Slowdinner Bistrot (evento a pagamento), alle 21 il concerto di *Swingarella* e alle 23,59 *Spaghetтата di mezzanotte* gratuita per tutti i partecipanti.

DOMENICA 6, si parte alle 9 con gli stand e l'animazione, alle 10 colazione allo Slowdinner Bistrot per conoscere le dolcezze cittadine, alle 11 il seminario su *Cibo e sorriso: ingredienti per una desti-*

nazione di benessere con Tonino Pencarelli, docente di Economia all'Università di Urbino, e Alessandro Bedini, psicologo psicoterapeuta. Alle 12 ci sarà l'aperitivo con Daniela Storoni e gli alimenti del buon umore, alle 13 il Lunch al Bistrot con piatti unici, alle 14,30 il giro turistico e fotografico per la città con la guida turistica Daniela Rossi, alle 15 yoga della risata, alle 16 sfida di cheesecake, alle 17 show cooking con gli chef Matteo Pierini di Slowdinner Bistrot e Giuseppe Portanova de Il Cortegiano. Alle 18 un aperitivo musicale.

l. o.

© RIPRODUZIONE RISERVATA