



Il fiore e le piante nel giardino e nell'arte

Villa Cavazza
Solara di Bompporto – Modena

V° edizione – 18 e 19 aprile 2009



Comunicato stampa n. 4

Novità Presso l'Ala della Meridiana: CiboFlorarte

**Servizio di bar e ristorante CiboFlorarte curato dal celebre chef Luca Marchini di
Divisione Catering L'Erba del Re di Modena**



L'Erba del Re viene aperto nel marzo del 2003 in uno degli angoli più graziosi e caratteristici del centro storico di Modena: l'area Pomposa. Gli sforzi compiuti dallo chef Luca Marchini sono riconducibili alla volontà di concentrare nel suo operato gusto, tradizione, tecnica, creatività.

Di personalità tenace, meditatrice, eclettica, fantasiosa, considera il suo locale come una fucina di artigiani volti a concentrare le loro attenzioni sulla cura dei particolari, con peculiare attenzione a quello che è il proprio territorio di appartenenza. Quindi uno studio meditato è volto essenzialmente nei confronti di ricette, principalmente tradizionali, per "migliorarle" e/o ripresentarle in una versione personale, magari più moderna e attuale. Il concetto di "miglioramento" è esclusivamente collegato a quello di utilizzo di materia prima di estrema qualità: dato essenziale e imprescindibile per una cucina di livello.

Ormai già da tempo L'Erba del Re con il suo staff opera esternamente organizzando attraverso la Divisione Catering L'Erba del Re eventi di ogni tipologia, con l'intento di uscire dagli schemi della location del ristorante e riproporne, a tutti gli effetti, il medesimo range.....e il 20 novembre è arrivato l'ambito riconoscimento della **STELLA MICHELIN!**

Per prenotazioni al servizio ristorante CiboFlorarte 339/8960847



TUTT'INTORNO ARTE S.C.A R.L. – Modena, Viale Trento Trieste 26
. 059 235559 - fax 059 4397676 - mobile 335 5269717 - segreteria@tuttintorno.org - www.tuttintorno.org