Joe Bastianich apre Artemis, il primo tapas bar persiano d'Italia

20230518103202artemisia-6c0d1624

A Brescia ha aperto i battenti il primo tapas bar persiano, **Artemis**, dal nome ispirato dalla condottiera greca Artemisia. Situato nel cuore della città lombarda, **in Contrada del Carmine 28/A**, il progetto familiare vede alla guida della cucina **Mashoufy Rezvan, detta Rosy**, mamma cuoca e infermiera arrivata in Italia 40 anni fa durante la rivoluzione iraniana.

Il locale, gestito dai figli di Rosy, Dario e Marco Brignoli, offre un'**esperienza culinaria davvero particolare**, con **tapas** mediorientali accompagnate da speciali drink. *"Siamo felici di poter offrire ai bresciani e ai turisti un'offerta etnica"* dichiara Rosy, che ha un suo sito di cucina e una community su Facebook seguita da oltre 2.000 persone.

Il menu di Artemis, collocato tra tradizione, innovazione e contaminazione, **propone piatti adatti a tutti i palati, incluso il pubblico vegetariano e vegano**. Il riso al vapore, le spezie e i profumi orientali sono la base delle tapas di Artemis, abbinate a una selezione di **vini della Cantina di Joe Bastianich**, che ha sposato subito l'iniziativa: *"sono entusiasta di questo progetto, di fatto siamo i primi, in Italia, a portare la cucina persiana in versione tapas e farlo con Marco e la sua famiglia mi rende davvero felice"* afferma il noto imprenditore.

Il tapas bar Artemis conta **venti posti interni e trenta esterni** ed è aperto tutte le sere a partire dalle 18:00, anche a pranzo nei fine settimana.