Pane e cultura. Sugo-condimenti per la casa: a Roma dal 12 al 14 giugno

sugo-03-1-a87728f0

Un pop up store incentrato sull'home e kids design. Un evento di tre giorni all'insegna della creatività. Questo è Sugo – condimenti per la casa, organizzato dalla società di eventi e comunicazione Sfero in collaborazione con le Officine Farneto, la location che lo ospiterà.

Sugo metterà in mostra una selezione di marchi indipendenti del design, progetti non convenzionali, workshop per i grandi e laboratori per bambini. Home e Kids design in esposizione direttamente dal catalogo di **due tra le piattaforme di e-commerce più innovative** sul territorio italiano che saranno le co-protagoniste dell'evento: Buru Buru e Le Civette sul Comò. I visitatori potranno toccare, provare e osservare da vicino oggetti selezionati e acquistarli on line approfittando di offerte speciali, utilizzando le postazioni allestite per l'occasione all'interno delle Officine Farneto, oppure, attraverso il proprio tablet o smartphone.SUGO_01 (1)

Ma ci sarà spazio anche per **arte, musica e cibo**. Ad animare gli spazi penseranno le esposizioni artistiche e le attività dal vivo organizzate da B17, partner creativo dell'evento, negozio e spazio poliedrico nel cuore di Trastevere interamente dedicato alla promozione della cultura dell'illustrazione.

La sezione food and beverage di Sugo ospiterà il bistrot, la pasticceria, la dispensa e il cocktail Bar.

Il Bistrot, gestito dagli allievi della scuola di cucina de Les Chefs Blanc e coordinato dal Resident Chef Sandro Masci, presenterà un menu "pop" come da desiderio del direttore didattico della scuola, lo Chef Igles Corelli. I futuri chef usciranno in sala per presentare i piatti ai clienti. Il dolce si potrà degustare direttamente nella vicina pasticceria.

La Pasticceria, gestita dagli Allievi della scuola di pasticceria e coordinati dalla Resident Pastry Chef Giulia Steffanina, presenterà quattro proposte golose che saranno composte dai futuri pasticceri al momento.

Nella Dispensa, sempre gli allievi della scuola, prepareranno **due angoli di street food**. In un angolo verrà presentata una proposta siciliana e nell'altro una proposta New Yorkese con il club sandwich LCB. Sarà inoltre possibile trovare **le polpette di "Appetito"** e il gusto mobile dell'ape gourmet da Civitavecchia con il fritto di pesce.

Completano l'offerta l'osteria vegetariana "Zoe", il Cocktail Bar Drinkable e i vini di Noelia Ricci.

Sugo – Condimenti per la casa

12-14 giugno 2015

C7o Officine Farneto

Via dei Monti della Farnesina, 77

Roma

www.sugodesign.it

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo profittevole e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

Pane e cultura. Persepolis Andria: il caffè fa riaprire la libreria

Pane e cultura. Nuvole in cantina: vino e fumetti in un luogo che vive

Pane e cultura. Il pop food di Davide Oldani in un libro

Pane e cultura. Bar, libreria, Internet: con Knulp Trieste si rinnova

Pane e cultura. Ex Forno Bologna: dal pane all'arte moderna

Pane e cultura. Rotonda Bistro Milano: per bambini da 3 a 93 anni

Pane e cultura. Gambrinus Napoli: la storia è qui

Pane e cultura. Triennale Milano: mostra e terrazza aperte sull’Expo

Pane e cultura. mcafé Genova: mastica l’arte, medita sul cibo

Pane e cultura. Memo caffè Fano: il bio in mediateca

Pane e cultura. Per un trancio di libri: una microlibreria a L’Orablù

Pane e cultura. Teatro Orfeo Taranto: caffè e cultura nel foyer

Pane e cultura. Trieste, la città dei caffè

Pane e cultura. San Marco Trieste: alle origini del caffè letterario

Pane e cultura. Eataly e librerie.coop convivono a Bologna

Pane e cultura. Enoteca Letteraria Roma: libro e vino, storia comune

Pane e cultura. Fourquette Foggia: quando il tipico è atipico

Pane e cultura. Sugar Queen Napoli: il cake design diventa un libro

Pane e cultura. Panecotto Matera: pane è cultura!

Pane e cultura. Cucina calibro noir: buone letture e buona tavola

Pane e cultura. Calib: caffè + libreria = valorizzare la Puglia

Pane e cultura. Medieval: il GastroPub “storico” in Salento

Pane e cultura. Sloan Square: l’Inglese si impara al pub

Pane e cultura. Pizza per autodidatti: confessioni di un pizzaiolo

Pane e cultura. Le Libragioni: vino, arte, libri

Pane e cultura. Eataly e Vergnano al Museo del Cinema di Torino

Pane e cultura. Terzo tempo Verona: vino e sport sono un bel connubio

Pane e cultura. Adua Villa firma un romanzo rosé

Pane e cultura. “In grazia di Dio”: il film a Km 0 gira il mondo

Pane e cultura. Piccolo Teatro, grande servizio

Pane e cultura. L’hamburger gourmet diventa un libro

Pane e cultura. Feltrinelli RED: se l’ibridazione diventa community

Pane e cultura. Giufà Roma: in equilibrio fra libri e caffè

Pane e cultura. Cyrano Alghero: libri, vino, svago

Pane e cultura. Un Food Film Festival a Sud di Milano

Pane e cultura. Cibo, e non solo, per la mente

Pane e cultura. Anche gli angeli… mangiano cannoli!

Pane e cultura. Macondo Bologna: l’arte di incontrarsi

Pane e cultura. Liberrima: cibo e cultura all’ombra del Barocco

Pane e cultura. La Cité: libri, musica, arte, caffè

Pane e cultura. Orwell Manduria: quando il pub diventa letterario

Pane e cultura. Enoteca letterario Badlands: socialità e passione

Pane e cultura. Nea: arte (e bistrot) tutte le ore

Pane e cultura. Cucina narrativa, showcooking e saperi tradizionali

Pane e cultura. Musica e dintorni: birra artigianale e territorio

Pane e cultura. Scriptorium cafè: la sala studi è al bar
Pane e cultura. L’Orablù: eventi nel bar della piscina
Pane e cultura. Melville, la balena piacentina
Pane e cultura. Libri e teatro si incontrano al bar
Pane e cultura. Libri e caffè (napoletano) nel foyer del teatro
Pane e cultura. Ottimomassimo: pane, libri e fantasia