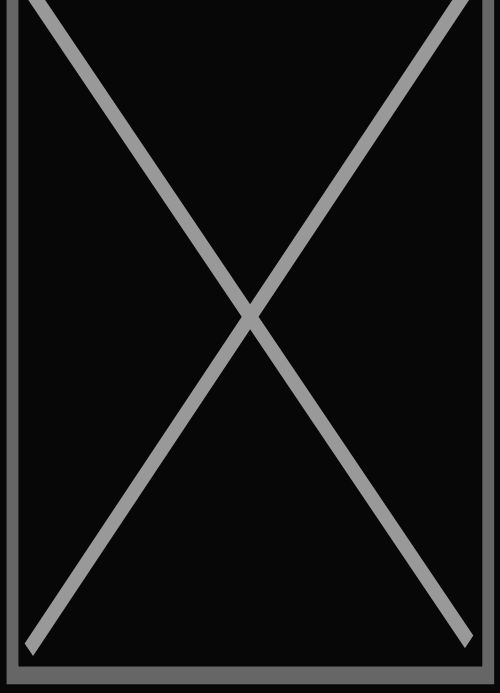
Avviata la collaborazione tra Savoia Americano e Marevivo

savoia-americano-alla-taverna-degli-arna-low-9314ff35

Savoia Americano porta avanti la sua **missione green** sostenendo un progetto speciale per la salvaguardia del mare con **Marevivo**. E abbraccia la cucina vegetale e gourmet della Chef milanese Marzia Riva, cuoca, docente specializzata in Alta Cucina vegetale e co-founder del progetto Arna Food Lab insieme al biologo nutrizionista Ferdinando A. Giannone. L'obiettivo è da un lato valorizzare la dieta mediterranea, dall'altro contribuire a tutelare le coste italiane.

Il vino aperitivo **Savoia**, che si ispira alla ricetta autentica del "Bitter di Milano", è il primo del suo genere certificato vegano e 100% naturale perchè usa il betacarotene per ottenere il suo colore rubino ed è realizzato con vino trebbiano, aromatizzato con un bouquet di erbe aromatiche, tra cui **arancia amara, genziana, sentori di angelica, rabarbaro e legno di quassia**, oltre a mandarino, pompelmo rosa e altri agrumi; il cardamomo bianco, la cannella e lo zenzero aggiungono equilibrio e dolci toni speziati, come quelli della vaniglia del Madagascar e dell'uva passa siciliana. È inoltre arricchito con Vino Marsala Fine DOC, invecchiato in botte di quercia per 14 mesi. Tutti gli ingredienti trasmettono amore per le materie prime e un forte legame con le origini italiane.

Menu degustazione con i signature drink di Savoia Americano
Savoia Americano ha avviato la sua piattaforma focalizzata sul terroir con una **partnership nel segno dell'attenzione all'ambiente** e del rispetto degli elementi naturali. Si unisce infatti alla chef Marzia Riva per realizzare un pairing basato sui fondamenti della cultura gastronomica mediterranea, incentrata principalmente su ingredienti **plant-based**.



La dieta mediterranea, vero e proprio stile di vita, racchiude in sé sia la scelta di alimenti a prevalenza vegetale, sia la tradizione di prepararli con cura e il piacere di consumarli in compagnia: **è il trait d'union tra Savoia Americano e la proposta gastronomica Mare Nostrum**, interpretata dalla chef Marzia Riva nel menu degustazione proposto presso la Taverna degli Arna in occasione delle serate dedicate al progetto in programma a novembre in concomitanza con il World Vegan Month.

Ogni appuntamento permetterà di **sperimentare il piacere della condivisione del cibo** compiendo una traversata virtuale dall'Alto Adriatico ai Balcani, dalla Grecia alle coste nordafricane, per poi risalire fino alla Penisola Iberica. In abbinamento verrà proposta una serie di cocktail studiati ad hoc, realizzati esclusivamente con prodotti vegetali per rispettare la filosofia della serata.

Per rendere ancora più significativa l'attenzione verso la salvaguardia dell'ambiente marino, è stata avviata anche una **collaborazione con Marevivo**, associazione ambientalista che da quasi quarant'anni difende dall'inquinamento il mare, le sue coste e le specie che lo abitano. Arna Food Lab e Savoia Americano devolveranno il 20% del ricavato di ogni menu a Marevivo, per sostenere le campagne di sensibilizzazione promosse dall'Associazione e le attività di tutela degli ecosistemi marini.

Gli appuntamenti

- Venerdì 11 novembre: "Convivialità e condivisione del Tajine e del Cous Cous Marocchino e del Nord Africa"

- Giovedì 1 dicembre: “Piatti unici e l’abbondante accoglienza del Sud Italia”

- Giovedì 19 gennaio: “Tapas e la cucina Moresca della penisola Iberica”

Per partecipare scrivere a **prenotazioni@latavernadegliarna.it** oppure chiamare il numero 345 7846026. Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente alla data scelta.
Costo a persona per ogni serata euro 100.