

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 proficuo 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](#)

