

L'Ermitage rinnova il sostegno ai piccoli produttori locali

TEOLO

L'innovativo progetto "Natura Viva" dell'Hotel Ermitage Bel Air di Monteortone che mira a deliziare i palati degli ospiti dell'albergo privilegiando il più possibile prodotti stagionali, naturali e biologici del territorio, ha festeggiato un anno di vita. Martedì, per suggellare il patto di collaborazione tra la cucina dell'Hotel della famiglia Maggia e alcuni piccoli produttori, perlopiù locali, lo chef Michele Bruseghin e la sua brigata hanno messo in risalto nei piatti proposti a una cinquantina tra produttori e giornalisti e 135 clienti, i prodotti del Frantoio di Valnogaredo, Terra dei Livii di



Un momento della serata

Torreglia, Torrefazione Dubbini Diemme di Padova, Theo Cacao di Este, Borgoluce di Musile e La Baita di Imperia. Prodotti inseriti nei menù stagionali dell'Ermitage. «Vogliamo contribuire a mantenere vive queste preziose attività di nicchia» ha detto Marco Maggia. (g. b.)

