



COMUNICATO STAMPA

## **TAMBURO E COLTELLO 3 TORNA LA SERATA DI CUCINA E MUSICA PER RICORDARE MARCO PASSINI**

*Falconara 04/09/2018* - **Giovedì 6 settembre**, al Ristorante Pizzeria **Arnia del Cuciniere** di Falconara Alta, torna l'evento per riassaporare e condividere le più grandi passioni che hanno segnato il percorso di vita professionale e privata dello chef marchigiano **Marco Passini**. Anche per questa terza edizione, il ricavato dell'evento sarà devoluto alla creazione di alcune borse di studio per giovani chef, intitolate a Passini, presso l'Istituto Alberghiero di Loreto 'Einstein-Nebbia'.

La serata avrà inizio a partire dalle 19,30 con "La credenza marchigiana", un po' aperitivo, un po' cena. Un ricco buffet, su prenotazione, dove protagonisti saranno i sapori preferiti da Marco Passini, materie prime di altissima qualità, preparazioni realizzate con cura, con quel gusto buono delle cose semplici. In cucina, i noti **Chef Claudio Api, Mariano Faraoni, Andrea Mangoni** ed **Errico Recanati**, colleghi con i quali Passini ha condiviso la passione per questo lavoro, nonché profonde amicizie.

Non da meno la selezione del bere, con la birra alla spina artigianale **Engel Gold** proposta da **Cecconi**, il **Verdicchio dei Castelli di Jesi** e la **Lacrima di Morro d'Alba** dell'**Antica Cantina Sant'Amico**, l'anice e gli amari della **Distilleria Varnelli** e una gustosa sangria marchigiana.

Durante l'aperitivo e per tutta la serata sarà inoltre possibile gustare la buonissima produzione artigianale della **Gelateria Coccoverde**.

Ad accompagnare il buffet, dalle 19.30, il **DJ set AGO&ALFREDO** con la music selection "Al Rosso Agontano".

Dalle ore 21.00 va in scena il live esplosivo, miscelato con groove e innovazione degli **Universound**.

Dalle 22.30 sul palco i **The Franco Funky**, gruppo attivo dal 2007 che si esibisce in teatri, club e rassegne in tutta Italia con un repertorio trasversale che passa dal reggae al trash italiano, senza mai perdere di vista la matrice funk.

L'accesso al buffet, compreso il primo drink, ha il prezzo di 15 euro. Per prenotare, entro mercoledì 5 settembre, è possibile inviare una mail a [tamburocoltello@gmail.com](mailto:tamburocoltello@gmail.com) o mandare un messaggio alla **pagina Facebook ufficiale "Tamburo e Coltello"**.

L'evento è realizzato in collaborazione con: **Arnia del Cuciniere, Antica Cantina Sant'Amico, Cecconi, Cooperativa del Mosciolo di Portonovo, Distilleria Varnelli, EraOra crea il gusto, Frutti & Company, Gelateria Coccoverde, GN Gerardo, Martarelli Formaggi, Salumi dell'Abbazia, Slow Food Ancona e Conero, Tiriboco e Comune di Falconara Marittima.**