

Monte Mulini domaćin najglamuroznijeg ljetnog partyja

U utorak, 19. srpnja, s početkom u 20 sati rovinjska plaža Mulini Beach, drugu će godinu zaredom biti mjesto održavanja Fullmoon Party-ja, najglamuroznije zabave ljeta, kako najavljuju Rossana Bettini i Francesco Razzetti iz White Sheep-a, talijanske agencije koja već niz godina organizira ovo jedinstveno događanje

Fullmoon Party proizlazi iz ideje da se na jedinstvenom mjestu koje se odmaklo od stereotipnog okruženja, uz dobru glazbu i čari punog mjeseca, predstave internacionalni proizvodi apsolutne izvrsnosti. Od vina, hrane sve do poznatih restorana. „Ono što Fullmoon party čini jedinstvenim jest predstavljanje proizvoda i to od samih proizvođača. Ekskluzivnost pažljivo odabrane lokacije, raznovrsnost i izvrsnost gastro ponude i jedinstven način njena predstavljanja, čine Fullmoon party iznimno uspješnim događajem već duži niz godina“, objašnjavaju iz White Sheep-a.

Među brojnim proizvođačima koji će se predstaviti, izdvajaju se Mate i Cadenela s vrhunskim ekstra djevičanskim maslinovim uljima i Kumparička sa svojom ponudom sireva. Predstaviti će se Cromaris kvalitetna bijela riba kao i brojni vinari. Castello di Spessa, Colja, Clai, Coronica, Denis Montanar, Fakin, Maeli, Marco Felluga, Novacco, Piera Martellozzo, Rodaro, Roxanic, Agroprodukt, Vigna di Sarah i brojni drugi. Tijekom večeri Le Vigne di Zamò premijerno će predstaviti vrhunsko bijelo vino No name. Iz Brtonigle dolazi Luciano Visintin i vinarija Veralda, dobitnik Decanterove svjetske nagrade 2016. za najbolje monosortno crno vino na svijetu. Najavljen je i dolazak Gianluce Bisola, kralja vina Prosecco i eklektičnog i karizmatičnog Aleša Kristančića, tvorca već legendarnog pjenušca Puro. Uz njih, očekuje se i dolazak Helmutha Koechera, predsjednika International Merano Wine Festivala kao i Riccarda Illy-ja, ovog puta u ulozi vinara iz Montalcino Mastrojanni vinarije te Cristine Nonino s destilatima.

Za pripremu hrane zaduženi su članovi udruge Jeunes Restaurateurs d'Europe. Kuhat će predsjednik hrvatskog ogranka udruge mladih kuhara, Teo Fernetić, vlasnik restorana hotel San Rocco iz Brtonigle uz slovenskog predstavnika, Jure Tomiča iz restorana Debeluh iz Brežica koji je ovogodišnji dobitnik svjetske nagrade Pasta Barilla. Uz sudjelovanje domaćina, vrhunskih kuhara Maistrinih restorana Monte Mulini, L, Adriatic Brasserie i Kantonon, gosti će imati prilike kušati i delicije Marine

Gaši iz restorana Marina iz Novigrada, Tomaža Kovčiča iz dvorca Zemono, a iz Zagreba stiže Priska Thuring iz Dubravkinog puta.

Ovogodišnje će izdanje Fullmoon Party-ja biti obogaćeno trenucima posvećenima modi, dizajnu, automobilizmu, motorima i jahtingu.