

Fool Moon Party, l'alta cucina in spiaggia e al di là del mare

full-moon-22-1cc9c302

Torna sabato 12 luglio [Full Moon Party](#) a Portorose, l'evento enogastronomico più gettonato della costa slovena.

La luna illuminerà la spiaggia Meduza Exclusive dalle ore 20, dove sarà possibile assaporare prelibatezze provenienti da Italia, Slovenia e Croazia preparate dai migliori chef. L'originale location a bordo mare, infatti, fa parte del complesso Life Class, un grande resort con alberghi a 4 e 5 stelle, terme e spa estese su 7.500 mq e diversi ristoranti, tra i quali il Mediteran guidato dall'executive chef Stefano Cosattini, premiato dalla FIC (Federazione Italiana Cuochi) con il "Cappello d'Oro".

[LifeClass_Portorose_Full_Moon_Party](#) Le guest star di questa edizione di Fool Moon Party sono il presidente e fondatore di Merano Wine Festival, Helmut Koecher, per un gemellaggio fra località termali di mare (Portorose) e montagna (Merano), e, guidata da Jure Tomic, la squadra di cuochi di Jeunes Restaurateurs d'Europe, associazione che celebra quest'anno i suoi quarant'anni. L'evento, realizzato in collaborazione con White Sheep, riserverà un occhio di riguardo agli amanti dell'alta cucina e del benessere, in tema con la filosofia LifeClass. Così gli chef, servendosi solo di ingredienti genuini e accuratamente selezionati, prepareranno specialità slovene come il Branzino di Pirano Fonda e il Fior di sale delle antiche saline di Sicciole. Non mancheranno le ostriche Selecta, il cioccolato Chox, il prosciutto del Carso Komel Selection e le dolcezze tradizionali di Eppinger.

Ad accompagnare i piatti gli olii extra vergine d'oliva di Lisjak e Mate Extra Virgin e le raffinate salse di Livio Pesle. Nei calici gli ottimi vini provenienti dalle eccellenze slovene come Movia, Marjan, Simcic e Cotar e dalle italiane come Venica&Venica, Livio Felluga, Castelvechio e Specogna, e i Cocktails & American Bar a cura della distilleria Nonino.