

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

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". Le guest star di questa seconda edizione sono il presidente e fondatore di Merano Wine Festival, Helmut Koecher, per un gemellaggio fra località termali di mare (Portorose) e montagna (Merano), e la squadra di cuochi di **Jeunes Restaurateurs d'Europe**, guidati da Jure Tomic, 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. <http://www.lifeclass.net/it/attivita/in-albergo/esperienze-culinarie/full-moon-party>