

**Experience a 4 mani, la fusion tra Sangiovani e gli chef internazionali.**

“**Experience a 4 mani**” è l’evento Limited Edition lanciato da **Le Radici Experience** dello chef **Matteo Sangiovani** per attrarre sul territorio il meglio dell’eccellenza culinaria campana e italiana.

**Quattro chef internazionali, quattro eventi unici** che prenderanno avvio dal **6 marzo 2023** con la presenza di **Paolo Barrale** per chiudersi l’11 maggio, in attesa del nuovo calendario per la stagione autunnale.

Le porte del Ristorante “Le Radici Experience”, di proprietà della famiglia **Adinolfi**, solida realtà dell’**agricoltura di I e IV Gamma in Piana del Sele**, diventano il varco e l’occasione di pregio per tradurre le bontà del territorio così declinate in un attrattore e in un’occasione di incoming. Momenti esclusivi, aperti al pubblico, per promuovere e valorizzare le nostre tradizioni con la sapienza degli chef stellati ospitati da Matteo Sangiovani.

Lo start è previsto lunedì **6 marzo** con **Paolo Barrale**.

Tecnica e memoria, questi i valori condivisi alla base dell’incontro tra Matteo Sangiovani e Paolo Barrale, chef del Ristorante Aria, una stella Michelin. In quella serata gli chef si racconteranno in un menù di sei portate che inaugurerà per questa stagione un percorso di elevata qualità gastronomica.

Il **31 marzo** sarà la volta dello chef **Michele Deleo** per proseguire il **21 aprile** con **Sergio Mei** e concludere l’**11 maggio** con **Giuseppe Stanzone**.

Le cene “a quattro mani” dello chef Matteo Sangiovani saranno un percorso esperienziale, ognuno composto da sei portate con relativi pairing, in un viaggio di esplorazione, alla scoperta di tutte le eccezionali caratteristiche delle nostre materie prime.

Appuntamento alle ore 20.30 a Le Radici Experience, per ogni informazione relativa a prenotazioni e menu è possibile contattare la direzione.

Le Radici Experience  
Strada Statale 18, 54  
84091 Battipaglia (SA)  
Tel. 0828 380205  
experience@leradici.eu  
leradici.eu

