



Hotel & Resort

Clarion Hotel Admiral Palace

La Romagna, l'Artusi, e gli altri.

Cinque cene a tema secondo stagione, passione e territorio.

Ai fornelli, lo chef Cosimo Di Stasi.
In sala, l'enogastronomo Pier Antonio Bonvicini.

Al Clarion Hotel Admiral Palace di Rimini.
Nei giorni 22 giugno, 6 e 20 luglio e ad agosto il 10 e il 24.

Lunedì 22 giugno, ore 20,00

Presentazione delle serate a tema e cena dedicata

Lunedì 6 luglio, ore 20,00

Il Sapore per sapere
Dal Riminese al Cesenate, tra pianura e collina.

Lunedì 20 luglio, ore 20,00

Arte e scienza in cucina
Forlimpopoli e il suo gastronomo

Lunedì 10 agosto, ore 20,00

Armonie di confine
Da Faenza a Brisighella verso la Toscana

Lunedì 24 agosto, ore 20,00

La tavola cortese
Bagnacavallo, Russi e il Lamone

* le date possono subire variazioni

Biografia di Pier Antonio Bonvicini

Pier Antonio Bonvicini, giornalista e scrittore di origini romagnole, si occupa di turismo, pubbliche relazioni e storia della cucina.

Già critico gastronomico della Guida dei Ristoranti d'Italia de L'Espresso e di Osterie d'Italia di Slow Food, collabora ora alla Guida ai Ristoranti di Antonio Piccinardi. E' titolare di rubriche gastronomiche su periodici a larga diffusione in Emilia-Romagna e partecipa a trasmissioni radiofoniche e televisive dedicate alla cultura del cibo e del vino (Casa Alice su Alice - Sky Tv, Eat Parade di Rai Due, San Marino RTV, etc.). Per il Comune di Cattolica ha curato il progetto enogastronomico "Riviera Romantica" e per tre volte ha ricevuto il premio "Rimini-Europa" per i risultati ottenuti nel settore. Da allora è anche socio onorario dell'Accademia Artusiana di Forlimpopoli. Inoltre è iscritto all'ARGA, l'associazione interregionale dei giornalisti di agricoltura alimentazione e ambiente, e fa parte de Les Gastronomes de La Mer di Francia. In precedenza è stato anche all'Accademia Italiana della Cucina. Per la Menabò Editore di Forlì ha curato le due edizioni della Guida ai Ristoranti di Romagna e di Bologna e Provincia, segnalando oltre 350 locali di qualità.

Tra gli incontri enogastronomici da lui organizzati nel Riminese: Dove ci portano le stelle, al Ristorante e Hotel Tre Re (4 stelle) di Poggio Berni, e a Rimini: Tra le stelle al Grand Hotel, Serate da Gustar al Caffè delle Rose, La Romagna a Tavola, un'arte che seduce sempre, all'Hotel Ambasciatori (4 stelle). Per la Televisione di Stato della Repubblica di San Marino (San Marino RTV, consociata RAI) ha ideato, condotto e diretto "Golosità: cibi, vini e altre delizie di San Marino", programma in dieci puntate sull'enogastronomia del Titano. Per l'Assessorato alle Pari Opportunità del Comune di Rimini, ha creato e condotto "l'Altra Metà del Cielo", dando vita ad otto incontri dedicati alle donne (di cui uno sulla cucina romagnola), ai quali hanno partecipato, anche, Alessandro Meluzzi, Rosanna Lambertucci e Camilla Baresani. Quest'anno con Gourmet senza Glutine, evento promosso dalla Confartigianato di Rimini e col patrocinio del Ministero della Salute, si è anche occupato di intolleranze alimentari, progettando e conducendo cinque serate dedicate alla celiachia al Clarion Hotel Admiral Palace (4 stelle) di Rimini, nel cuore di Marina Centro.