



fiera internazionale d'arte
moderna e contemporanea
international exhibition of
modern and contemporary art
3-5/02/2023
Bologna

Food

Ad Arte Fiera l'arte va (anche) in tavola

Accoglienza e tradizione: ispirata dai valori che da sempre contraddistinguono l'identità della fiera e sottolineano il suo stretto legame con il territorio, Arte Fiera presenta una rinnovata offerta culinaria che predilige sapori e saperi locali, includendo soluzioni sia *slow* che *fast* capaci di soddisfare le esigenze legate ai diversi ritmi di visita della fiera. Fiore all'occhiello della *food experience* sarà la prestigiosa partecipazione dello chef bolognese Massimiliano Poggi, invitato a ripensare il menù della VIP Lounge.



Una pausa ristoro curata nei **Dettagli**: una pausa di qualità è un elemento importante per le giornate di manifestazione e di allestimento. Per rispondere in modo adeguato alle richieste di espositori, pubblico e ospiti, Arte Fiera propone una *food experience* rinnovata e ispirata ai valori di **accoglienza e tradizione**, dotando i padiglioni di punti ristoro e stand enogastronomici dedicati ai sapori locali in cui sarà possibile sostare per pasti, spuntini e degustazioni.

Sarà Re Sole Bistrot ad attendere il pubblico alla **Champagnerie** e al **cocktail bar**, con un'attenta offerta di Champagne, cocktail e una selezione di prodotti per palati raffinati.

A ripensare poi l'offerta culinaria della **VIP Lounge** sarà **Massimiliano Poggi**, cuoco bolognese dalla pluriennale esperienza e dall'attitudine alla continua sperimentazione, mosso da una viva curiosità nei confronti delle infinite soluzioni possibili nell'incontro tra natura e cucina. Per le giornate di manifestazione lo chef presenterà un'esclusiva proposta di ricette in cui si intrecciano tradizione e innovazione, elaborate secondo la sua personale filosofia culinaria a partire da ingredienti semplici e genuini, di provenienza stagionale e a chilometro zero.

Gli ospiti di Arte Fiera saranno invitati a compiere un viaggio lungo le strade del gusto e dei sapori tipici della cucina bolognese, immersi in un contesto a metà tra ristorante e luogo informale, arricchito da allestimenti, arredi e luci dei partner tecnici Artemide, BioHabitat, Davide Vercelli, FIMA Carlo Frattini, Green Code e Pedrali che, per l'edizione 2023, cureranno l'intero design della VIP Lounge.

La collaborazione con Massimiliano Poggi consolida il legame della fiera con il territorio e si inserisce in pieno nei valori e negli intenti condivisi nell'intero programma della 46a edizione della manifestazione: comunità e relazione, accoglienza, sostenibilità e nuove visioni sul futuro.

Contatti

Communication and External Relations Manager

Isabella Bonvicini
isabella.bonvicini@bolognafiere.it
335 7995370

BolognaFiere – Ufficio Stampa

Gregory Picco
gregory.picco@bolognafiere.it
334 6012743

Arte Fiera – Ufficio Stampa

Elena Pardini
elena@elenapardini.it
348 3399463



BolognaFiere spa
Viale della Fiera, 20 - 40127 Bologna, Italia
Tel. +39 051 282111 Fax +39 051 6374004
segreteria.generale@bolognafiere.it
PEC_buindustry@pec.bolognafiere.it
Capitale Sociale 157.200.000 i.v.
C.F. - P.IVA e Reg. Imp. BO 00312600372 - REA BO367296

Show Office
Tel. +39 051 282863 / 282929
artefiera@bolognafiere.it

www.artefiera.it