



ESTILO EJECUTIVO

Cenas con propósito a la italiana

Melissa González mgonzalez@larepublica.net | Miércoles 18 febrero, 2015

ÚLTIMA HORA



08:04 Hyundai Costa Rica presenta el KONA, un SUV 100% eléctrico



08:00 Inicia construcción de zona franca que generará 7 mil empleos en Occidente



07:15 Al comprar cerveza artesanal de pyme tica, ayudará a cachorros heridos y sin hogar



07:10 Alcohol en gel contará con norma técnica para verificar su calidad



07:05 Importador denuncia que ministra se apartó en estudio técnico al subirles (^



GASTRONOMÍA

Cenas con propósito a la italiana

El chef Fabrizio Facchini promete crear experiencias gastronómicas únicas a favor de la fundación Nature Kids

arancel por importar
azúcar

MÁS LEÍDAS



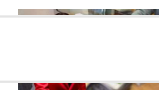
Reclamo de Tigo contra
FUTV por monopolio de
transmisiones de fútbol
es analizado



Costa Rica perpetúa el
“carrocentrismo”,
según expertos en
movilidad



Hay miles de empleos
disponibles en sector
agrícola a falta de mano
de obra migrante



más respiro para sus
créditos



Segunda etapa de El
Auto Cine CR incluirá
sedes al aire libre

INICIO





Fabrizio Facchini, es dueño de Antico Borgo Country House & Restaurant en Arcevia, en La Marche, Italia. Cortesía Alta Hotel / La República



La próxima semana usted podrá degustar un menú de primera, elaborado por el chef italiano Fabrizio Facchini, dueño de Antico Borgo Country House & Restaurant en Arcevia, en La Marche, Italia.

El reconocido profesional tendrá la tarea de sorprender a los comensales que asistan al [restaurante La Luz del hotel Alta](#), en Santa Ana, donde se realizará el 26, 27 y 28 de febrero un encuentro gastronómico, cuya finalidad es recaudar fondos a favor de la fundación Nature Kids en Bahía Drake.

A través de estas tres citas se planea dotar a niños de material didáctico y equipo de cómputo, entre otras necesidades.

Facchini, apasionado por el arte culinario desde su infancia y con más de 5 años de trayectoria cocinando profesionalmente alrededor del mundo, tiene como tarea crear una experiencia inolvidable a través de la cocina.

Entre los platillos que se incluirán en las cenas están bocas como albóndigas al romero, sardinas con cebollas dulces; platos fuertes como un tartar de dorado con maracuyá, paccheri con azafrán y pistacho y solomillo de ternera con camarones con arroz de Costa Rica.

Para el postre entre las opciones está un delicioso helado con salsa de mango, leche dulce y mousse de maracuyá.

Cada día la cena será diferente.

La fundación Nature Kids desde su creación ha logrado graduar a más de 300 niños en Bahía Drake, península de Osa; generando con ello un impacto en la comunidad por medio de la enseñanza del inglés, buenas prácticas de sostenibilidad ambiental y computación.



¡PARTICIPE!

DÍAS 26, 27 y 28 de febrero

HORA 7.30 p.m.

LUGAR Restaurante La Luz,
Hotel Alta

PRECIO \$200 por persona

RESERVACIONES 2282 4160 •
reservations@thealthotel.com

COLABORACIONES si no
puede asistir a la cena y desea
colaborar con la fundación a
través de la cuenta BAC San
José en dólares 906217773

Melissa González

mgonzalez@larepublica.net

[@mgonzalezLR](#)

[CONTÁCTENOS](#) / [MEDIA KIT](#) / [SUSCRÍBASE](#) / [¿QUIÉNES SOMOS?](#)

© 2020 Republica Media Group todos los derechos reservados.

