

**Torrefazione Caffè Lelli e Ristorante Sol y Mar**  
presentano  
***COFFEE COCOA & FISH BEACH PARTY - 3° edizione***  
**in collaborazione con Offelleria Rizzati, Cremeria Scirocco, Essè Brut**  
lunedì 23 luglio dalle ore 20,00 Riccione Ristorante Sol y Mar

*Bologna, 11 luglio 2007*

La provocazione è stata lanciata nell'estate del 2005 da Torrefazione Caffè Lelli di Bologna. Primo: creare un evento per invitare al "consumo estivo ed alternativo" di due piaceri (caffè e cioccolato) che per il caldo sono meno invoglianti. Secondo: trovarsi in una location dove ben conciliare la degustazione e la promozione della "cultura della qualità" con il piacere di stare all'aria aperta, anticipando il gusto delle prossime vacanze con uno scorcio di mare e di spiaggia.

Nasce così "**Coffee Cocoa & Fish Beach Party**", giunto alla **3° edizione**, per gustare un piccolo club dell'eccellenza nel clima rilassante della spiaggia al tramonto con il mare di fronte e note di musica selezionata in sottofondo.

I caffè della **Torrefazione Caffè Lelli**, gli assaggi di pesce firmati dal **Ristorante Sol y Mar** nella sua posizione privilegiata, il cioccolato dell'**Offelleria Rizzati** di Ferrara, le creazioni della **Cremeria Scirocco** di Bologna, il fresco e innovativo perlage dello spumante **Essè Brut** dei colli bolognesi. Cocktail freddi a base di caffè e di cioccolato preparati al momento da un barman apriranno la serata di degustazione; la fantasia dello chef stuzzicherà l'appetito con "small food" a buffet fino ad accompagnare gli ospiti verso i dessert: sorbetti al caffè e dolcezze al cioccolato. Agli ospiti sarà dedicato un angolo di lettura con alcune eleganti pubblicazioni della **casa editrice Gribaudo**, a disposizione anche per l'acquisto.

I partner della serata:

- **Essè Brut** (Bo), frutto della sinergia di due cantine dei colli bolognesi (Fattorie Vallona di Castello di Serravalle e Isola di Mongiorgio a Monte S.Pietro) per una cuvée d'autore. La prima "bollicina dell'Emilia Romagna", un vino spumante realizzato dal meglio delle uve autoctone, Pignoletto all'85%, trattate con metodo Charmat lungo.
- Franco Rizzati è maestro cioccolatiere nell'omonimo laboratorio artigianale, **Offelleria Rizzati** (Fe). L'offerta è assolutamente originale e innovativa: il cioccolatino alla birra e le specialità candite, oltre alla classica torta tenerina ferrarese.
- **Cremeria Scirocco** (Bo), gelateria artigianale creativa. La ricerca di materie prime eccellenti si abbina all'attenta tecnica di preparazione con insolite ricette. Il risultato è la riscoperta di sapori autentici e di fantasia fredda: sorbetti ai gusti salati, per aperitivo e per dopo cena, le granite siciliane e i gelati dai sapori e dalle consistenze sorprendenti.
- Dal 1996 **Torrefazione Caffè Lelli** (Bo) produce e commercializza le proprie miscele di caffè e cru 100% d'origine a marchio "I Caffè di Leonardo Lelli", dove la passione per l'alta qualità si fonde con la tradizione artigianale italiana nel processo di tostatura ad aria calda per dare vita ad una linea di prodotti esclusivi.

Saranno presenti alla serata i produttori: il **torrefattore** Leonardo Lelli, il **cioccolatiere** Franco Rizzati, il **gelatiere** Andrea Bandiera per Cremeria Scirocco, il **viticoltore** Maurizio Vallona con Lorenzo Minotti per Essè Brut.

Appuntamento **lunedì 23 luglio dalle ore 20** Ristorante Sol y Mar lungomare V.le D'Annunzio  
190

**Entrata a persona euro 30,00**

**Prenotazione consigliata:** Ristorante Sol y Mar 0541 648528 / [info@ristorantesolymar.it](mailto:info@ristorantesolymar.it)