

[a cura di Luana Stramaglia] 17/12/2014

Aprire Fourquette | ristorante atipico di cucina narrativa



LOVE



0



Ad un anno dall'inizio dei "lavori", apre **nel cuore del centro storico di Foggia**

"Fourquette", il primo **ristorante di cucina narrativa** di *Fork in progress*, l'impresa a finalità sociale vincitrice di Principi Attivi 2012 e semifinalista all'European Social Innovation Competition 2014.

Fin dal nome *Fourquette* è un gioco **glocal**: travestito da francesismo, altro non è che un'interpretazione fonetica di **forchetta in vernacolo foggiano**. **Fa il verso ai bistrot e l'occhiolino alle taverne, condensando in poche sillabe la nostra idea di ristorazione.**

Incorniciato nei vicoletti alle spalle della Facoltà di Lettere (Via Le Orfane 14, traversa di Via Arpi), *Fourquette* adotterà la formula: **café wifi al mattino, pranzetti veloci (e gustosi) dal lunedì al venerdì, cucina terra terra e cene gourmet dal giovedì alla domenica.**

In cucina, **la chef Sara Latagliata**, creatrice anche di **Nobili Pasticci** (Principi Attivi 2012), **dirigerà l'orchestra di "nonni & nipoti"** tra i fornelli della nostra cucina narrativa e impreziosirà il **menu della tradizione** con i **piatti dell'innovazione**. Il tutto sarà esclusivamente a **km 0** per portare in tavola e presentare i migliori prodotti della Capitanata, accompagnati da una carta dei vini squisitamente pugliese.

Per iniziare saranno ben **16 i tirocinanti dell'istituto alberghiero Einaudi di Foggia** coinvolti e quattro i primi **nonni coraggiosi** e intraprendenti (due nonne e due nonni, per l'esattezza) al varo di *Fourquette*.

Vi aspettiamo numerosi e appassionati!

Prenotazioni al 333 3348568/0881 310617

