

Siamo lieti di invitarvi

• FAM. BONAVITA •

RMFA dal 1960
RISTORANTE DA MARIO ALLA FAVA

VERSO NUOVI ORIZZONTI DELLA RISTORAZIONE

Sabato 13 dicembre alle 19.30 a Venezia
il Ristorante Mario Alla Fava
celebra il 55 anniversario della nascita
con una grande sorpresa:
la presentazione del sito web, un nuovo marchio
e un'anticipazione della prima pasticceria vegan a Venezia



Sabato 13 dicembre alle 19.30 il Ristorante "Mario alla Fava" di Venezia celebrerà il 55esimo anniversario della nascita con un evento speciale. Una new entry, il marchio RMFA, un nuovo sito, e l'introduzione della prima pasticceria vegan nella ristorazione a Venezia, lanciano l'azienda familiare verso il futuro.

Amore per la cucina, dove tradizione e gastronomia si fondono nel cuore di Venezia. Ad aprire le porte di uno dei ristoranti più rinomati di Venezia nel 1960, fu Mario Bonavita, per far riscoprire la vera cucina dimenticata. E l'arte del buon ristorante fu tramandata dai figli. Guido e Luca continuano con la stessa passione ereditata dal padre, scomparso nel 1982. Un legame familiare così forte, che ha convinto Luca a organizzare una bella sorpresa al fratello.

L'evento di sabato, a ingresso esclusivo su presentazione dell'invito, festeggerà dei buoni ristoratori. Dopo un aperitivo di benvenuto, ad accogliere gli ospiti nell'ambiente amichevole del locale, ci saranno proprio loro. Presenteranno lo Chef Executive assieme allo staff al completo, che con la loro esperienza lasciano il segno sull'ottima qualità dei piatti, pietanze e vini che fanno riscoprire gli antichi sapori della buona cucina veneta.

Un **video** racconterà i 55 anni di storia, passione e tradizione della famiglia, a partire dal fondatore Mario Bonavita, ripercorrendone l'evoluzione: dall'introduzione del pesce crudo d'avanguardia negli anni Ottanta, alla mezza porzione, fino alla specialità della cioccolata, al Master of Food in formaggio e il corso Slow Food dedicato all'Olio d'Oliva, conseguiti dai titolari.

Ad arricchire la serata, una cena con i migliori primi e secondi piatti contornati da musica in sottofondo, due grandi novità. La presentazione del nuovo sito web (www.rmaf.it) realizzato dallo studio di comunicazione Grafiche2m di Venezia, diventerà anche l'accattivante marchio per nuovi progetti futuri. **RMAF**, acronimo del "Ristorante Mario alla Fava", rappresenta la veridicità di una firma scritta di proprio pugno, una filosofia familiare di amore e dedizione per il cliente e la qualità, proiettata verso l'**Expo 2015**. R 1960, una lettera e una data: l'abbinamento per ricordare nel tempo, la nascita di un Ristorante a carattere familiare. Il marchio, è presentato con due font differenti, abbinabili per la loro diversità come due fratelli che danno vita ad un progetto già iniziato dal padre, e che ora ha vita propria. Ha una forma piramidale, a sostegno di 55 anni di attività svolta con particolare cura e passione, e veicolerà una new entry, una sorpresa per Venezia, l'introduzione di una filosofia antica ma attualmente molto ricercata: la **pasticceria vegan**.

E l'attenzione a tutti coloro che hanno deciso di abbandonare i prodotti di origine animale, per guardare al benessere e alla propria salute, sarà anche uno dei temi che animerà le future serate organizzate dal ristorante, oltre a **eventi** dedicati alle specialità, come la cioccolata e il pesce.

"La particolarità della cucina (vegan e senza glutine) è un nuovo segnale per il valore della ristorazione" spiega Luca Bonavita, perché come diceva Steve Jobs, a cui dichiara di essersi ispirato, "**l'azienda che non si sa rinnovare, è un'azienda morta**".

Tra gli ospiti prestigiosi che parteciperanno alla serata, saranno presenti il Direttore Generale del **CNR**, Dott. **Fabio Trincardi**, e il Direttore e il Vice Direttore della Banca d'Italia, **Maurizio Trifilidis** e **Maurizio Cannistraro**.