

# DYNAMICS OLISTIC ETNO STREET FOOD



Nel cuore del Salento, fra ritmi percussivi e sapori etnici, il cibo incontra il movimento in un fusion di pilates, yoga, power stretch, arti marziali, functional training, vocalità, espressione corporea e cucina autoctona rivisitata.

**Sabato 27 giugno 2015**

**Patù (Le) - Aquilino Bed&Breakfast**



**ore 18 DYNAMICS OLISTIC**

Workshop pratico condotto da **Gerardo Martino**  
body worker, personal trainer, voice trainer, performer  
Responsabile Nazionale IPS Wellness Posturale

**ore 21 ETNO STREET FOOD**

a cura di **Antonella Colucci** - Personal Chef  
che fra tradizione, creatività e contaminazione  
propone la sua cucina con un sorriso  
e un pizzico di trasgressione

## Menù

- Succo di pomodoro, sedano e zenzero
- Tocchetti di pane nero con curcuma e melanzane
- "Fafelle" in cartoccio
- Mozzarelline ciliegina infruttate
  
- Morsi di pizza con tonno, cipolle e olive leccine
- Le "Piccole pitte" rivisitate
- Le "Caponatine" di Antonella
- Rucola, melone e mandorle tostate in cocchi di insalata
  
- Mattoncini di cioccolato speziato
  
- Caraffe a sorpresa

Antonella, 3337593760  
[info@uncorpopovero.it](mailto:info@uncorpopovero.it)

*Antonella Colucci*  
PERSONAL CHEF

info e prenotazioni

Bed & Breakfast  
**AQUILINO**  
DI EMANUELA PALMA

Vico Galliani, 15  
73053 Patù (Lecce)

cell. 3489288087

[www.aquilinopatù.it](http://www.aquilinopatù.it)  
[info@aquilinopatù.it](mailto:info@aquilinopatù.it)

