



## PETRA SEGRETA

RESORT & SPA IN SARDEGNA

---

# SUSTAINABLE GOURMET FESTIVAL

---

GIOVEDÌ 2 AGOSTO

## 5 GRANDI CHEF E 5 ECCELLENTI CANTINE

IL RACCONTO DI UNA SARDEGNA GOURMET

Le degustazioni en plein air dei vini sardi più rappresentativi accompagnano gli show cooking degli chef Luigi Bergeretto, Roberto Serra, Luigi Pomata, Achille Pinna e Leonildo Contis per una straordinaria cena spettacolo dal sapore country chic.



MORA&MEMO



PALA  
*Wine Life*

SANTADI

*vini fatti con arte*



SURRAU

Sponsor tecnico



LUXURY EVENTS  
EQUIPMENT HERE FOR ELEGANT EVENTS

---

GIOVEDÌ 23 AGOSTO

## EXQUISITE FISH

CENA A 4 MANI CON ENRICO BARTOLINI

Lo chef più premiato d'Italia (Ristorante Enrico Bartolini, Milano) firma con Luigi Bergeretto un menu degustazione a base di pescato locale e sostenibile, accompagnato dalle eccellenze di stagione.

---

GIOVEDÌ 30 AGOSTO

## TRE STELLE A CHILOMETRO ZERO

CENA A 4 MANI CON BOBO CEREÀ

Lo chef 3 stelle Michelin Bobo Cereà (Da Vittorio, Brusaporto BG) affianca Luigi Bergeretto in una serata di alta cucina che celebra il territorio e le materie prime dall'orto biologico e dalla fattoria del resort.

---

Per informazioni e prenotazioni  
Petra Segreta Resort & Spa  
Via Buddeu, San Pantaleo  
tel +39 331 2922999  
info@petrasegretaresort.com

petrasegretaresort.com/sustainablegourmet  
#sustainablegourmet