

---

Ventimiglia, torna la  
“Nouvelle Vague  
Kollektiv”. Diego Pani  
e Simone Turbiani:  
“Alta cucina in una  
location d’eccezione.  
Vi stupiremo”

**70 i posti disponibili per una serata che si preannuncia  
magica.**

[www.riviera24.it](http://www.riviera24.it) • 27 maggio, 2017

Ventimiglia, torna la “Nouvelle Vague Kollektiv”.  
Diego Pani e Simone Turbiani: “Alta cucina in  
una location d’eccezione. Vi stupiremo”

**70 i posti disponibili per una serata che si preannuncia magica.**

[www.riviera24.it](http://www.riviera24.it)

**27 maggio, 2017**

**Ventimiglia.** Dopo il grande successo dello scorso anno, con due serate sold out, torna il 3 luglio nella città di confine “**Nouvelle Vague Kollektiv**”: l’evento di alta cucina e sommellerie nato dalle giovani menti di **Diego Pani** e **Simone Turbiani**. Cuoco il primo e restaurant manager il secondo, che hanno messo insieme passione, ispirazione e competenze maturate in anni di duro lavoro ai fornelli e in sala per creare un movimento giovane e dinamico, che unisce i migliori talenti nel campo della ristorazione per offrire un’esperienza tutta nuova al cliente.

*“Abbiamo avuto entrambi delle intuizioni”,* spiegano Diego e Simone, *“E siamo riusciti ad incanalarle in un progetto che lo scorso anno ci ha dato grandi soddisfazioni”.* Come dimenticarlo? Da quando lanciarono timidamente il loro evento su una pagina Facebook creata ad hoc, i due giovani nati e cresciuti nel ponente Ligure iniziarono a ricevere l’attenzione non solo della stampa, ma soprattutto di clienti e colleghi.

*“Ci hanno continuato a contattare, sono rimasti tutti soddisfatti e questo è stato per noi un grande motivo di orgoglio. Sapere che*

*tanti giovani professionisti vorrebbero affiancarsi al nostro movimento ci rende felici”, dichiara Diego Pani.*

**Movimento.** E' questo il termine corretto per parlare della “Nouvelle Vague Kollektiv”. Non solo cucina, non solo sommellerie, non solo preparazione attenta della sala.

Qualcosa di molto di più: un evento creato per stupire che cela una filosofia semplice ma del tutto innovativa nel mondo della ristorazione: creare location uniche, ricercate ed esclusive per portare gli eventi gastronomici fuori dai ristoranti. Senza dimenticare la valorizzazione del territorio ventimigliese: città dove i due giovani sono cresciuti e che amano visceralmente.

Proprio sulla scelta della location, di una bellezza mozzafiato e di un'importanza sociale oltre che storica per l'intera città di Ventimiglia, ruota il progetto di Diego Pani e Simone Turbiani. Di quale location stiamo parlando? Inutile insistere: per i due amici deve restare top secret. *“Non lo saprà nessuno se non poco prima della serata del 3 luglio. Nemmeno chi prenoterà verrà a saperlo fino all'ultimo”,* spiega Simone, *“Una cosa è certa: vi stupiremo”.*

Quando lo scorso anno abbiamo incontrato per la prima volta i due ragazzi, poco più che ventenni, siamo rimasti travolti dalla loro energia, positività ed entusiasmo. Oggi, Diego e Simone sono coscienti di dover non solo ripetere, ma superare le aspettative dei loro fans. E l'ansia cresce: *“Non nascondiamo che ci sia tensione”,* dichiara Diego, *“Perché si sono create molte*

*aspettative e ora puntiamo a proporre qualcosa di ancora più grande”.*

Diego Pani, figlio d'arte che dopo un'importante esperienza maturata al Louis XV di Monaco ha continuato il suo percorso “stellato” integrando la brigata del Guy Savoy di Parigi prima di tornare a Ventimiglia. Simone Turbiani, invece, è restaurant manager di uno dei più lussuosi ristoranti del Principato. Con loro ci saranno promesse della ristorazione, provenienti dai ristoranti più famosi di tutto il mondo, nei quali nonostante la giovane età (la media del gruppo è di 25 anni) ricoprono ruoli importanti a fianco dei grandi nomi della cucina internazionale.

*“Sono circa dieci le nazionalità diverse che uniranno le proprie competenze per creare una serata unica”, racconta*

*Simone, “Technologie e savoir faire ci permetteranno di gestire una sala che sala non è e una cucina che non è una cucina”.*

I posti sono limitatissimi e verranno venduti in prevendita a 100,00 euro ciascuno (prezzo comprensivo di vini e pietanze).

Per info e prenotazioni:[nvkollektiv@gmail.com](mailto:nvkollektiv@gmail.com)

*(foto Jacopo Gugliotta)*