



Alla scoperta delle anime gastronomiche romagnole durante le feste

“BoléBites” è il percorso enogastronomico ideato dall’azienda Bolé Wine per raccontare luoghi, spesso sconosciuti ai turisti, ed eccellenze culinarie romagnole

BoléBites Christmas Edition è un [viaggio e una road map](#) per scoprire luoghi ed eccellenze culinarie tipiche della Romagna, da gustare nel periodo di Natale.

Organizzato da [Bolé Wine](#) si tratta della versione natalizia di **BoléBites**, progetto la cui prima edizione è stata lanciata la scorsa estate per raccontare il territorio della **Romagna** attraverso **un dialogo a due voci**: quella del suo vino spumante Brut e quella delle eccellenze gastronomiche di questa terra così carica di vita e gusto.

BoléBites, infatti, è **un viaggio tra alcuni ristoranti romagnoli** di tradizione familiare ma non

solo, una sorta di itinerario da seguire, per fermarsi nelle diverse tappe e gustare un boccone accompagnato da un buon calice di vino spumante protagonista del territorio.

Raccontare e far scoprire la Romagna (anche quella più nascosta)

Il progetto nasce come **ricerca sinergica con tante realtà gastronomiche del territorio**, interpreti diversi ma complementari tra loro, capaci di declinare i diversi volti della tradizione romagnola e lo spirito che la pervade. Una cultura gastronomica ben nota a livello nazionale e internazionale, capace di coniugare il proprio passato con una sempre più interessante sperimentazione di prodotti, sapori e abbinamenti.

L'**obiettivo finale di Bolé Christmas Edition** non è quello di degustare un semplice calice di bollicine, quanto quello di far scoprire luoghi della sua terra, **spesso meno noti ai tanti turisti** soprattutto nella stagione invernale, le persone che li vivono e li hanno creati. Tra i posti suggeriti non solo eccellenze del territorio, ma anche locali e ristoranti capaci di raccontarsi e far unire le persone.

Una sorta di **guida esperienziale** che raccoglie tanti locali e ristoranti, spesso fuori dai classici itinerari gastronomici, da tenere sempre a portata di mano per una gita fuoriporta tra colline e Riviera.

BoléBites Christmas Edition: piatti tipici da provare in 7 località e 7 locali

1. Big bar (Forlì)

Clover Club rivisitato



BoléBites Christmas Edition: viaggio enogastronomico in Romagna

2. La Campaza (Ravenna)

1. Mousse al cioccolato con arancia candita, ribes e crumble di biscotto
2. Mazzancolle nostrane marinate al miele con porcini, salicornia e pinoli
3. Patata rustica con alicie e melograno



Le mazzancolle marinate al miele con porcini, ribes e crumble di biscotto.

3. Da Massimo (Rubiera, Modena)

1. Carne cruda, uovo e tartufo nero
2. Tortellini in brodo

4. i- Suite (Rimini)

Aperitivo galleggiante in Spa



Da Massimo (Rubiera, Modena)



i-Suite (Rimini)

I tortellini in brodo “Da Massimo” e l’aperitivo in spa di i-Suite.

5. Trattoria Cubana (Marina di Ravenna)

1. Pesce alla griglia
2. Spaghetti allo scoglio
3. Cappello del corsaro: sfoglia all'uovo con paprika ripieno di branzino, cappesante e melanzane su vellutata di vongole, zafferano e patate con scaglie di tartufo nero

6. Quel Castello (Cesena)

1. Tonno a tartare e crema inglese salata
2. Il maialino fondente croccante, profumo di nocino di Modena, porro brasato
3. Rigatoni pasta Mancini alla crema di ceci, cozze, crostini di pane al pomodoro dry
4. Seppia in fettuccine, evo al bergamotto, grué di pistacchi



Trattoria Cubana (Ravenna)



Quel castello (Cesena)



Casa Spadoni (Faenza)

7. Casa Spadoni (Faenza)

1. Tagliatelle al ragù di mora romagnola
2. Piadina con salumi nostrani e squacquerone

Per maggiori informazioni, visitare il [sito web](#).

Data di creazione

28/12/2019

Autore

redazione