

# Cene in Cava con gli chef Faccani, Agostini e Teverini

scritto da Redazione | 14/06/2021



**Dal 29 giugno a San Giovanni in Galilea (FC), per tre serate si potrà degustare la cucina di grandi chef avvolti in un'insolita ma affascinante ambientazione**

“Cena in Cava” è il titolo di un'originale iniziativa che si svolgerà nelle serate del **29 giugno, 13 e 27 luglio** a **San Giovanni in Galilea**, frazione del Comune di **Borghi (FC)**, all'interno della **Cava di Ripa Calbana**, di proprietà della CABA s.r.l.. Questo contesto suggestivo e insolito ospiterà tre cene preparate da importanti chef emiliano-romagnoli, rispettivamente **Alberto Faccani** del Ristorante Magnolia di Cesenatico (2 Stelle Michelin), **Riccardo Agostini** del Ristorante Piastrino di Pennabilli (1 Stella Michelin) e **Paolo Teverini**, dell'omonimo ristorante di Bagno di Romagna, uno dei massimi esponenti della cucina d'autore.

«Cena in Cava nasce come pensiero, poi trasformatosi in realtà, per la valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti», spiega **Carla Briigliadori**, ideatrice e organizzatrice in

prima persona dell'appuntamento. «*In collaborazione con **CheftoChef** e i **produttori della Valle dell'Uso**, i menù delle tre serate avranno come protagonisti alcune delle eccellenze gastronomiche di questo spicchio di Romagna. Ovviamente, il luogo che ospiterà le cene è fondamentale. La Cava si trova all'inizio dell'alta valle e per anni ha fatto e continua a fare parte integrante del territorio e della sua economia.*

*Un'importante opera di integrazione con il territorio circostante e gestione attenta alla sostenibilità, permette ai visitatori, restando nella parte alta e verde, di potere usufruirne per passeggiate e raccolta di erbe spontanee. Le cene a buffet avranno luogo sul prato verdeggiante all'esterno della casa colonica sopra la cava, dovei sotto le stelle si potrà godere il panorama che arriva fino al mare».*

## **I tesori gastronomici della Valle dell'Uso**

Lungo la **Valle dell'Uso** si trovano prodotti di eccellenza e conosciuti come la **Piadina cotta con le Teglie di Montetiffi**, il [Formaggio di Fossa Dop di Sogliano al Rubicone](#), la **Mora Romagnola** (già Presidio Slow Food), ma anche prodotti locali meno noti come farine biologiche, quindi produzione di pane e biscotti, formaggio di pecora, il [Savor](#) cui è dedicata una Sagra di Montegelli. Non mancano produttori di vino, carne e olio.

## **Cena in Cava: date e programma delle cene**

Il programma delle serate di "Cena in Cava" prevede alle **18.30 la visita guidata alla Cava** (informazioni e prenotazioni allo 0541 626787), mentre **le cene inizieranno alle ore 20** (prenotazione obbligatoria [www.cheftochef.eu](http://www.cheftochef.eu)). Per informazioni: cell. 339 1728172.

**Il menù della prima serata con lo Chef Alberto Faccani** prevede: aperitivo di benvenuto con le eccellenze della Valle dell'Uso; panzanella, mazzancolle, orto e brace; risotto Riviera Adriatica; ricciola alla Parmigiana; Uovo Tropicale come dessert.

**Il menù del 13 luglio con lo Chef Riccardo Agostini:** aperitivo di benvenuto con le eccellenze della Valle dell'Uso; malfattini con sfilacci di Mora Romagnola, melanzane e fumo; galletto farcito, scarola, alici e tartufo nero; frutti Rossovivo, cioccolato bianco e grano saraceno come dessert.

**Il menù del 27 luglio con lo Chef Paolo Teverini:** aperitivo di benvenuto con le eccellenze della Valle dell'Uso; strozzapreti di pasta lievitata con stridoli, guanciaie di Mora Romagnola e Formaggio di Fossa Dop di Sogliano; filetto di Mora Romagnola arrostito con salsa Savor e pomodorini confit al pesto; dolce Torino 649 di memoria artusiana, con gelato fior di latte e frutti di bosco.

Tutti i menù saranno accompagnati da pane e piadina ottenuti da farine biologiche e vino locale.

**Costo della cena: 60,00 €.**

In collaborazione e con il contributo del **Comune di Borghi** e del **Comune di Sogliano al Rubicone**.