



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

**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**



Gli chef Faccani, Agostini e Teverini (Foto © Ufficio stampa).

“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».



La Cava di Ripa Calbana (Foto © Ufficio stampa).

## 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, guancia 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**.

### **Data di creazione**

14/06/2021

### **Autore**

redazione