



Festamercato del bovino romagnolo a San Mauro Pascoli

Villa Torlonia, il 22 maggio ospiterà la prima edizione dell'evento che celebra la razza bovina romagnola con una mostra mercato, cooking show, analisi sensoriali e una cena stellata.



Per celebrare la razza bovina romagnola e per promuoverne la carne di qualità sia a livello regionale che nazionale, il **22 maggio a San Mauro Pascoli (FC)** si svolge la prima edizione della **"Festamercato del bovino romagnolo"** organizzata dall'amministrazione comunale, da [CheftoChef emiliaromagnacuochi](#), dalla Regione Emilia-Romagna e dal Consorzio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale.

Nell'800 l'allevamento di questa specie di bovini si intensificò sui terreni di **Villa Torlonia** e proprio questa bellissima location, a partire dalle ore 15, ospiterà l'evento che riunirà produttori, chef e gourmet che vogliono rilanciare questa eccellenza regionale e "adottarla" nella rete di **"CheftoChef"** in un progetto pluriennale che sarà presentato nel corso di un convegno dal titolo *"Per i nostri Bianchi Bovini Romagnoli"* al quale partecipano **Luciana Garbuglia**, Sindaco di San Mauro Pascoli, **Aldo Zivieri**, Socio Produttore di CheftoChef, **Simona Caselli**, Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, lo chef **Paolo Teverini**, Vice Presidente di CheftoChef, **Stefano Mengoli**, Presidente del Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco Appennino Centrale, **Davide Cassi**, docente dell'Università di Parma, **Stefano Donati**, Medico veterinario e allevatore, **Marco Zanuccoli**, Shoes Designer, **Francesco Ceccarelli**, LAPRIMASTANZA Architetti, **Emilio Antonellini**, Agronomo e allevatore, **Guido Zama**, Direttore Confagricoltura Emilia-Romagna.

Tutti gli appuntamenti saranno riuniti in un ricco programma articolato nel corso della giornata tra **mostra mercato** fino alle 22 con artigiani, cantine e produttori, **show cooking** e **analisi sensoriali** per terminare con una prelibata **cena stellata** alle 20.30.

Il programma della giornata

Dalle ore 16 alle 19, lo chef **Fabrizio Mantovani** del Ristorante FM di Faenza con **Gianni Guizzardi** titolare de “I signori del Barbecue” saranno protagonisti di un cooking show con aperitivo.

Alle ore 18 nell’ambito del progetto “iSensi” ci sarà una degustazione guidata e un’analisi sensoriale abbinando ricette a base di carne bovina romagnola al vino. Conducono l’appuntamento lo **chef Pier Giorgio Parini** del Ristorante “Povero Diavolo” di Torriana e il Professor **Davide Cassi** dell’Università di Parma. Il prezzo è di € 15,00 ma i posti sono limitati quindi è necessario prenotarsi al 339.1728172.



Da sinistra gli chef stellati Alberto Faccani e Pier Giorgio Parini.

Per finire, alle **ore 20.30**, si svolgerà una cena preparata dagli chef stellati **Alberto Faccani** del “Magnolia” di Cesenatico e **Pier Luigi Di Diego** del Ristorante “Il Don Giovanni” di Ferrara. Anche qui non potevano mancare piatti a base sia delle parti più nobili del bovino che di altri tagli come animelle, lingua, testina rasata per i bolliti, coda e interiora. Posti limitati, euro 50. Prenotazioni

cell. 339 1728172.

FESTAMERCATO DEL BOVINO ROMAGNOLO – I EDIZIONE

Dove: San Mauro Pascoli (FC), Via Due Martiri, 2 c/o Villa Torlonia

Quando: 22 maggio 2016

Sito web: www.cheftochef.eu

[mappress mapid="153?]

Data di creazione

19/05/2016

Autore

daniela-minnella