

Con la Festamercato dei Salumicotti, a Russi torna la grande tradizione

written by Redazione | 09/03/2016



Appuntamento il 12 e 13 marzo a Russi (RA) con la terza Festamercato dei Salumicotti: grandi chef, produttori, show cooking, mercato e laboratori per grandi e bambini



Già da qualche anno la cittadina di Russi, in provincia di Ravenna, ha avviato un insieme di iniziative destinate a valorizzare il territorio, le sue tradizioni e le eccellenze enogastronomiche. Non a caso, nell'ambito del progetto di **CheftoChef emiliaromagnacuochi** che coinvolge 12 città emiliano-romagnole, Russi è stata la prima "**Città della Gastronomia**" regionale e si ricorda anche che, lo stesso progetto, ha insignito Parma del riconoscimento di "**Città Creativa per la Gastronomia UNESCO**".

Sabato 12 (dalle 16 alle 19) e domenica 13 marzo (dalle 10 alle 19) a Russi, in Piazza Gramsci, CheftoChef inaugura la terza edizione della [**Festamercato dei Salumicotti dell'Emilia Romagna**](#), in contemporanea alla "**Fira di 7 dulur d'inveran**", altro tradizionale evento locale. Sarà un intero weekend di festa per tutti, con protagonisti i salumi cotti, apprezzati sia come sfizioso street food che come prelibatezze nei buffet e sulle tavole più raffinate.

Partendo dal "*bel e cot*", un prodotto tipico di Russi, si è allestita un'intera manifestazione enogastronomica per celebrare i salumi della regione Emilia Romagna. Infatti, si potranno assaggiare mortadelle, prosciutti, coppe di testa, spalla cotta di San Secondo e salumi "cotti al momento" in fumanti pentoloni come i cotechini, gli zamponi, la mariola, la salama da sugo e ovviamente l'autoctono "*bel e cot*" di Russi.

Diversi di questi prodotti saranno anche presentati da alcuni dei più importanti cuochi della regione, membri dell'associazione CheftoChef, nel corso di gustosi show cooking: **Igles Corelli**, chef del ristorante Atman di Lamporecchio (PT), **Silverio Cineri**, Chef del ristorante "La mia infanzia a tavola" di Faenza (RA), **Paolo Fortini** e **Marco Cavallucci**, chef consultant.

Il programma Festamercato dei Salumicotti

Sabato 12 marzo 2016

Dalle 16.30, ci saranno due laboratori dedicati ai bambini: "**Norcini in erba**", sulla lavorazione della carne di maiale per realizzare la salsiccia di mora romagnola, e "**Giochiamo a fare il fornaio**", per la preparazione di pizzette, panini e focacce. A tutti i bambini sarà poi offerta la merenda.

Domenica 13 marzo 2016

La giornata inizia **alle 10.00** con "**L'aperitivo del gourmet**" in cui gli chef proporranno i loro finger food abbinati ai vini del territorio. Inoltre si troveranno assaggi di garganelli al ragù, di "*bel e*

cot", piadina e salumi cotti.

Dalle ore 15 i produttori di Russi offriranno degustazioni gratuite di "bel e cot". **Dalle 15 alle 18**, per la durata di 1 ora ciascuno, si svolgeranno 4 appuntamenti, coordinati da Carla Briigliadori, per **"Diventare gourmet in un'ora"**.

I produttori presenteranno direttamente i salumi cotti e seguiranno un'analisi sensoriale curata dal Prof. **Davide Cassi** dell'Università di Parma, uno show cooking con la preparazione in diretta di un piatto a tema e un intervento dell'enologa **Marisa Fontana** che abbinerà il cibo con un vino del territorio.

Domenica sarà anche allestito un **mercato** a cui parteciperanno oltre 15 produttori di salumi cotti, o da cuocere, di tutta la regione e di vini "naturali", per scoprire, assaggiare, degustare e acquistare i migliori prodotti, dai grandi salumi DOP e IGP dell'Emilia Romagna alle piccole produzioni di qualità: mortadella, spalla cotta, salama da sugo, prosciutto cotto, ciccioli, coppa di testa, bel e cot, salame rosa, zamponi e cotechini.

Dal 12 al 20 marzo, in alcuni ristoranti di Russi (Hotel Morelli, Insolito, La Mascotte) si potranno assaggiare straordinari menù pensati appositamente per l'evento.

FESTAMERCATO DEI SALUMICOTTI - III EDIZIONE

Dove: Russi (RA), Piazza Gramsci

Quando: 12 e 13 marzo 2016

Orario: sabato dalle 16 alle 19 e domenica dalle 10 alle 19

Sito web: www.cheftochef.eu

[mappress mapid="130"]