Festamercato del bovino romagnolo 2017

A Villa Torlonia di San Mauro Pascoli, il 23 settembre, torna l'evento che celebra la carne bovina romagnola con degustazioni, cibo di strada gourmet, mostra mercato e un convegno.

Festamercato del bovino romagnolo 2017.

La seconda edizione della **Festamercato del bovino romagnolo** si terrà, il 23 settembre, **San Mauro Pascoli (FC)**, presso gli allevamenti della splendida **Villa Torlonia** dove, dall'800, viene allevata questa razza bovina da cui si ottiene carne di ottima qualità, riconosciuta su tutto il territorio nazionale.

Dalle 15 alle 22 produttori, cantine e artigiani lavoreranno insieme per celebrare le carni bovine romagnole e, per l'occasione, saranno affiancati da chef che proporranno degustazioni e **cibi di strada gourmet**. L'evento è organizzato dal Comune di San Mauro Pascoli, dall'associazione C**heftoChef emiliaromagnacuochi**, Regione Emilia-Romagna e il Consorzio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale .

Anche l'edizione 2017 vuole dare valore a questo settore alimentare, grazie ad una manifestazione in cui sarà possibile non solo degustare ricette particolari a base di bovino ma anche acquistare prodotti tipici della zona. Parteciperanno, inoltre, anche le Aziende Cem di Cesena e Selecta di Occhiobello che, da anni, sono presenti nel mercato e nella distribuzione di carne bovina.

Programma della giornata

Alcuni capi di bovino romagnolo.

Alle ore 15.30 prenderà vita il convegno dal titolo "***Distribuire Cultura, una produzione di qualità per consumi identitari***", presentato da **Luciana Garbuglia**, Sindaco di San Mauro Pascoli e, coordinato da Enrico Vignoli, Segretario CheftoChef. Contribuiranno al dibattito anche **Stefano Mengoli**, Presidente Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco Appennino Centrale, **Guido Zama**, Direttore Confagricoltura Emilia-Romagna, **Massimiliano Poggi**, Chef Ristoratore, **Davide Cassi**, Professore Università di Parma. A concludere, le parole di **Simona Caselli**, Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna

Dalle 16 alle 22 si darà il via alle degustazioni di "***Cibo di Strada Gourmet***", frutto della maestria di rinomati chef; tra questi, **Fabrizio Mantovani**, Chef "FM" – Faenza, **Marco Cavallucci**, Chef Consultant/"Casa Spadoni" – Faenza, **Massimiliano Poggi**, Chef "Massimiliano Poggi Cucina" – Bologna, **Matteo Salbaroli,** Chef "Osteria L'Acciuga" – Ravenna.

Alle ore 18 si potrà prendere parte al progetto "**iSensi**", una degustazione guidata e un'analisi sensoriale che prevede l'abbinamento di cibo a base di bovino romagnolo al vino. Conducono l'appuntamento lo chef Massimiliano Poggi e il Professor Davide Cassi dell'Università di Parma.

Si consiglia di prenotare poiché i posti sono limitati. Il costo è di 15 euro.
Prenotazioni cell. 339 1728172. Per ulteriori informazioni: www.cheftochef.eu

© Articolo di Danila Bronico

Data di creazione
18/09/2017
Autore
redazione