Notte bianca del cibo italiano, in Romagna si festeggia Pellegrino Artusi

Sarebbe stata un’immensa gioia per il padre della cucina italiana festeggiare il proprio compleanno assaporando specialità romagnole e sorseggiando un genuino Sangiovese.

Il 4 agosto è la Notte bianca del cibo italiano anche in Romagna (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Sabato 4 agosto, in occasione della prima **Notte bianca del cibo italiano**, attraverso degustazioni e laboratori didattici, menù a tema e cene sotto le stelle, avranno luogo i festeggiamenti in onore di **Pellegrino Artusi**, il padre della cucina italiana nato a **Forlimpopoli** 198 anni orsono.

Dal debutto di Tramonto DiVino ad altre tappe

Tutto inizierà nella centrale piazza Garibaldi della sua città natale con una tappa di **Tramonto DiVino**, consolidata manifestazione che – da diverse edizioni – promuove gli abbinamenti vino-cibo in giro per l'Emilia Romagna. Da Rimini a Cervia, passando per Coriano e Cesenatico, tutti coloro che hanno fatto del cibo la loro professione si prodigheranno in omaggi e ricordi di Pellegrino Artusi realizzando ricette del Maestro forlimpopolese e non solo.

Notte bianca del cibo italiano in Romagna

A **Rimini**, dalla cucina del **Grand Hotel**, si spanderanno i profumi delle pietanze preparate dallo chef **Claudio Di Bernardo** mentre le Mariette di Forlimpopoli proporranno dimostrazioni di pasta fresca all'uovo tirata a mano. Al **Quartopiano**, lo chef forlimpopolese **Silver Succi** presenterà una cena a tema artusiano con la partecipazione straordinaria dell'associazione delle Mariette.

In quel di **Cesenatico**, i ventinove alberghi affiliati al “**Consorzio Bellavita**” serviranno ai propri ospiti la ricetta numero 675 del Manuale artusiano, la zuppa inglese che è stata codificata per la prima volta proprio dall’Artusi.

Alcune specialità tipiche dell’Emilia Romagna (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Un menù squisitamente artusiano sarà preparato anche nei ristoranti aderenti all’**Associazione Cuochi Pellegrino Artusi** di Cervia-Milano Marittima (Ristorante Touring di Milano Marittima, Le gazzelle e Pescheria del Molo di Cervia).

Particolarmente vivace il comune di **Coriano**. L’intero paese dedicherà cene a tema con prodotti e vini tipici locali a cura dei ristoratori che hanno deciso di aderire alla gustosa iniziativa con brindisi e assaggi sotto le stelle. Partendo dal centro storico, il ristorante “**Al Bellavista**” nella nuovissima e moderna location in piazza don Minzoni proporrà baccalà mantecato, raviolacci con pesce spada, timo e lime e filetto di pesce serra in tempura (info e prenotazioni: 0541656318). Nella vicina “**Cantinetta della Corte**” (info: 0541658117) si potrà apprezzare il meglio della produzione locale a km 0. Crostini misti con il rinomato olio extra vergine d’oliva corianese, salumi e formaggi accompagnati da verdure di stagione rappresentano le portate principali della cantinetta sita in piazzetta Salvoni.

Poco distante dal centro, il “**Delirio Bistrot**” allestirà un menù a base di carne con crudo di Carpegna e squacquerone, strozzapreti salsiccia e Sangiovese e costine di maiale. A conclusione del pasto la soffice ciambella romagnola (054 11831936).

La frazione di Ospedaletto proporrà un apericena dai sapori tradizionali con il “**Party nell’aia**” in via Borgata 55: piada a volontà con salsiccia e cipolla, porchetta e formaggio, prosciutto e melone (3804660609). Il “**Ristorantino**” di Sant’Andrea in Besanigo presenterà le sue famose tagliatelle con tre sughi che formano il tricolore (0541657047).

Muovendosi poi verso la frazione di Passano, ci si potrà fermare per una sosta alla “**Tenuta Santini**” dove si potrà degustare un grande Sangiovese e cenare sotto le stelle allietati dal comico Antonio Ornano (347 8101140). Scendendo infine a valle, lungo la consolare Rimini – San Marino, a Cerasolo Ausa “**l’Osteria di pesce da Mazza**” organizzerà una spettacolare grigliata di pesce in giardino (054 1759060).

Data di creazione
01/08/2018
Autore
milena-ferrari