

lunedì 27 febbraio

S. Leandro

12 RossTeria

Busdesgnaus

Vicolo Carrarone, 12
48026 Russi(RA)
Tel. 0544 582348

rossteria@libero.it

Non si vive di solo pane, è vero; ci vuole anche il companatico, nell'arte di renderlo più economico, più sapido, più sano, è vera arte. (Pellegrino Artusi)

ORE 19:

• Per tutta la serata sarà disponibile il menù Artusiano del lóm a mèrz (gradita la prenotazione)

Antipasto: Crostini di fegatini con salvia (n.110), crostini di beccaccia (n.111), sformato cardoni (n.381)

Primi piatti: Polenta di farina gialla colle salsicce (n.230), pappardelle al sugo di coniglio (n.93), cappelletti con sugo di carne (n.4)

Secondi piatti: Bistecca nel tegame (n.544), con patate sauté (n.432), agnello con piselli all'uso di Romagna (n.313)

Contorni: Carciofi ripieni (n.410), Patate sauté (n.432), Fagiuolini con la balsamella (n.372)

Dolci: Latteruolo (n. 673), Sformato cogli amaretti (n. 632), Coperto di zabaione (n.664), Biscotto da servire con zabaione (n. 663)

EVENTI

- Il fuoco verrà acceso al calare del sole
- La serata sarà allietata da "Il duo solare" cantori romagnoli d'osteria

AZIENDA OSPITE:

Azienda agricola Randi

Via San Savino 113, Fusignano



23 Agriturismo

Fattoria La Rondine

Via Boncellino, 178

Bagnacavallo (Ra)

Cell. 388 4647149 Debora

Cell. 347 4230464 Sauro

www.fattorialarondine.it

sauro.rossini2013@libero.it

DALLE ORE 15 IN POI

Durante tutta la giornata sarà possibile visitare e accarezzare tutti gli animali della fattoria: capre, pecore, asini, cavalla, vacca romagnola, conigli, polli e pollaio sugli alberi, colombi...

• Per tutta la serata sarà possibile cenare con menù di Lóm a Mèrz euro 28 (antipasti, una minestra, grigliata di maiale, contorno, vino, piadina, acqua, caffè, digestivo) o menù alla carta dell'Agriturismo

• Oppure menù da passeggio con piadina farcita con affettati, formaggi, salsiccia alla griglia, vin brulé della casa, fegato con cipolla

Per pranzare e cenare

è gradita la prenotazione

• All'imbrunire accensione del fuoco

• Animazione della Rondine

30 Sala Slow Food

presso Parrocchia

S. Maria del Torrione

Via Umberto Majoli (traversa

di Via Fiume Montone

Abbandonato) **Ravenna**

ORE 20 rito del fuoco

ORE 20,30

Cena con prodotti e vini locali.

Il pane verrà abbinato ad alcuni piatti della Cucina Artusiana, assieme alle mitiche focacce di Fabio, dolci e biscotti

Panificazione con farine di grani antichi locali nella cucina dell'Artusi

*Con Fabio del Forno Biologico Cappelletti & Bongiovanni attivo da 35 anni conosceremo l'utilizzo, nella cucina dell'Artusi, di prodotti artigianali di grande qualità preparati con principi di lavorazione aderenti alla filosofia biologica, con farine biologiche ricavate da **grani antichi**, che si distinguono per **alta digeribilità**, la genuinità e la **naturalità**, e soprattutto **l'assenza di glutine**.*

Costo: € 25,00 per i soci € 30,00 per gli amici

Prenotazione cena: a Mauro Zanmarini

335-375212 / maurozanmarini@gmail.com



31 M.D.T. (Museo Didattico del Territorio)

Via del Sale, 88,

San Pietro

in Campiano (Ra)

Per info: 346 5018301

mdt@ravennantica.org

www.ravennantica.it



ORE 16.30

Laboratorio per bambini "L'arte di mangiar bene: la pasta fatta in casa"
Viaggio in compagnia di Pellegrino Artusi, alla scoperta delle tecniche per fare la pasta fatta in casa come una volta e realizzazione di strozzapreti tradizionali. (laboratorio gratuito, bambini 5-12 anni, non è necessaria la prenotazione)

ORE 17.30

Visita guidata tematica al Museo Vasi e piatti antichi. La storia della cucina dalla Preistoria all'epoca medievale. (attività gratuita per adulti, non è necessaria prenotazione)

DALLE ORE 19

Polenta e vin brulé offerti dal Comitato Cittadino di San Pietro in Campiano
Accensione del falò propiziatorio