

SVA DAKAR



chef
to
chef

emiliaromagnacuochi®



Maggio 2018

alle Porte Storiche di **Ravenna**

25

Venerdì

26

Sabato

27

Domenica

venerdì dalle 18, sabato e domenica dalle 10

Cucina d'autore, attori e artisti - Turismo dolce e storie antiche

Da ogni porta percorsi e storie. Mangiare e prodotti vivi dell'Emilia-Romagna, cultura, recitazione, poesia, spettacoli e narrazione. Gli chef, i food-truck e le Osterie "all'aperto" con le antiche razze suine italiane.



di Portain Porta

itineranti accoglienze alle porte storiche

www.diportainporta.eu

Porta Serrata

verso valli e pinete...



Porta Adriana

La romagna a tavola...



Porta Sisi

cucina classica e innovativa...



Comune di Ravenna



nero rosa bianco
razze suine italiane a confronto

Regione Emilia-Romagna

mcdu.e.ra.it

Porta Adriana

venerdì dalle 18, sabato e domenica dalle 10

lo Chef **Marco Cavallucci** e **Casa Spadoni**

La romagna a tavola...

la mora romagnola e gli altri suini neri italiani

Visite guidate gratuite al giardino interno del Torrione

Osterie all'aperto a cura dello chef **Marco Cavallucci** del **Gruppo Spadoni** e di **Al Cairoli** valorizzano i pregiati 'Salumi Neri' Italiani, i vini del territorio, le birre artigianali **Bizantina** di Ravenna.

Cultura, formazione, spettacoli e narrazione... cuochi, architetti, storici, produttori, amministratori, artisti ed esploratori...

menù e programma completo su www.diportainporta.eu e su **facebook**

Il Borgo San Biagio è la Romagna a Tavola.

Dalla 'Faentina' giungevano cereali di tutti i tipi, uova bianche di giornata e candidi squacqueroni, polli romagnoli arruffati da spennare e conigli da scuoiare. E salumi di tutti i tipi. E anche i viaggiatori entravamo da Porta Adriana per vedere gli splendori di San Vitale e per giungere 'in piazza'.



Porta Sisi

venerdì dalle 18, sabato e domenica dalle 10

lo Chef **Mattia Borroni**
cucina classica e innovativa...
fra tre porte per un vero borgo

Colazioni, inediti piatti, piadine... i prodotti della campagna romagnola e i vini di collina. lo chef **Mattia Borroni** del ristorante **Alexander**, il lavoro dei Contadini, le birre artigianali **Amarcord** di Rimini.

Gli allestimenti rurali, Le stoffe Romagnole di **Egidio Miserocchi** e i **Canterini Romagnoli 'Balilla Pratella'**.

La mostra a cura di **MAG** Magazzino Art Gallery dell'artista **Matteo Lucca 'Uomini di Pane'**.

Passatelli. Li prepariamo insieme? per grandi e piccini a cura della maestra di cucina Aici **Angela Schiavina**

menù e programma completo su www.diportainporta.eu e su **facebook**

Cucina classica e innovativa fra tre porte per un vero borgo. San Rocco, una vera comunità con le sue feste composte e popolari verso quella via Mazzini ricca di palazzi signorili. E dalle 'Ville Unite', da quella via Ravennana che porta a Forlì, sull'argine e un tempo sul fiume dove fa da sentinella la Colonna dei Francesi, giungono frutta delle 'terre alte'. Le prime ciliege e le 'mugnache', pesche e susine, ma anche fave e cipolle, i primi piselli per un piatto di 'strichetti' e piadine con formaggi, salumi e erbe selvatiche.





Porta Serrata

venerdì dalle 18, sabato e domenica dalle 12

lo Chef **Matteo Salbaroli** ospita e coordina:

un'osteria dentro la porta...verso valli e pinete
menù € 40 bevande incluse. **Prenotazioni 327 6803847**

venerdì 25

Team gastronomico di **Pier Giorgio Parini** - **Benso**, Forlì

sabato 25

Alessandro Dembech - **La Rotonda**, Lido Adriano
Omar Casali - **Marè**, Cesenatico

domenica 25

Giuseppe Utili - **Primo Piano**, Ravenna
Matteo Salbaroli - **I'Acciuga**, Ravenna

menù e programma completo su **www.diportainporta.eu** e su **facebook**

L'uscita da Ravenna che andava a S. Alberto verso Venezia attraverso quel 'selvatico di pregio' celebrato da Stecchetti: anguille e cefali, asparagina e spugnone, faglie e fagiani. Mangiare antichi e modernissimi, biodiversità da salvare e da gustare, da allevare con sapienza e rispetto e... tutta salute

SVA DAKAR



svadakar.jaguar.it



svadakar.landrover.it

