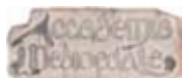




**Artisti Artigiani della nostra Terra:
le Tele Romagnole**



Lunedì 26 febbraio

Accademia Medievale - Rione Verde, Via Cavour 37 – Faenza

Ore 20.00

*Il Lavoro dei Contadini con Rione Verde e Accademia Medievale propongono “Cena con i prodotti tipici e vini del territorio”, in collaborazione con **Silverio Cineri, Chef e Storico dell’arte culinaria** e i partecipanti al corso “Grani antichi e panificazione con metodo biologico e bio-dinamico per la valorizzazione dell’agro-biodiversità”, organizzato da **Dinamica Soc. Cons.a.r.l.**, sede di Lugo.*

Dal Medioevo ai giorni nostri

Antipasti

Ripieno in salsa verde (XIX secolo)

Primi

Ravioli di scalogno con zafferano (XIII secolo)

Maccheroni fatti a mano con pesto di nocciole (XI secolo)

Secondo

Gobbo romagnolo impanato e Sformato di spinaci

Dessert

Ricotta vaccina e miele con i frutti dello star bene (XII secolo)

Menù, servizio, acqua e vini in abbinamento a euro 28

Gradita la prenotazione: 339 4939961 Lea