



Slow Food®

Ravenna
Sezione Cervia



Cervia Sapore di Sale:

la festa dell'oro bianco torna dal 5 all'8 settembre 2019

Gli appuntamenti con la Condotta Slow Food Sezione Cervia

Giovedì 5 settembre



Ore 20,00 alle Officine del Sale si terrà la **Cena Inaugurale** a cura di Slow Food Ravenna sezione Cervia, con le straordinarie preparazioni dello **chef Gianluca Gorini** e del suo staff, dell'omonimo ristorante "daGorini" di San Piero in Bagno. Prenotazione obbligatoria, massimo 50 coperti, **€ 60,00** a persona per i soci Slow Food e Ais, per gli amici **€ 65,00**). Prenotazione 0544 976565 – 393 8241077. Affrettatevi a prenotare!

Gorini, classe 1983, sta trovando nel suo ristorante – il primo di proprietà – e nella realtà appartata e amichevole di Bagno di Romagna un equilibrio interiore, una serenità di vita che traspaiono poi nei/dai suoi piatti. daGorini è una casa, una casa che abbraccia fra le sue mura un angolo di Romagna molto più grande di quello che potrebbe fisicamente contenere. È la provincia il regno del ristorante daGorini, il luogo italiano per eccellenza dove la filiera è a portata di mano, dove se ti

affacci alla finestra rivedi lo stesso panorama che hai per le mani in cucina. Ha scelto di dare una proposta di vivande e vini che rispecchi lo scorrere del tempo e l'espressione della sua campagna, ma anche l'evoluzione del suo gusto

E' stato premiato come "**Miglior chef dell'anno**" dalla *Guida Identità Golose 2019*

Il menù:

- *Pomodoro imbottito e pesto di erbe tostate*
- *Cozze di Cervia gratinate, zafferano e frutto della passione*
- *Gnocchetti soffiati, zuppa di pesce, finocchietto e olive taggiasche*
- *Trancio di Ricciola, ceci, salmoriglio al pomodoro e lattuga di mare*
- *Sorbetto al limone, sale di Cervia e liquirizia*
- *Semifreddo allo squacquerone e sale di Cervia, fichi, noci ed infuso di verbena*

La cantina

Aperitivo di benvenuto: Prosecco sup. docg brut Az. Agr. Gemin Valdobbiadene (Tv)

- | | | |
|--|--------------------------|------------------------|
| • <i>COF Friulano doc</i> | <i>Az. Agr. Petrucco</i> | <i>Buttrio (Ud)</i> |
| • <i>Trebbiano d'Abruzzo biodinamico</i> | <i>Tenuta Rosarubra</i> | <i>Pietranico (Pe)</i> |
| • <i>Romagna Albana docg passito "Soprano"</i> | <i>Tenuta Uccellina</i> | <i>Russi (Ra)</i> |

Domenica 8 settembre



Alle 20.30 Officine del Sale, **Cena di chiusura** a quattro mani a cura di Slow Food Ravenna sezione Cervia con lo chef olandese **Folkert Scheper** del Ristorante e Bar "*Fyrre*" di Amsterdam e gli chef **Bala Sokol** e **Luca Ghetti** di Officine del Sale. In collaborazione con "*Proeven van Italië*" (Degustando l'Italia) società che promuove l'Italia nel Nord Europa e "*Maestro Events*" società olandese che organizza eventi nei Paesi Bassi. Costo serata **€. 40,00** a persona per i soci Slow Food ed Ais , per gli amici **€. 45.00**. Prenotazione 0544 976565 – 393 8241077. Affrettatevi a prenotare!

Il ristorante e bar "Fyrre" vuol dire 40 quindi il numero della strada ad Amsterdam dove si trova il locale "*Fyrre*" (Javastraat 40). E' un setting molto tranquillo per degustare piatti ittici (solo pesce), ostriche ed abbinati da ottimi vini. *Fyrre* offre piatti creativi e moderni. Lavorano sempre con prodotti ittici freschi dalla "*Zeelandia*" (del sud dei Paesi Bassi / Olanda) ma anche dall'Irlanda e dalla Normandia e sempre con verdure fresche e di stagione. Hanno un bel assortimento di vini biologici e naturali, birre artigianali e non di Amsterdam e le bibite non – alcoliche sono fatte in casa da loro. Lo Chef e proprietario Folkert Scheper è stato ispirato dalla cucina scandinava che riesce a combinarla con quella olandese e francese ed ultimamente ha un interesse per la cucina italiana.

Il menù:

- Tartare di sgombro con ginepro, limone, aneto, cavolo rapa e polvere di peperoni fermentati preparato dal cuoco **Folkert Scheper**
- Cozze di Cervia stufate in sakè, in dashi di pomodoro con alghe e verveine preparato dal cuoco **Folkert Scheper**
- Tagliolino risottato con vongoline nostrane, pomodoro arrosto al profumo di "Rebola" preparato dallo **staff di Officine del Sale**
- Polpo cotto lentamente su bbq con crema di sedano rapa, ratatouille di verdure con anice stellato e pesto di peperoni affumicati preparato dal cuoco **Folkert Scheper**
- Tiramisù al Sangiovese di Romagna e pere croccanti caramellate al Sale Dolce di Cervia preparato dallo **staff di Officine del Sale**

Vini in abbinamento

- Aperitivo di benvenuto con Franciacorta Brut Docg Saten La Valle Rovato (Bs)
- *Cavaliere bianco* Colli di Romagna Doc Trebbiano Tenuta Casali Mercato Saraceno (FC)
- *Vigna La Ginestra* Rebola Colli di Rimini Doc Podere Vecciano Coriano (RN)
- *Ardaj* Passito di Cagnina IGT Tenuta Casali Mercato Saraceno (FC)