

diPortainPorta/ Cucina d'autore ed eventi alle Porte Adriana, Sisi, Gaza e Serrata

Fino al 02 Giugno 2019

lun, mar, merc, gio dalle 20 alle 23.30

ven, sab, dom dalle 11 alle 23.30



Dove

Centro storico - - Ravenna

Tel. (+39) 348.6719771

www.diportainporta.eu

info@diportainporta.eu

Descrizione

Un nuovo modo per vivere e gustare Ravenna, come cittadini e come turisti: "diPortainPorta - itineranti accoglienze alle porte storiche: RAVENNA, Signora del Parmigiano Reggiano".

Un evento culturale e gastronomico, alla seconda edizione, per ricordare ai ravennati la ricchezza storico-artistica della cinta muraria della loro città, mentre a "chi viene da fuori" l'importanza delle porte come simbolo di accoglienza e di ospitalità.

Il tema gastronomico è quel Parmigiano Reggiano che da sempre accompagna i cappelletti, i passatelli, la spoja lorda della nostra tradizione culinaria.

Appuntamento fra Porta Serrata, Porta Adriana, Porta Gaza e Porta Sisi, che saranno presidiate dagli chef 'stellati' di RavennaFood e CheftoChefemiliaromagnacuochi che organizzano l'evento e gestiranno la parte enogastronomica.

Fra i ravennati ci saranno Vincenzo Cammerucci di 'Càmi', Marco Cavallucci di 'Cà del Pino', Matteo Salbaroli di 'Osteria L'Acciuga' e 'la Cucina del Condominio', Mattia Borroni di 'Alexander', PierPaolo Spadoni di 'Pancotto', Alessandro Dembech di 'La Rotonda', Mirko Colanzi di 'Alighieri Caffè', Rossetti de 'La Capannina', Marco Guerrini di 'Cabiria', Giuseppe Utili di 'Marchesini', Raffaele Parisi della 'Pizzeria Rivaverde'

Ad ogni Porta saranno presenti: i caseifici produttori di Parmigiano Reggiano per “la valorizzazione delle differenze”; compagnie teatrali e associazioni che metteranno in scena spettacoli creati ad hoc su storia, arte, teatro e gastronomia come il 'le pere di Pinocchio e il formaggio' di Matteo Gatta del Teatro delle Albe di Ravenna; gruppi musicali e di animazione.

Inoltre, grazie alla collaborazione di Trail Romagna che con l'apertura straordinaria delle “vecchie mura” proporrà un itinerario cultural-architettonico che collega le porte storiche della città (per informazioni e prenotazioni www.trailromagna.eu), accompagnati dalle cartoline illustrate delle porte a cura di Giovanni Gardini.

PORTA SERRATA

Verso valli e pinete. L'uscita da Ravenna che andava a S. Alberto verso Venezia, attraverso quel “selvatico di pregio” celebrato da Stecchetti: anguille e cefali, asparagina e spugnole, folaghe e fagiani. Mangiare antichi e modernissimi, biodiversità da salvare e da gustare, da allevare con sapienza e rispetto. Dentro la Porta ci sarà una vera e propria Osteria, allestita dallo chef Matteo Salbaroli che ospiterà altri colleghi e amici che proporranno un menù dedicato all'edizione 2019 con al centro il Parmigiano Reggiano. Un evento, per 7 cene e due pranzi a 4 mani (cene tutte le sere e pranzi l'1 e 2 giugno). Oltre agli chef ravennati il pluristellato Igles Corelli, Francesco Di Natale, Riccardo Agostini, Simone Zoli, Davide Fiorentini, Omar Casali, Daniele Baruzzi.

E la sera del 27, all'inaugurazione dell'evento, sono invitati tutti i ravennati per sostenere l'opera di solidarietà dell'Antoniano di Bologna a seguito del progetto di Massimo Bottura a cui CheftoChef ha attivamente partecipato. Il gruppo di associazioni di contrasto alla povertà del progetto 'Nutrire Ravenna' di cui fa parte CheftoChef sarà parte integrante e attiva di questo messaggio.

Una cena informale preparata dai cuochi di CheftoChef e progetto RavennaFood il cui incasso verrà devoluto all'iniziativa “operazione Pane” dell' Antoniano di Bologna a sostegno delle realtà francescane e per aiutarle a garantire pasti caldi per tutte le persone che vivono in povertà e che bussano alla loro porta in cerca di aiuto (costo di partecipazione 20 euro, per informazioni e prenotazioni cell. 348 671 9771).

PORTA ADRIANA

Il Borgo San Biagio è la Romagna a tavola. Dalla “Faentina” giungevano cereali, uova di giornata e candidi squacqueroni, polli romagnoli e conigli, salumi di tutti i tipi che un tempo erano solamente di Mora Romagnola. E anche i viaggiatori entravano da Porta Adriana per vedere gli splendori di San Vitale e per giungere in piazza. Ci saranno: i “Caselli” del Parmigiano Reggiano di 'Terre di Montagna', le sfoglino, la “cucina del condominio” si trasferisce eccezionalmente e diventa un'osteria all'aperto, uno street bar gestito a rotazione dai bar del cento storico (Cabiria, poi Fresco e ancora il Fellini), spettacoli e musica.

PORTA GAZA

Dolci merende in una Porta “sulle mura” nel cuore di Ravenna. Una passeggiata vicino alla complessità del Duomo, animazione e spettacoli per bambini e famiglie, un mercatino curato dai più piccoli per ridare senso alle cose. Assaggi informali e intriganti “dolci&salati”, la frutta e i diversi parmigiani, il gelato di Sbrino, le birre di Amarcord, barbeque gourmet, i laboratori delle associazioni.

PORTA SISI

Cucina classica e innovativa fra tre Porte per un vero borgo. San Rocco, una vera comunità con le sue feste popolari verso quella via Mazzini ricca di palazzi signorili. E dalle "Ville Unite", da quella via Ravegnana che porta a Forlì, giunge la frutta delle "terre alte". Le prime ciliege e le "mugnache" (albicocche), pesche e susine, ma anche fave e cipolle, i primi piselli per un piatto di "strichetti" e piadine con formaggi, salumi e erbe selvatiche. A Porta Sisi ci sarà il Mercato dei Contadini e l'abbinamento con il Parmigiano Reggiano e le sfogline, per creare il proprio percorso gastronomico personalizzato: conoscere gli ingredienti di impasto e ripieni, scegliere la pasta fresca, spostarsi allo stand "di cottura" e creare l'abbinamento con il condimento preferito proposto dai dagli chef della manifestazione. E i classici 'dolce&salato' di Angela Schiavina completeranno il magnifico tour del Parmigiano Reggiano.

redazione Ravenna eventi

Dettagli

evento promosso dall'associazione Chef to Chef Emilia-Romagna cuochi con il patrocinio e il contributo del Comune di Ravenna e della Regione Emilia-Romagna

(nella foto, i protagonisti dell'edizione 2018)