

Cucina e storia, cena al Museo Classis

Ravenna - 18 Ottobre 2019

dalle ore 17



Dove

Museo Classis - Via Classense, 29 - Ravenna

Tel. (+39) 329 0174886

www.classisravenna.it

info@brigatadeldiavolo.com

Descrizione

Il progetto itinerante Romagna Osteria arriva anche a Ravenna. E' realizzato dall'associazione Brigata del Diavolo – Cuochi Sognatori, vale a dire da 18 tra i migliori cuochi della Romagna riuniti da Fausto Fratti con l'obiettivo della riscoperta di scorci, borghi, colline "dimenticate" e di un'altra riviera. Di "portare il buono nel bello" per raccontare la storia di luoghi magici cucinando in simbiosi con lo straordinario ambiente che li circonda, accompagnati dalle note e dalle narrazioni di altri testimoni di questa terra.

Protagonista dell'appuntamento ravennate è il Museo Classis. Si inizia alle 17 con visite guidate al parco archeologico e alla Basilica di Sant'Apollinare in Classe, seguono l'aperitivo al Museo (19.45) e la cena d(20.30).

Il menù richiana la storia del territorio:

- Mazzancolle marinate al miele di pineta, porcini, salicornia e pinoli
- Seppiolini al nero con polenta
- Tortello primo sale al latte di capra, lattuga affumicata e ragù di quaglia
- Carciofo, garum, cacio e finocchio di mare
- Germano reale farcito con anguilla di valle , cavolo nero, melograno

- Tortino di castagne, salsa cachi, zafferano e cioccolato

In abbinamento 5 vini di aziende romagnole.

Ed ecco i cuochi che realizzeranno i piatti:

Marco Iacullo - La Campaza

Maria Grazia Soncini - Ristorante La Capanna Di Eraclio

Fabio Drudi - Ristorante La Taverna Di Righi - San Marino Città

Omar Casali - Maré | cucina caffè spiaggia bottega

Pierluigi di Diego - Manifattura alimentare

Vincenzo Cammerucci - Agriturismo Cami

Lorenzo Cagnoli panificatore- azienda Caracol

redazione Ravenna eventi

Dettagli

evento a posti limitati, info e prenotazioni:

329 0174886

info@brigatadeldiavolo.com