Sagra della Romagna e dell'Abruzzo

27 Agosto 2022
dalle ore 18; apertura stand gastronomico ore 19

Dove
Faenza - Parco Mita - Via Filanda Vecchia, 21
Tel. 348 0318947
https://www.facebook.com/sagradellaromagnaedellabruzzo
sagra.romgna.abruzzo@gmail.com

Descrizione
Sagra della Romagna e dell'Abruzzo, la vera sagra di una volta torna con il classico gemellaggio eno-gastronomico in tre giorni di festa e spettacoli.
Due gli stand gastronomici a prezzi popolari (pane, coperto e tutti gli eventi gratis) con specialità tipiche, uno all'aperto… sotto le stelle e l'altro al coperto.

Prodotti e vini tipici delle due regioni, pasta al mattarello abruzzese e romagnola, specialità della festa arrosticini abruzzesi cotti alla brace, novità 2022 le patatine fritte, piatto vegano, liquori tipici artigianali, caffè, amari, gelati.
Stand con vendita di prodotti tipici abruzzesi.
Mostra le 'vie delle Arti' con le opere di pittori, acquerellisti, scultori, mosaicisti, hobbysti e artigiani; mostra di Bonsai.
Animazione e gonfiabili giganti per bambini; iniziative musicali e sportive, spettacoli per i giovani, intrattenimenti per famiglie; concerti; eventi dedicati agli animali, mercatini.

PROGRAMMA

Venerdi 26 agosto
- ore 19 apertura stand gastronomico;

- ore 21 esibizione del Trio Italiano: musica anni 60/70/80, boogie woogie, ballo liscio, sudamericano e discoteca.

Sabato 27 agosto
- ore 18 Amici pelosi… “Olimpiadi a 6 zampe” (iniziativa aperta a tutti i cagnolini), esibizione dei 'Cani Cinofili' e a seguire percorso aperto a tutti i cagnolini con esercizi di condotta con ostacoli a cura dei Cinofili Protezione Civile CVPC Faenza;
- ore 19 animazione e intrattenimento per i più piccoli con lo spettacolo gratuito Il magico mondo dei burattini di Nannà: burattini coloratissimi e simpatici daranno vita al teatrino con le loro meravigliose favole e faranno divertire e ridere i bambini ma anche i più grandi.
- ore 19 apertura stand gastronomico;
- ore 21 esibizione de "I Cantastorie di Romagna" - Artisti di strada e cantori d'osteria - gruppo folkloristico romagnolo.

Domenica 28 agosto
- ore 18 anteprima esibizione della scuola di ballo Team Dance il Borgo;
- dalle ore 18 gran finale della Festa con una serata dedicata alla pizza fritta: lo stand gastronomico sarà aperto per servirla secondo l'antica ricetta tradizionale romagnola, sarà possibile degustarla semplice o farcita. Possibilità anche di mangiare gustose piadine imbottite. Angolo bar con caffè, amari, gelati.
- ore 20.30 esibizione della scuola di ballo Team Dance il Borgo balli folk, fruste, hip hop, zumba, danza moderna, per una serata di ballo, divertimento e musica per chiudere alla grande l'ultima serata della sagra.

MENÙ (26 e 27 agosto)
Antipasto
Piatto unico composto da ventricina romagnola, salsiccia passita abruzzese, formaggio abruzzese, verdurine dell'orto in sottolio e sottaceto.

Primi Piatti
Spaghetti abruzzesi alla chitarra (ricetta originale); cappelletti romagnoli tradizionali al ragù; bis di primi (spaghetti e cappelletti).

Secondi Piatti
Specialità della sagra: arrosticini abruzzesi cotti alla brace secondo antica tradizione serviti con contorno di pomodori gratinati; porchetta romagnola servita con contorno di pomodori gratinati; fagioli con salciccia 'Western' (antica ricetta dei cow boy).

Piatto Vegano
Piatto di farro biologico con tante verdurine fresche e biologiche a km 0 cotte e crude.

Contorni
Patatine fritte (novità); pomodori rossi ripieni gratinati; fagioloni giganti con cipolla tropea fresca; insalata mista 'estiva'.

Dolci
Crostate della casa, sorbetto al caffè e al limone.

Bevande
Acqua, bibite in barattolo, vino sfuso in caraffa bianco (Passerina o Trebbiano) o rosso (Montepulciano o Sangiovese), birra alla spina, liquore di liquirizia (specialità della Sagra – fatto da noi), liquore tipico abruzzese (Ratafià o Genziana), amaro tipico abruzzese.

Caffè, pane e coperto gratis.

MENÙ 28 agosto
Pizza fritta semplice, con porchetta abruzzese, formaggio abruzzese, prosciutto crudo, salame, mortadella, squacquerone, salumi e squacquerone, salumi e formaggio abruzzese, porchetta abruzzese e formaggio abruzzese o squacquerone.

Patatine fritte e per finire le piadine .
Piadina vuota, con porchetta abruzzese, formaggio abruzzese, prosciutto crudo, salame, mortadella, squacquerone, salumi e squacquerone, salumi e formaggio abruzzese, porchetta abruzzese e formaggio abruzzese o squacquerone.

Con ogni pizza fritta o piadina verrà offerto un bicchiere di vino (bianco o rosso) o bicchiere di bibita a scelta (aranciata, coca cola).

redazione Ravenna eventi