

## "Il piatto verde". Le Erbe e le ricette di Caterina Sforza

14 Aprile 2024

dalle 15 alle 16.30



### Dove

Riolo Terme - Rocca - Piazza Ivo Mazzanti

Tel. 0546.71044

[iat.rioloterme@imolafaenza.it](mailto:iat.rioloterme@imolafaenza.it)

### Descrizione

Il Piatto Verde è una rassegna gastronomica dedicata alle erbe aromatiche e al loro utilizzo creativo in cucina .

Comprende un concorso dedicato agli istituti alberghieri provenienti da Italia ed Europa, cene con chef stellati, masterclass per la valorizzazione delle erbe aromatiche e delle tipicità enogastronomiche regionali.

Le erbe aromatiche, che da sempre caratterizzano la cucina del territorio, sono l'elemento moderno e allo stesso tempo tradizionale di una cucina attenta alle tendenze e alle nuove sensibilità.

Il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio, orto botanico in cui vengono coltivate quasi 500 varietà di piante officinali, a pochi km da Riolo Terme, è il cuore di questa tradizione.

Il tema scelto per l'edizione 2024 è:

“Amaro d'amare”: le erbe amare nella gastronomia tra tradizione ed innovazione.

Mercoledì 20 marzo, alle ore 20.00

Cena con lo CHEF stellato ALESSANDRO GILMOZZI

L'Istituto Alberghiero Artusi di Riolo Terme ospiterà lo chef Alessandro Gilmozzi, patron del ristorante El Molin di Cavalese in Val di Fiemme, stella Michelin e stella verde per gastronomia sostenibile, presidente dell'Associazione Ambasciatori del Gusto, ed aprirà le sue porte a coloro che vorranno sperimentare una cucina di ricerca e tecnica sopraffina.

Lo chef proporrà un menù studiato per l'occasione al quale saranno abbinati i vini della Cantina Tre Monti di Imola.

Location:

Istituto Alberghiero Artusi di Riolo Terme &ndash; Via Oberdan, 21 a Riolo Terme

Per info e prenotazioni

<https://www.alberghieroriolo.edu.it/evento/cena-con-lo-chef-stellato-alessandro-gilmozzi-20-marzo-2024/>

Giovedì 21 marzo, dalle ore 14.30 alle 16.30

Convegno Le erbe amare in cucina

Relatori:

Massimo Montanari, professore emerito dell'Università di Bologna e fondatore del Master "Storia e cultura dell'alimentazione, autore del libro "Amaro. Un gusto italiano";

Beppe Sangiorgi, giornalista ed esperto di gastronomia e tradizioni locali

Sauro Biffi, direttore del Giardino delle Erbe "Augusto Rinaldi Ceroni" di Casola Valsenio

Roberto Carcangiu, Presidente nazionale dell'APCI (Associazione Professionale Cuochi Italiani)

Luca La Fauci, nutrizionista e docente dell'Istituto Alberghiero di Riolo Terme

Alessandro Gilmozzi, chef patron del ristorante El Molin di Cavalese (1 Stella Michelin e 1 Stella Verde)

Alessandro Giraldi, chef resident del ristorante Il Fenicottero Rosa di Faenza

Moderatore:

Simona Vitali, giornalista delle rivista Sala&Cucina.

Location:

Garden Pavillion Villa Abbondanzi, Faenza

Partecipazione gratuita

Iscrizione facoltativa

Giovedì 21 marzo, dalle ore 16.30 alle 19.00

Masterclass a quattro mani

Alessandro Gilmozzi (chef patron del ristorante El Molin di Cavalese, stella Michelin e stella verde per la sostenibilità) e

Alessandro Giraldi (chef resident del ristorante Il Fenicottero Rosa di Faenza) interpretano "le pinaceae e la cucina con le erbe amare"; preparando tre piatti di grande creatività

Location:

Garden Pavillion del Relais Villa Abbondanzi Resort di Faenza

Costo dell'evento: 50 €;

Iscrizioni entro le ore 18 di Lunedì 18 Marzo

Venerdì 22 marzo, dalle ore 15.00 alle 16.30

Verticale di Parmigiano Reggiano e selezione di vini della Tenuta

Un esperto del Consorzio del Parmigiano Reggiano conduce i presenti a riconoscere le proprietà e le sfumature di gusto di tre diverse stagionature di Parmigiano Reggiano, accompagnate ed esaltate dai vini della Tenuta Tremonti

Location:

Tenuta Tre Monti, Via Lola 3 Imola

Costo dell'evento:

20 €;

Iscrizioni:

entro le ore 18 di mercoledì 20 marzo

Sabato 23 marzo dalle 10 alle 13 e sabato 20 aprile dalle 14 alle 17

Le erbe amare spontanee e i loro usi in cucina

Passeggiata nei dintorni del Giardino delle Erbe alla scoperta delle numerose varietà di piante commestibili che possiamo trovare nei nostri prati. Una persona esperta ci aiuterà a riconoscerle e ci racconterà le loro caratteristiche, le proprietà e come usarle. Con le piante raccolte si preparerà una insalata davvero unica per sapori e colori, che gusteremo insieme.

Location:

Il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio

Costo di partecipazione:

10 €;

Iscrizioni:

entro due giorni prima della data

Domenica 24 marzo, lunedì 1 e domenica 7 - 14 - 21 aprile, ore 15

Le Erbe e le ricette di Caterina Sforza

Visita narrata all'interno della Rocca Sforzesca in compagnia di Caterina Sforza. Un viaggio esperienziale tra erbe officinali e ricette cifrate per scoprire i segreti del ricettario della Leonessa delle Romagne.

Location: Rocca di Riolo Terme

Costo dell'evento:

6 €;

Iscrizioni:

fino alla partenza dell'attività

Domenica 24 marzo e domenica 14 aprile , ore 10.00

Tisane e infusi

Visita guidata del Giardino dedicata all'importanza delle erbe officinali e alle loro applicazioni, con particolare attenzione alle erbe amare della stagione.

Riconoscimento e raccolta delle erbe commestibili e laboratorio di preparazione e degustazione di infusi e tisane utilizzando erbe e fiori raccolti.

Location:

Il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio

Costo dell'evento:

8 €; intero &ndash; 5 €; ridotto (6 &ndash; 12 anni)

Iscrizioni:

fino alla partenza dell'attività

Lunedì 25 marzo e lunedì 15 aprile, dalle 15 alle 17.30

Gianpaolo Raschi: la mia cucina con le erbe amare

Masterclass con Gianpaolo Raschi del ristorante Guido 1946 di Rimini, 1 stella Michelin. Lo chef che si definisce un funambolo in equilibrio sul tempo, che naviga costantemente tra passato e futuro, ricordo e ricerca, semplicità ed eleganza, guiderà i partecipanti a preparare un intero menù (due portate per ogni incontro) svelandone i segreti, in modo che tutti possano riproporli a casa.

Lunedì 25 marzo c/o Ristorante Carbuco, Autodromo di Imola

Lunedì 15 aprile c/o &ndash; Antico Borgo Riolo Terme

Costo dell'evento:

45 €; per una masterclass, 75 €; per entrambe

Iscrizioni:

entro 3 giorni prima dell'evento

Lunedì 1 aprile, ore 10

Aperitivo floreale

Visita guidata al Giardino, tra piante aromatiche e fiori che si risvegliano, nei loro primi colori primaverili. Ammirare il giardino nel suo risveglio stagionale permette ai visitatori di fare un'esperienza di avvicinamento alla natura e alle tempistiche che questa implica.

A seguire aperitivo dedicato ai fiori, ogni partecipante potrà creare un proprio aperitivo colorato da fiori e profumato con piante.

Location:

Il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio

Numero minimo:

5 iscritti

Costo dell'evento:

15 €;

Iscrizioni:

entro le ore 12.00 del 29 aprile

Domenica 7 aprile, dalle 9.30 alle 17

La salute e le erbe amare &ndash; corso tecnico

Una intera giornata dedicata alla scoperta delle straordinarie proprietà delle erbe amare e al loro impatto benefico sulla salute.

Dalla storia e dalle tradizioni legate alle erbe nella cultura popolare fino alle applicazioni pratiche moderne nella promozione del benessere.

Durate la giornata si svolgeranno attività dedicate al riconoscimento, raccolta, classificazione e conservazione delle erbe amare della stagione con dimostrazioni pratiche sulla preparazione di rimedi a base di erbe amare.

Location:

Il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio

Costo dell'evento:

30 €;

Iscrizioni:

fino alla partenza dell'attività

Giovedì 25 aprile, ore 11.00

Picnic in Giardino

Passeggiata nei gradoni dedicati alle erbe aromatiche; proprietà e usi, antichi e moderni di piante commestibili, ricette del giardino lette e raccontate per ogni pianta, il messaggio culinario verso le piante di Augusto Rinaldi Ceroni.

A seguire, gustoso picnic in collaborazione con i ristoratori di Casola Valsenio.

Location:

Il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio

Numero minimo:

5 iscritti

Costo dell'evento:

20 &euro; intero, 17 &euro; ridotto (6-12 anni)

Iscrizioni entro le ore 12.00 del 24 aprile

*redazione Ravenna eventi*