

## Rassegna gastronomica Falsi d'Autore: piatti di chef stellati reinterpretati

03 Aprile 2024

dalle ore 20



### Dove

Ravenna - Mercato Coperto - Piazza Andrea Costa

Tel. 0544 244611

[www.mercatocopertodiravenna.it](http://www.mercatocopertodiravenna.it)

[info@mcravenna.it](mailto:info@mcravenna.it)

### Descrizione

Un omaggio, in tre serate, alla grande storia della ristorazione italiana. Un percorso gastronomico per conoscere piatti, chef e ristoranti iconici del panorama culinario del nostro Paese. A reinterpretarli è chef Marco Cavallucci che, nella sua lunga carriera e in particolare nei 26 anni di stelle Michelin presso La Frasca di Castrocaro Terme, ha incrociato e ha collaborato con molte delle realtà omaggiate.

Primo appuntamento mercoledì 6 marzo . I piatti rivisitati da chef Cavallucci saranno: &ldquo;Cappuccino di seppie&rdquo; (chef Massimiliano Alajmo, Le Calandre, 3 stelle Michelin), &ldquo;Uovo in raviolo&rdquo; (chef Valentino Marcattili, San Domenico, 2 stelle Michelin) e &ldquo;Oops mi è scivolata la crostatina&rdquo; (chef Massimo Bottura, Osteria Francescana, 3 stelle Michelin). Il costo del menu è &euro; 50 vini esclusi.

Seguirà poi la seconda cena mercoledì 20 marzo , con la rivisitazione di altri tre piatti iconici: &ldquo;Insalata liquida di scarola, straciatella di bufala, crudo di scampi, trucioli di pane e acciughe&rdquo; (chef Antonino Cannavacciuolo, Villa Crespi, 3 stelle Michelin), &ldquo;Ravioli di zucca&rdquo; (Antonio e Nadia Santini, Dal Pescatore, 3 stelle Michelin), &ldquo;Bign&eacute; fritti e caramellati con salsa di agrumi&rdquo; (chef Igles Corelli, Bruno Barbieri e Mauro Gualandi, Il Trigabolo, 2 stelle Michelin). Il costo di questo menu sarà &euro; 52 vini esclusi.

Seguirà poi un terzo e ultimo appuntamento mercoledì 3 aprile .

Le ricette, i ristoranti e gli chef stellati saranno raccontati in un opuscolo che i partecipanti alla serata troveranno al tavolo.

*redazione Ravenna eventi*