

RavennaToday

RavennaToday » Cronaca

Al via il ciclo di incontri sui prodotti locali

"Selvatico di pregio: valli, pinete e mare nel ravennate" è il tema che apre il ciclo di incontri sui prodotti locali, organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina

di Redazione - 20 novembre 2012



"Selvatico di pregio: valli, pinete e mare nel ravennate" è il tema che apre il ciclo di incontri sui prodotti locali, organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina. La presentazione dell'iniziativa, e del relativo programma, si è svolta ieri pomeriggio nella sala Nullo Baldini di Legacoop alla presenza dell'assessore alle attività produttive del Comune, Massimo Cameliani che ha sottolineato l'importanza del corso di formazione evidenziando il fatto che "si inserisce perfettamente nel percorso di valorizzazione del prodotto tipico e di stagione che l'amministrazione comunale sta portando avanti attraverso il Madra, il Mercato Contadino e i Gruppi di azione locale in cui l'amministrazione ha

aderito".

Al tavolo dei docenti erano presenti Cinzia Tornese per Dinamica, Franco Chiarini, coordinatore del corso, Mauro Zanarini per Slow Food, e di Giancarlo Mondini per Ais. Gli incontri proseguiranno con il seguente calendario: 26 novembre ore 15, "I prodotti della Romagna" con Mauro Zanarini (Consigliere Nazionale Slow Food) e Graziano Pozzetto (giornalista e scrittore gastronomico) nella sala Nullo Baldini di Legacoop; il 3 dicembre ore 15 l'appuntamento è dedicato alle erbe spontanee e ai pesci dell'Adriatico con Anna Badiani (Università Bologna Scienze Mediche Veterinarie e Vincenzo Cammerucci (CheftoChef emiliaromagnacuochi) a "Cà mi", Savio di Ravenna.

Il corso riprenderà a gennaio, fino a febbraio, per affrontare temi quali: pesci dell'Alto Adriatico, eccellenze gastronomiche con Valentina Tepedino, Stefano Bartolini, Mauro Zanarini; razze romagnole, carni eccellenti, a cura di Emilio Antonellini (mora e pollo romagnoli), Locatelli (la 'bianca' romagnola), Paolo Teverini (cotture moderne); vini romagnoli e non solo con Marisa Fontana, Giancarlo Mondini, az. Sbarzaglia, Enrico Vignoli; la cucina d'autore alla Francescana di Massimo Bottura; le erbe spontanee di valli e pinete con l'Azienda Sperimentale Marani di Ravenna e Lorena Castellari il CRPV, percorsi produttivi e analisi sensoriale. A conclusione, in febbraio un meeting conclusivo da cui emergeranno le proposte per la gastronomia ravennate

© Copyright 2010-2013 - RavennaToday supplemento al plurisettimanale telematico "Citynews" reg. tribunale di Roma n. 92/2010. Editore: Citynews Srl - Associata USPI