



iniziative CheftoChef per 'Russi Città della gastronomia'
Centro Sociale PortaNova - Via A. Moro, 2/1 - Russi (RA)
(inserito nel Parco Falcone-Borsellino)

mercoledì **6 Marzo 2024** ore 20,00

Nuovi assaggi delle erbe di primavera

RUSSI

Chef Daniele Baruzzi Ristorante Insolito - RUSSI

- Bon Bon di parmigiano, acciuga e limone, polpetta di bel e cot, maionese al wasabi, misticanza
- Mezze maniche all'aglio nero di Laboratorio 81 (Ravenna), crema di cavolo viola e acqua di provola
- Manfettini risottati al ragu' di seppia, pesto di rucchettoni, calepina e aspraggine
- Zucca arrostita, cremoso di pecorino, semi di zucca e nocciole tostate, olio al prezzemolo
- Pera rossa, caramello salato e cialda di cacao
- **Degustazione vini dell'Azienda Agricola Ravagli - Ragone** **€ 25,00**

CORSO DI CUCINA - Solo per 10 persone si aprono le porte della cucina dalle ore 16 per lavorare sotto le direttive dello Chef per

- Preparare gli assaggi che verranno poi degustati Corso di cucina
- Collaborare al servizio durante la serata **€ 25,00**



Week end di erbe a Russi

Sabato **13** e Domenica **14 aprile** ore 14,30

Impariamo a riconoscere le erbe spontanee lungo il Fiume Montone con Luciana Mazzotti e Annalisa Tavazzani.

Merenda a base di erbe preparata da Trattoria da Luciano - Ponte Vico **€ 12,00**

Alla Trattoria Da Luciano si può cenare con specialità alle erbe spontanee

5 maggio ore 14 - Via Viazza 3 - Prada (Forlì) **€ 15,00**

Visita al giardino delle erbe aromatiche "L'essenza di Annetta", curiosità e ricette, tutto quello che c'è da sapere sulle erbe officinali - Tisane e merenda green

Prenotazione obbligatoria per tutti gli eventi:
emontesi@racine.ra.it - Per info: 349 2399025

Coordinamento e Organizzazione eventi per "Russi città della gastronomia CheftoChef" rispettivamente Sabatino Restuccia e Emma Montesi