

Russi, 17 febbraio 2023

COMUNICATO STAMPA

Con preghiera di pubblicazione

Sabato 25 febbraio, alle ore 20.00, presso il Centro Sociale Culturale Porta Nova, ChefToChef propone idee e suggerimenti per una cena all'insegna della convivialità

Al Centro Sociale Culturale Porta Nova di Russi, una serata di degustazione dedicata agli antipasti

Tornano con il nuovo anno le serate di degustazione organizzate dall'Associazione ChefToChef per 'Russi Città della gastronomia'.

Sabato 25 febbraio 2023, alle ore 20.00, presso il Centro Sociale Culturale Porta Nova, in via Aldo Moro 1 a Russi, avrà luogo una serata di degustazione dedicata agli antipasti.

Lo Chef Gaetano Latino del Ristorante Salsedine 367 di Lido di Savio e lo Chef Sabatino Restuccia di Eventi Catering Russi vi prepareranno un delizioso menù ricco di abbinamenti fantasiosi.

MENU'

- Carpaccio di cefalo con melagrana e topinambur
- Vellutata di finocchio con filetti di sgombro al forno
- Baccalà mantecato con quenelles di zucca e pane carasau
- Crostino con verza viola marinata e tagliatelle di seppia
- Orecchiette alici, senape selvatica e pane profumato alle erbe
- Pera cotta a bassa temperatura, aromatizzata al rosmarino, gelato al mascarpone, spuma ai frutti rossi
- Degustazione **vini della Tenuta Uccellina**

Costo del Menù: 25 euro

In occasione dell'iniziativa, solo per 10 persone, si apriranno anche le porte della cucina **dalle ore 16 per lavorare sotto le direttive dello Chef** per preparare gli assaggi che verranno poi degustati e collaborare al servizio durante la serata

Il costo del corso è di 25 euro.

Sarà presente anche una delegazione dell'Associazione "**Le Sartine di Manu**" che devolverà il ricavato della vendita delle loro creazioni ai bambini e alle famiglie fragili del nostro Comune.

Prenotazione obbligatoria:

emontesi@racine.ra.it

Per info: [349 2399025](tel:3492399025)

Seguiranno altri appuntamenti:

Mercoledì 29 marzo, alle ore 20, presso Insolito Ristorante

Serata di degustazioni con Chef Daniele Baruzzi - Insolito Ristorante

Tema: Erbe e Verdure di Primavera

Week end di erbe a Russi

Sabato 22 e Domenica 23 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

Sabato 6 maggio ore 14 - Via Viazza 3- Prada (Forlì)

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 (€ 12,00)

Ufficio Comunicazione Comune di Russi

0544 587619

* Siamo coscienti che e-mail indesiderate sono oggetto di disturbo, quindi la preghiamo di accettare le nostre scuse se questo messaggio non è di suo interesse. Ai sensi della normativa in vigore la informiamo che il suo indirizzo e-mail è stato reperito attraverso fonti di pubblico dominio, o da e-mail ricevute, o perché lei è iscritto alla Mailing List del Comune di Russi. Tutti i destinatari di questo messaggio sono in copia nascosta (D.Lgs. 196/2003). Questo messaggio non può essere considerato SPAM poiché include la possibilità di essere rimosso da futuri invii. Qualora non intendesse ricevere ulteriori comunicazioni, la preghiamo di cancellarsi inviando una e-mail a addebtostampa@comune.russi.ra.it con oggetto CANCELLAMI.