



Umili ma Ricchi

lunedì 13 novembre 2017 ore 20.00

menù



Umili ma Ricchi

TrediciNovembreDuemiladiciassette, ore venti

Ristoro Palazzo Monsignani, via Emilia, 69 - Imola BO

cena di beneficenza a cura dello "chef stellato" **Pier Giorgio Parini**
euro 60, prenotazioni 0542 23576 - 347 78 27 175 - 338 91 73 403

baccanale
2017 imola
e dintorni



Frittata morbida

Barciöch Prosecco DOC Extra Dry - Vinicola San Prospero Imola

Pane, cipolla e cavolo nero

Ama pilsner Amarcord - Rimini

Chitarroni agli agli!

Doppelbock Amarcord - Rimini

Mora romagnola, scalogno e cavolfiore affumicato

Doppelbock Amarcord - Rimini

Mela, cipolla e mandorle

Riserva Speciale Amarcord - Rimini

Piatti classici e innovativi come gli ingredienti utilizzati, che grazie alla cultura dello chef 'stellato' Pier Giorgio Parini, appariranno delicati ma identitari.

Aglio, cipolla e scalogno anche nelle versioni inedite delle fermentazioni e con cotture che ne attueneranno le spigolosità ma ne faranno risaltare le migliori caratteristiche.

Consorzio Cipolla di Medicina (BO) - Consorzio Aglio di Voghiera DOP (FE) - liliacee fermentate di NeroFermento S.r.l. (RA) e di Superfood
Università di Parma - Scalogno di Romagna IGP Azienda Agricola Giuseppe Zaccarini, Riolo Terme (RA) - Birra Amarcord (RN) - Pasta di
Canossa, Tenuta Cuniola di San Martino (FE) - Officine Gastronomiche Spadoni, Brisighella (RA)

rimeni

La **cucina d'autore** dei grandi chef innovatori è una cucina salutistica che recupera la storia per mangiare all'altezza dei tempi. E tutti i prodotti, se di qualità, hanno **pari dignità**. Nella nostra regione abbiamo grandissimi prodotti **umili ma ricchi**, prodotti che **nutrono il mondo** come le patate di Bologna, il riso ferrarese, i nostri antichi grani e anche le tre grandi liliacee: l'**aglio di Voghiera**, la **cipolla di Medicina** e lo **scalogno di Romagna**.

Pier Giorgio Parini di CheftoChef emiliaromagnacuochi presenta un menù semplice ma ricchissimo e moderno, che utilizza prodotti atavici, prodotti freschi e fermentati rievocando sistemi di conservazione orientali... da dove sono venuti.

Una cena in un luogo storico e modernissimo, dove la dimensione sociale unisce vecchie e nuove povertà con una gastronomia per tutti... una pari dignità fra persone, come per i prodotti.