

27 lunedì
giugno

ore 20 Hotel Morelli
via Don Minzoni, 30, Russi

Serata per il centenario di Lorenzo Stecchetti



Comune di Russi



emiliaromagnacuochi®



1916-2016 Centenario di
Olindo Guerrini

Russi città della gastronomia cheftochef

mcduo.ra.it

Stecchetti 100 anni dopo

la cucina degli "avanzi" o gli "avanzi" in cucina?

Ogni assaggio in doppia versione: una ricetta classica e una contemporanea

Chef **Silverio Cineri**

Ristorante - La Mia Infanzia a Tavola, Faenza (RA)

versione Classica

Crostone di pane insaporito al ragù
"antica maniera"

Garganelli insaporiti ai fegatini e piselli

Lesso ai 3 elementi (manzo, pollo e pi)
con salsa verde

Zuppa inglese
(pane, marmellata, crema)

versione Contemporanea

Pane tostato inumidito
ai profumi di casa nostra

Arrotolati al pettine in crema di punti verdi
e amarognolo di fegatini

Lesso.....rifatto

Zuppa inglese
(savoardi, alchermes, crema, cioccolato)

Degustazione vini del Territorio dell' **Azienda Ravaglia**
selezione a cura dell'enologa **Marisa Fontana**

Verranno ricordati i passi più esilaranti dei "Sonetti Romagnoli"
un must ancora attualissimo come il nostro progetto "mangiare in dialetto"

Lecture del **Laboratorio VivaVoce** coordinato da Emma Montesi

Lo chef **Silverio Cineri**, grande conoscitore della storia della gastronomia
ci racconterà i piatti, il loro significato e tante curiosità legate alla sua esperienza di 50 anni in cucina

Lorenzo (martirizzato con un uso improprio della graticola) **Stecchetti** (sintesi di povertà e sacrifici alimentari) è lo pseudonimo più conosciuto, in Romagna, di Olindo Guerrini. Per celebrarne il centenario Russi gli dedica una 'moderna retrospettiva gastronomica' proponendo i suoi piatti, quelli che si preparavano cent'anni fa, sia per chi poteva permettersi di mangiare due volte al giorno, che per quelli che almeno nelle ricorrenze potevano far festa...con quello che c'era. Diversi assaggi proposti dal grande Chef stellato **Silverio Cineri** di Faenza (coadiuvato da **Nicola Bombardini** e **Angelo Casadio**) che mettono contemporaneamente a confronto una ricetta classica con la sua versione contemporanea. Un bel gioco, che siamo certi piacerebbe a Lorenzo-Olindo, inaffiato da vini locali a lui cari e che in questo caso non possono che essere in versione...attuale.

ore 20 show cooking, assaggi, degustazioni di vini del territorio € 18,00

Prenotazione obbligatoria

Emma Montesi - 349 2399025 emontesi@racine.ra.it Coordinatore per "Russi Città della Gastronomia ChefToChef"