



IL GUSTO DELL'OPERETTA *l'Ungheria in Romagna*

gastronomia ungherese e musica zigana nei ristoranti di Ravenna
a cura di 'CheftoChef emiliaromagnacuochi'



RAVENNA FESTIVAL

2016

accoglie un'inedita ed innovativa presenza di eventi gastronomici, complementari alla **Trilogia d'Autunno**, organizzati da **CheftoChef emiliaromagnacuochi**.

Si tratta di eventi unici che vedono i grandi prodotti romagnoli ed ungheresi valorizzati da una presenza corale della realtà ristorativa ravennate in sintonia con la settimana dell'operetta danubiana.

L'associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi è un'associazione culturale costituita per **favorire l'evoluzione della gastronomia regionale** in un'alleanza fra i cuochi 'stellati' e i migliori produttori della regione.



SEM

14-15-16 ottobre 2016

**“ungheria e romagna a tavola insieme”
ricette e vini ungheresi per tutto il week-end**

in quattro ristoranti ravennati selezionati da CheftoChef emiliaromagnacuochi.

A Ravenna, **dieci grandi chef** interpretano le **eccellenze romagnole e ungheresi** valorizzando il **‘selvatico di pregio’** ad un tempo moderno e salutistico.

Una ‘cucina d’autore’ per pesci, carni e prodotti del bosco accompagnati da vini celebrati o da scoprire...

Quattro ristoranti del centro storico, con diverse vocazioni gastronomiche, accolgono musicisti ungheresi e propongono **menù creati a ‘quattro mani’ da una coppia di Chef.**



ALEXANDER
RISTORANTE

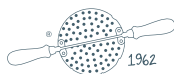
Angolo Via Mazzini,
Borgo San Rocco - Ravenna

chef **Mattia Borroni** e **Riccardo Agostini**



Viale F. Baracca, 74 - Ravenna

chef **Matteo Salbaroli** e **Vincenzo Cammerucci**



Passatelli
l'osteria del mariani

Via Ponte Marino, 19 - Ravenna

chef **Marco Pasi** e **Pier Giorgio Parini**



Via San Vitale, 34 - Ravenna

chef **Andrea Spada** e **Marco Cavallucci**

sabato 15 ottobre 2016 ore 13

**il MAR - Museo d'Arte della città di Ravenna
si apre a musica e cucina d'autore**

mar
Museo d'Arte
della città di Ravenna

Il Selvatico di pregio - Il pregio del Selvatico

Un ambiente unico ed esclusivo, allestito per l'occasione come palcoscenico per **la musica ungherese e la creatività di tre Chef 'stellati'** dell'associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi:

Igles Corelli, Pier Giorgio Parini e Mattia Borroni

La cucina ungherese e quella romagnola si sono sempre contraddistinte per un forte amore ed utilizzo di prodotti selvatici come pesci, carni e prodotti del bosco accompagnati da ottimi vini.

Un Pranzo Esclusivo

Gli Chef valorizzano ed interpretano il 'selvatico di pregio' proponendo piatti in una linea di soavi armonie gustative che ricordano i fasti e l'eleganza delle operette di cent'anni fa.

posti limitati, solo su prenotazione

cell. 388 72 33 000 oppure **Ristorante Alexander Tel. 0544 21 29 67**



Igles Corelli
Ristorante Atman

...una cucina ricca di riferimenti alle tradizioni, ma che al tempo stesso stupisce, provoca, ed è in continua evoluzione. Crede nella valorizzazione dei prodotti e delle preparazioni storiche del nostro paese, e coniuga tale convinzione alla creatività, alla ricerca, alla sperimentazione, e alla contaminazione con altre culture gastronomiche. E' proprio per questo suo "attingere" dalle tradizioni culinarie di tutta Italia che si tende a definire la sua come una "cucina garibaldina". Si è affermato sia in ambito nazionale che internazionale ottenendo numerosi riconoscimenti. Chef del ristorante Trigabolo di Argenta a Ferrara, e dal 1996 alla Locanda della Tamerice nelle valli di Ostellato. Presidente dell'Unione Italiana Ristoratori e Presidente Onorario di CheftoChef emiliaromagnacuochi.



Pier Giorgio Parini
Chef Consultant

Radicale, tanto per la difesa delle proprie origini, soprattutto gastronomiche, quanto sotto il profilo innovativo. Forte dell'esperienza dai fratelli Alajmo alle Calandre, e piacevolmente condizionato dalla tradizione culinaria della sua terra di Romagna, nel 2006 Pier Giorgio Parini decise di trasferirsi a Rimini per approdare in cucina, per la prima volta, in veste di guida. Il suo arrivo al Povero Diavolo diede una svolta decisiva al locale. Il calibro distintivo del suo lavoro si può sintetizzare in tre parole: passione, curiosità, sperimentazione ma anche possesso della tecnica, umiltà nella ricerca, contaminazione col passato ed apertura al nuovo.



Mattia Borroni
Ristorante Alexander

...un gran lavoratore di ottime basi tecniche, rapido nell'acquisire la conoscenza del territorio, offre un menù indubbiamente complesso e articolato che ne evidenzia le qualità, la conoscenza di un ampio ventaglio di prodotti, la varietà di temi e combinazioni che è in grado di affrontare. Classe 1990, milanese, trasferitosi in Romagna, dal 2009 lavora da Alexander come "Executive Chef". Mattia non è semplicemente uno Chef, Mattia è un pragmatico sognatore che non mancherà di stupirvi ad ogni sua portata, regalando ad ogni assaggio un'emozione indimenticabile.

...e la ristorazione ravennate parteciperà a questo inedito progetto

dal 14 al 23 ottobre

Per rendere ancora più accogliente il soggiorno degli ospiti di **Ravenna Festival**, per tutta la durata della **Trilogia d'Autunno**, in numerosi ristoranti ravennati, grazie alla collaborazione e alla sensibilità dei nostri ristoratori e delle associazioni di categoria, troverete un'originale presenza dei **Grandi Vini Ungheresi**.

NAÏF

Via Candiano, 34 - Ravenna

USTARI' DI 2 CANTON

Via Piangipane, 6 - Mezzano RA

TRATTORIA AL CERCHIO

Via Cerchio, 13 - Ravenna

RIST. PIZZERIA BABALEUS

Vicolo Gabbiani, 7 - Ravenna

OSTERIA DEL TEMPO PERSO

Via Gamba, 12 - Ravenna

RISTORANTE LA GARDELA

Via Ponte Marino, 3 - Ravenna

OSTERIA DEI BATTIBECCHI

Via della Tesoreria Vecchia, 16 - Ravenna

CA' DE VEN

Via Corrado Ricci, 24 - Ravenna

RISTORANTE RADICCHIO ROSSO

Via Stradone, 74 - Ravenna

RISTORANTE AL 45

Via Paolo Costa, 45 - Ravenna

FRICANDO' Cucina del Territorio

Via Maggiore, 7 - Ravenna

OSTERIA L'ACCIUGA

Viale F. Baracca, 74 - Ravenna

RISTORANTE ALEXANDER

Ang. Via Mazzini - Borgo San Rocco,
Ravenna

I FURFANTI

Via Paolo Costa, 1 - Ravenna

RIST. OSTERIA PIATTO FORTE

Vicolo degli Arianni, 10 - Ravenna

RIST. PIZZ. MOLINETTO

Fino al 19/10

Via Sx. Canale Molinetto, 139/B
Punta Marina RA

RISTORANTE CAPPELLO

Via IV Novembre, 41 - Ravenna

AL BOSCHETTO

Via Faentina, 275 - San Michele RA

S.CLUB RAVENNA

Spirits & Soul Food

Via Zara, 48 - Ravenna

OSTERIA I PASSATELLI 1962

Via Ponte Marino, 19 - Ravenna

GUSTAVO IL VERO IMPASTO

Via Mariani, 18 - Ravenna

CECCOLINI BIO

Via D'Azeglio, 3/C - Ravenna

DUE DAME

P.zza del Popolo, 17 - Ravenna

RISTORANTE CA' ROSSA

Via Delle Industrie, 9/A - Ravenna

ANTICA BOTTEGA DI FELICE

Via Ponte Marino, 23/25 - Ravenna

CASA SPADONI

Via San Vitale, 34 - Ravenna

TABERNA BOARIA

Via Mentana, 33 - Ravenna

