

sabato e domenica

12.13 2016
marzo



RUSSI

fira di sett dulur d'inveran

piazza Gramsci

i cuochi stellati
di **CheftoChef**



show cooking

Russi, Città della gastronomia CheftoChef

laboratorio bimbi, spettacoli, analisi sensoriale...



Festamercato

dei **salumicotti** dell'EmiliaRomagna



Gustare, Capire, Fare e Acquistare
pane, focaccia, salumi cotti, vini autoctoni e piatti dei grandi chef



Fiera della **Birra**
Artigianale

area prodotti tipici - mercatino dell'artigianato artistico - opera del proprio ingegno - mercato ambulante

dal **12** al **20** marzo - Menu Salumi cotti (..non solo bél e còt) Insolito Ristorante, Ristorante Pizzeria La Mascotte e Ristorante Hotel Morelli

dalle 16:30 **rivolto ai bambini:**

> **Norcini in erba** piccole mani per un grande prodotto

facciamo insieme la salsiccia di mora romagnola

> **Giochiamo a fare il fornaio**

pizzette panini e focacce preparati dai bambini e pronte da mangiare

**Hamburger di Mora o Burgher di formaggio
offerto ai bambini per merenda**

durante i due giorni di "Festamercato" potrai **Conoscere, Gustare e Acquistare** i grandi salumi DOP e IGP dell'Emilia-Romagna e **le piccole produzioni di qualità** delle migliori aziende della regione: mortadella, mariola, bondiola, spalla cotta di San Secondo, salama da sugo, cappello da prete, prosciutto cotto, ciccioli, coppa di testa, bel e cot, salame rosa, zamponi, cotechini...



domenica
13

PIAZZA GRAMSCI

dalle 10 **Aperitivo del Gourmet**

> **finger food**

creati dallo chef **Daniele Baruzzi** (Ristorante Insolito, Russi) in abbinamento ai vini del territorio

> **garganelli di pasta fresca al ragù del bél e còt**

> **piadina con salumi cotti**

- **stand dei produttori di salumicotti e di grandi vini naturali regionali, per assaggi e acquisti**
- **assaggio gratuito di bél e còt dei macellai di Russi**

dalle 15 **Diventa gourmet in un'ora** Carla Brigladori presenta:

Ogni ora degustazione e analisi sensoriale, guidata dal Professore **Davide Cassi** dell'Università di Parma, (dove insegna "matematica e fisica applicata alla gastronomia") **con i produttori e i nostri chef**

Paolo Fortini

chef Consultant

Marco Cavallucci

chef Consultant

Silverio Cineri

chef Ristorante "La mia Infanzia a Tavola" - Faenza (RA)

Igles Corelli

chef Ristorante "Atman" - Lamporecchio (PT)



show cooking

*degustazione delle creazioni
dei nostri "chef stellati"*

Antichi Vitigni della Bassa Romagna

*in abbinamento ai piatti i vini del nostro territorio
degustati sotto la guida dell'enologa Dott. ssa Marisa Fontana*

dal **12** al **20** marzo

Menu Salumi cotti (..non solo bél e còt)

Festamercato 
dei **salumicotti** dell'EmiliaRomagna

Insolito Ristorante

Via Emilio Babini, 22 - Russi
0544 582954 - www.ristoranteinsolito.com
Chiuso il mercoledì, è gradita la prenotazione

Spuma di mortadella e limone candito
entrée

Uovo poché, asparagi e bél e còt
€ 9,00

Passatelli asciutti
con stridoli, bruciatini di ciccioli pressati
e vellutata al parmigiano reggiano
€ 10,00

Parmigiana di melanzane e bél e còt
con salsa bagna cauda
€ 15,00

Gelato di crema, saba e fragole
€ 6,00

Menù degustazione € 32,00
bevande escluse

Hotel Morelli

Via Don Minzoni, 30 - Russi
0544 580172 - www.hotelmorelli.com
è gradita la prenotazione

Piramide di coppa di testa
con zucchine grigliate e salsa
al ristretto di Sangiovese

Passatelli asciutti
con spuma di mortadella
e carciofi croccanti

Salsiccia di Bél e còt ai ferri
su crema di cannellini
con fascina di fagiolini e gateau di
patate

Latte imperiale

Menù degustazione € 20,00
bevande escluse

Ristorante Pizzeria La Mascotte

Via Provinciale Cortina, 5 - Russi
0544 586500 - 346 3540139 - 346 3803208
www.ristorantelamascotte.com - Chiuso lunedì sera

*vincitore di "cappelletti a confronto 2016"
a cura di Slow Food Ravenna*

Gnocco Fritto
con Mortadella, Ciccioli affettati e frolli
€ 8,50

Rotolini di Spalla cotta,
aromatizzati al tartufo
con caprino alle erbe
€ 7,00

Bél e Còt
con patate schiacciate
alle erbe officinali
€ 8,50

Salame fresco alla griglia
€ 7,00