



Comune di Russi



emiliaromagnacuochi

mcdue.ra.it



Spezie e Legumi

RUSSI

città della gastronomia CheftoChef

Lunedì 22 Febbraio 2016

Ore 20 Hotel Morelli

Via Don Minzoni 30

parliamo di spezie e legumi

fagioli, ceci, piselli, cicerchie, fave, soia, lenticchie, lupini...
curcuma, zenzero, cumino, anice stellato, paprika, curry...

Russi, lunedì 22 febbraio
Ore 20 Hotel Morelli, via Don Minzoni 30

Spezie e legumi fin dall'antichità
sono stati elementi essenziali delle cucine ricche e povere;
ora hanno un ruolo molto diverso nelle cucine d'avanguardia

Show cooking con la maestra di cucina **Angela Schiavina**

Degusteremo fra l'altro

falafel (famoso piatto arabo): polpette di ceci e semi di cumino.

zuppa di cicerchie con patate, anice stellato e zenzero.

misto di legumi in insalata al profumo di spezie con cialda al parmigiano.

torta al vin brûlé

Parlerà di spezie la dott. ssa **Irene Minardi**, titolare della ditta "Minardi & Figli" di Bagnacavallo, una delle più antiche aziende famigliari di lavorazione e commercio di piante aromatiche e officinali

Sarà presente la Dott.ssa **Elena Tamburini**, titolare dell'Erboristeria di Via Trieste a Russi, per parlarci di spezie e salute

Degustazione di vini del territorio della Tenuta Uccellina raccontati dall'enologa **Marisa Fontana**

Solo per 10 fortunate/i si aprono le porte della cucina dal pomeriggio alle ore 16
per seguire in diretta e partecipare alla preparazione degli assaggi
che verranno poi degustati durante la serata.

Prenotazione obbligatoria presso Emma Montesi emontesi@racine.ra.it - 349 2399025

ore 16: Corso di cucina € 20,00 ore 20: Partecipazione serale € 15,00

Emma Montesi Coordinatore ChefToChef per "Russi città della gastronomia CheftoChef"