

Russi, 26 febbraio 2024

COMUNICATO STAMPA

Con preghiera di pubblicazione

Mercoledì 6 marzo, alle ore 20, presso il Centro di via Aldo Moro, CheftoChef propone una degustazione a cura dello chef Daniele Baruzzi

Al Centro Sociale Culturale Porta Nova, una serata di degustazioni dedicata alle erbe di primavera

Tornano anche per il 2024 le serate di degustazione organizzate dall'Associazione CheftoChef per 'Russi Città della gastronomia'. Mercoledì 6 marzo, alle ore 20.00, presso il Centro Sociale Culturale Porta Nova, in via Aldo Moro 2/1 a Russi, avrà luogo una degustazione dedicata alle erbe di primavera. Per l'occasione, lo chef Daniele Baruzzi del Ristorante Insolito di Russi preparerà un menù a tema "erbe di primavera", che stanno già spuntando anche se la primavera non è ancora arrivata. Costo del menù: 25 euro.

- Bon Bon di parmigiano, acciuga e limone, polpetta di bel e cot, maionese al wasabi, misticanza
- Mezze maniche all'aglio nero di Laboratorio 81 (Ravenna), crema di cavolo viola e acqua di provola
- Manfettini risottati al ragù di seppia, pesto di rucchettone, calepina e aspraggine
- Zucca arrostita, cremoso di pecorino, semi di zucca e nocciole tostati, olio al prezzemolo
- Pera rossa, caramello salato e cialda di cacao
- Degustazione vini dell'Azienda Agricola Ravagli di Ragone

In occasione dell'iniziativa, solo per 10 persone, si apriranno anche le porte della cucina dalle ore 16 per lavorare sotto le direttive dello chef per preparare gli assaggi che verranno poi degustati e collaborare al servizio durante la serata. Costo del corso: 25 euro.

Inoltre, sarà presente anche la Dott.ssa Elena Tamburini dell'Erboristeria-ParaFarmacia di Russi, che parteciperà con un intervento del titolo "La salute nel piatto".

Per info e prenotazione (obbligatoria): emontesi@racine.ra.it o 349 2399025

I prossimi appuntamenti:

- Week end di erbe a Russi - Sabato 13 e domenica 14 aprile 2024 ore 14.30

Un pomeriggio per imparare a riconoscere le erbe spontanee lungo il Fiume Montone con Luciana Mazzotti e Annalisa Tavazzani.

Merenda a base di erbe preparata da Trattoria da Luciano - Ponte Vico (€ 12,00).

Alla Trattoria Da Luciano si può cenare con specialità alle erbe spontanee.

- Sabato 5 maggio 2024 ore 14 - Via Viazza 3 - Prada (Forlì)

Visita al giardino delle erbe aromatiche “L’essenza di Annetta”, curiosità e ricette, tutto quello che c’è da sapere sulle erbe officinali con tisane e merenda green (€ 15,00).

Ufficio Comunicazione Comune di Russi

0544 587619

* Siamo coscienti che e-mail indesiderate sono oggetto di disturbo, quindi la preghiamo di accettare le nostre scuse se questo messaggio non è di suo interesse. Ai sensi della normativa in vigore la informiamo che il suo indirizzo e-mail è stato reperito attraverso fonti di pubblico dominio, o da e-mail ricevute, o perché lei è iscritto alla Mailing List del Comune di Russi. Tutti i destinatari di questo messaggio sono in copia nascosta (D.Lgs. 196/2003). Questo messaggio non può essere considerato SPAM poiché include la possibilità di essere rimosso da futuri invii. Qualora non intendesse ricevere ulteriori comunicazioni, la preghiamo di cancellarsi inviando una e-mail a addebtostampa@comune.russi.ra.it con oggetto CANCELLAMI.