

## La Piadina nei piatti dei Ristoranti

6 tra i migliori ristoranti della Romagna (segnalati dalla guida Osterie d'Italia 2016 di Slow Food Editore) faranno assaggiare il loro miglior abbinamento tra piadina e cibo in una serata nella quale cibo, vino e convivialità saranno protagonisti.

### I PIATTI IN ABBINAMENTO

in ordine di assaggio

I piatti verranno proposti in maniera anonima e solo a fine serata si saprà chi li ha preparati.

- 1) Crema di stridoli con straccolatella di squacquerone e pomodorini confit
- 2) Calamari "fischioni" e patate schiacciate
- 3) Frittatina di rossetti nostrani con salsa al lampone, zenzero e rucola fresca
- 4) Misticanza con aceto di lamponi, liscii, cipolla e trota salmonata
- 5) Palamita al sale dolce di Cervia, pomodoro arrostito e salicornia
- 6) Fagioli all'uccelletto con pancetta di Mora Romagna

Al termine: dolce preparato con Squacquerone della **Centrale del Latte di Cesena**.

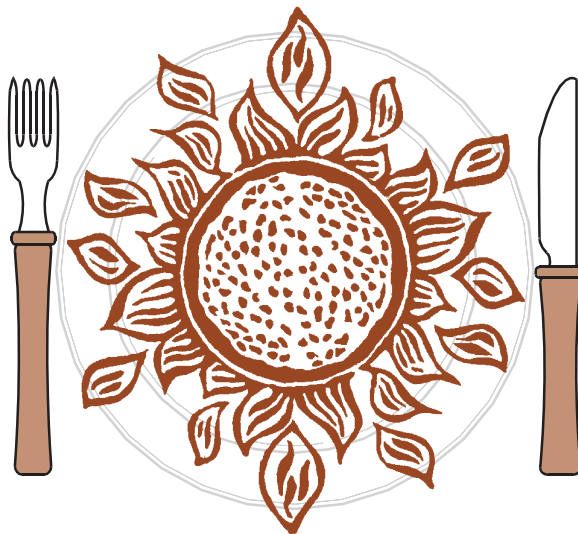
I piatti saranno accompagnati dalla Piadina di alcuni dei chioschi della "Associazione per la Valorizzazione della Piadina Romagnola":

"Acqua e Farina" di Andrea Montanari (Via Cerchia di Sant'Egidio, 2365 - Sant'Egidio di Cesena); "E' Tullir" di Francesco Ricci (Via 18 Agosto, 490 - Macerone di Cesena); "L'Oasi della Piadina" di Veneranda Salvatori (Via P. Nenni, 55 - Piavola di Mercato Saraceno); Marina Guildazzi (Via Castiglione, 33 - San Carlo di Cesena); "Micamat" di Michela Giullianini (Piazzale Ambrosini, 27 - Cesena); Piadina "i 7 Vizi" di Marco Farneti e Gianni Severi (Via Sandro Pertini, 1 - Mercato Saraceno).

Durante la serata si degusteranno i vini della Cantina Braschi di Mercato Saraceno: "Gelso Bianco" Romagna Pagadebit Doc Bertinoro 2015; "Sburoun" Romagna Sangiovese Doc superiore 2015; "Campo Mamante" Vino Bianco Dolce da Uve Albana 2015.

11ª Edizione

# LO SPOSALIZIO DELLA PIADINA



*"Il miglior abbinamento tra  
Piadina e Cibo"*

**MERCOLEDÌ 20 APRILE 2016**

ore 20,15

**Ristorante Cerina**

Via San Vittore, 936 - Tel. 0547.661115

**San Vittore di Cesena**



- La serenità è una bella impresa -



Slow Food®  
Cesena

**CREDITCOMM**  
COOPERATIVA DI GARANZIA SCRL

**romagnolo**  
BCC DI CESENA E GATTUZZO 1977

11ª Edizione



# LO SPÖSALIZIO DELLA PIADINA

Siamo giunti alla undicesima edizione di uno degli appuntamenti più attesi che ha come protagonista la Piadina.

"Lo Sposalizio della Piadina", nato da una idea di Tonino Guerra, ha lo scopo di valorizzare la tradizione romagnola che vede i ristoranti del territorio regionale proporre nei loro menù l'antico pane romagnolo. La formula ormai consolidata del "concorso" vedrà quindi i 6 ristoranti, selezionati nella intera Romagna (tutti presenti nella guida "Osterie d'Italia 2016" di Slow Food Editore), presentare il loro miglior abbinamento "piadina - cibo" a una qualificata giuria di esperti gastronomi e a un pubblico di attenti buongustai. Saranno 6 chioschi di piadina, segnalati da Osterie d'Italia nell'apposito inserto, invece, a fornire a ciascun piatto la "promessa sposa" piadina. Naturalmente non sarà la piadina a essere giudicata ma il cibo che a lei verrà abbinato.

*L'incasso della serata servirà a realizzare progetti culturali e gastronomici e a un progetto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità.*

Quota di partecipazione alla serata: 38 euro  
(33 euro a testa, per il socio e consorte)

**PER PARTECIPARE ALLA SERATA**

**OCORRE PRENOTARE**

**Tel. 0547.622602 - cell. 348.7517095**

**i Sei Ristoranti**  
in ordine alfabetico

## **AL DESERTO**

Strada Statale 16 Adriatica, 52  
Pinarella di Cervia (Ra) Tel. 0544.976151

## **IL PESCATO DEL CANEVONE**

Via Luigi Tonini, 34  
Rimini (RN) Tel. 366.3541510

## **LA CAMPANARA**

Via Pianetto Borgo, 24 A  
Pianetto di Galeata (Fc) Tel. 0543.981561-333.4073324

## **OSTERIA DEI FRATI**

Via Romolo Comandini, 149  
Roncofreddo (Fc) tel. 0541.949649

## **OSTERIA DEL GRAN FRITTO**

Corso Garibaldi, 41  
Cesenatico (Fc) Tel. 0547.82474

## **TRATTORIA EMILIA**

Via Castiglione, 8  
Castiglione di Cervia (RA) Tel. 0544. 950538

Per la realizzazione della serata si ringraziano inoltre:

**Cantina Braschi 1949 di Mercato Saraceno**



**Centrale del Latte di Cesena**

In sala le tele stampate con i disegni di Tonino Guerra, della  
Stamperia Pascucci - Gambettola