



### Villa Santo Stefano

Loto è una cuvée composta da Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (40%) e Petit Verdot (10%) che matura in pregiate barrique francesi e viene successivamente affinato prima in cemento per 6 mesi, poi in bottiglia per altri 6.



*La piadina è il pane, anzi il cibo nazionale dei Romagnoli.*

**GIOVANNI PASCOLI**

### Sirene

Un aperitivo naturale ispirato dalla tradizione veneta (degli aperitivi) e dall'amore che Liquori delle Sirene ha per la natura.

Fatto a mano con amore, nato dal matrimonio tra i vini bianchi della regione del Lago di Garda e dalle singole macerazioni di diverse botaniche. Fra tutte risalta la genziana che, con con le sue note amaricanti, crea un blend di vino "amaricato".



**A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ** Mettiamo il coperchio sulla pentola quando possibile; può far risparmiare un quarto dell'energia per la cottura.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## ROMAGNA MIA TUA NOSTRA



*I piatti iconici della cucina Romagnola, come la piadina e i cappelletti, vengono raccontati e insegnati sul territorio con iniziative pubbliche e private.*



Una passeggiata in vigna con degustazione in cantina, una lezione sulla piadina romagnola o sui cappelletti con pranzo finale in agriturismo o al mercato coperto di Ravenna, una visita guidata al museo con partecipazione a un laboratorio didattico, un tour alla scoperta di un antico mulino per produrre la propria farina con cui preparare golosi biscotti. Sono alcune delle esperienze che si possono vivere in provincia di Ravenna grazie a "Romagna a tu per tu", il nuovo progetto di turismo esperienziale promosso dalla Strada della Romagna per attirare turisti ed emozionare i visitatori del territorio attraverso iniziative di qualità incentrate sulle eccellenze locali in ambito enogastronomico, culturale e naturalistico. A caratterizzare le prime dieci esperienze proposte dal progetto "Romagna a tu per tu" attraverso i due principali portali turistici della provincia di Ravenna e il sito [www.stradadellaromagna.it](http://www.stradadellaromagna.it) è la possibilità offerta ai partecipanti di immergersi per alcune ore o un'intera giornata all'interno delle realtà ospitanti, vivendo un rapporto diretto e privilegiato con chi ogni giorno produce cibi e

vini di qualità o è impegnato in prima persona nella tutela delle tradizioni più antiche del territorio.

**Vuoi imparare a tirare la sfoglia per preparare da solo un fantastico piatto di pasta fatta in casa?**

Le sfogline del Mercato Coperto di Ravenna, portatrici di mattarello e saggezza, vi insegneranno come preparare il vero cappelletto romagnolo.

I Cappelletti sono, per la Romagna, un piatto



carico di una simbologia di benessere, ricchezza ed opulenza. In passato, augurare "cappelletti in tavola e per tutto l'anno", era infatti uno degli auguri più sentiti e graditi.

**I più piccoli diventano mini-chef.**

La Romagna non sarebbe la stessa senza la piadina. Iconica, gustosa, semplice e nello stesso tempo fantasiosa grazie alle tante e variegate farciture, sul mare di Cesenatico è una vera e propria istituzione. Da addentare in spiaggia o durante una passeggiata al tramonto sul porto canale leonardesco, la piadina, prodotto IGP tipico della tradizione locale, diventa per i bambini, anche lo sfizio per mettere le mani in pasta e divertirsi in saporite preparazioni. I mini-cuochi provetti della piadina si ritrovano nei Ricci Hotels. I Family Resort e Bike Hotel della città marinara, sono pronti a coinvolgere i bambini in giochi e sfide per impastare il prodotto simbolo della gastronomia romagnola, rigorosamente secondo la ricetta autentica. Sono gli Chef dei ristoranti dei Ricci Hotels ad insegnare ai piccoli a mettere insieme farina di frumento, strutto, sale, acqua, agenti lievitanti e olio extravergine d'oliva, per poi

stendere la pasta con il matterello, cuocere, farcire ed assaporare le piadine secondo i loro gusti. Inoltre, i più golosi possono partecipare a lezioni per fare i biscotti, scoprendo la ricetta segreta di nonna Ricci.

**Giù le mani dalla piada!**

La Piadina Romagnola IGP è tutelata nel mercato del Canada. E questo grazie all'iscrizione nell'elenco delle Indicazioni Geografiche protette riconosciute dal Trademarks Act, in linea con l'accordo commerciale tra Unione Europea e il grande Stato del Continente nordamericano (Ceta) che elimina i dazi e "difende" i prodotti agroalimentari dal rischio di contraffazioni (italian sounding). Di fatto, d'ora in poi, la Piadina Romagnola IGP sarà presente nel grande mercato canadese come prodotto non imitabile, rispettoso dei quattro ingredienti tipici della tradizione (farina, acqua, sale, grassi ovvero strutto o olio), riconosciuto e certificato dagli stessi organi competenti del Canada. Promotore dell'iniziativa è stato il Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola IGP coadiuvato dal supporto tecnico di Origin Italia.

## A LEZIONE DI RADICCHIO DA COOKIAMO

Il radicchio è un'eccellenza del trevigiano che, prima di raggiungere le tavole gourmet, richiede una lavorazione lunga, minuziosa e attenta, quasi artigiana. Per questo la scuola di cucina Cookiamo, nelle sue lezioni dedicate, ha invitato i ragazzi dell'Azienda Agricola Be-Orto, a raccontare qualcosa di



questa locale varietà di cicoria dal sapore amarognolo e dalla consistenza croccante, ricca di minerali, perfetta nelle preparazioni a crudo ed eccezionale nelle sue declinazioni. Nelle ricette del territorio è tanto presente il prelibato Radicchio di Treviso IGP Tardivo, ma ne conosciamo davvero la storia?

La cuoca Angela Maci spiega come creare ricette facili e gustose esaltandone le proprietà. In queste lezioni si realizzano: Radicchio, arance e baccalà; Radicchio al forno con pinoli e uvetta; Gnocchi di Radicchio fatti in casa con fonduta di Gorgonzola e noci.

Angela Maci, bolognese di nascita, trevigiana di adozione. Cuoca, sommelier, maestra del gusto e dell'accoglienza. Nasce come Sorella in Pentola nel 2010, aperto con la sorella Chiara e al tempo foodblog di grandissimo successo. Ora continua a raccontarci storie genuine all'insegna del buon cibo, con il suo progetto Storie Buone. Per lei la cucina è colore, semplicità, amore e rispetto. Dal 2016 collabora costantemente con la scuola di cucina COOKiamo.

