Ravenna non è mai stata così buona!

Bell’Italia in Piazza del Popolo e Bella Romagna in Piazza Kennedy dal 30 marzo al 2 aprile: il meglio della tradizione gastronomica italiana si sposa con le paste ripiene romagnole e la zuppa inglese

Torna “Bell’Italia” a Ravenna il 30 e 31 marzo e l’1 e 2 aprile, portando nel cuore del Centro Storico - in Piazza del Popolo - le eccellenze gastronomiche regionali del Belpaese. All’ottava edizione **la manifestazione si allarga ed è affiancata negli stessi giorni da un nuovo format - “Bella Romagna” - nella vicina Piazza Kennedy**, dedicato in questo caso alle eccellenze gastronomiche locali.

“È un **grande evento di valorizzazione del patrimonio gastronomico locale** con l’obiettivo di inserire questo aspetto della nostra cultura, della nostra tradizione, all’interno dell’offerta turistica territoriale e del ventaglio di proposte esperienziali per i visitatori della città” dice Monica Ciarapica, presidente di Confesercenti Ravenna-Cesena. “Pensiamo in futuro possa diventare anche uno strumento di promozione territoriale, inaugurando una serie di ‘gemellaggi’ con altre paste ripiene regionali e non solo”.

L’associazione di categoria patrocina da anni Bell’Italia, con il supporto organizzativo di Explicom, ed ora sposa

convintamente la creazione di Bella Romagna, con la gestione di Tuttifrutti.

Bell'Italia in Piazza del Popolo sara`declinata nel suo format usuale ormai collaudato di Mostra Mercato, con espositori delle eccellenze gastronomiche della tradizione regionale italiana: **dalle 9 alle 20, con almeno 20 stand da tutta Italia, dalla Sicilia al Trentino, che proporranno prodotti tradizionali, acquisti e degustazioni.**

Bella Romagna in Piazza Kennedy negli stessi giorni – 30 e 31 marzo, 1 e 2 aprile – ma con orari diversi (dalle 12 alle 22) proporrà tre ristoranti del territorio romagnolo con particolare attenzione agli aspetti culturali della tradizione gastronomica. Protagonisti sono **vari formati di pasta ripiena, come ravioli, tortelli, cappelletti, spoja lorda, e un dolce, la Zuppa Inglese**, legata leggendariamente al poeta Byron, di cui tra l'altro è prevista quest'anno l'apertura dell'omonimo museo a Ravenna.

I tre ristoranti sono il **Mercato Coperto Ravenna** che proporrà a pranzo e a cena cappelletti, cappellacci e ravioli; la **Cucina del Condominio** con cappelletti, spoja lorda e ravioli; il **Borgo dei Guidi** che impiatterà cappelletti, tortelloni e ravioli. Tutti e tre i ristoranti prepareranno anche la loro Zuppa Inglese per il pubblico.

In Piazza Kennedy sarà allestito uno spazio coperto dove si terranno incontri, conversazioni e degustazioni. Giovedì 30 marzo alle 18 incontro su "Le paste ripiene della Romagna e di Ravenna. Dai cappelletti alla spoja lorda". Venerdì 31 marzo alla stessa ora, incontro su "La Zuppa Inglese, il dolce ravennate che cambia da città a città. Da Lord Byron ai nostri giorni." Sabato 1 aprile, sempre alle 18 show cooking di Marco Cavallucci e degustazione a tema: "La pasta ripiena incontra lo speck dell'Alto Adige". Domenica 2 aprile alla stessa ora degustazione a tema su "La Zuppa Inglese incontra il cannolo siciliano e lo zibibbo".

Agli incontri e alle degustazioni intervengono **Giacomo Costantini** Assessore al Turismo di Ravenna, **Angela Schiavina** Maestra di cucina e Presidente nazionale AICI, **Franco Chiarini** di Ravenna Food, **Barbara Monti** fiduciaria Slow Food Ravenna, **Matteo Salbaroli** della Cucina del Condominio e Ravenna Food, **Marco Cavallucci** del Mercato Coperto Ravenna, **Andrea Rondinelli** dell'Osteria Dalla Zabariona, **Mattia Borroni** del Ristorante Alexander e Ravenna Food, **Erica Liverani** Master Chef Italia V Edizione e Raflò.

Durante le quattro giornate di Bella Romagna nello stand gastronomico di Cucina del Condominio, lo Chef Matteo Salbaroli, responsabile di Ravenna Food, estensione ravennate di CheftoChef Emilia-Romagna, ospiterà alcuni soci che proporranno una personale interpretazione di "pasta ripiena" tra tradizione, trasparenza e innovazione. Ad ogni servizio una diversa proposta.

Si susseguiranno nell'ordine gli Chef: Gaetano Latino (Ristorante Salsedine 367), Federico Gualtieri (Ristorante Coco Loco), Marco Luongo (Ristorante Fulér), Sabatino Restuccia (Eventi Catering) e Massimiliano Gentile (Ristorante Pizzeria Babaleus).

Cucina del Condominio - Chef Matteo Salbaroli: Cappelletto di Ravenna con Parmigiano Reggiano 24 mesi al ragù; Raviolo cacio e pepe con asparagi e guanciale; Spoja lorda di borragine con ricotta di pecora, spuma di zafferano e parmigiano; Cappellettino di stracotto di faraona, burro, salvia e noce moscata.

Ecco gli ospiti. Chef **Gaetano Latino,** giovedì 30 marzo a cena, Ravioli ripieni di patate e Castelmagno con fagioli borlotti, cozze e olio all'nduja.

Chef **Federico Gualtieri**, venerdì 31 marzo a cena, Cappellaccio al nero di seppia ripieno di asparagi e squacquerone con ragout di seppia nostrana al coltello, pomodorini confit e

olio alle erbe aromatiche.

Chef **Marco Luongo,** sabato 1 aprile a cena, "Urciôn" di ricotta, mortadella e prezzemolo con burro, estratto di salvia e fonduta di parmigiano reggiano.

Chef **Sabatino Restuccia,** domenica 2 aprile a pranzo, Raviolino ripieno di parmigiano 24 mesi con alici, cavolo nero e scalogno di Romagna bruciato.

Chef **Massimiliano Gentile**, domenica 2 aprile a cena, Spoja lorda con prosciutto di Parma croccante, pesto di stridoli e polvere di nero di Voghiera.

La manifestazione di Piazza del Popolo e Piazza Kennedy gode del patrocinio del Comune di Ravenna e del sostegno di Romagna Acque, ed è inoltre oggetto di richiesta di contributo alla Camera di Commercio di Ravenna. Partecipazione agli incontri di Ravenna Food e di Slow Food Ravenna. Media partner Radio Studio Delta.

Cliccare qui per il volantino dell'iniziativa