



Carlo Cracco porta i sapori della riviera romagnola nei Weekend del Gusto di Villa Terzaghi.



• FOOD

By
redazione

-
29 Giugno 2021

15

Facebook

Twitter

Google+

Pinterest

WhatsApp



Il 3 luglio 2021 iniziano i Weekend del Gusto a Villa Terzaghi quest'anno dedicati ad un confronto gustoso tra Lombardia ed Emilia Romagna.

Il calendario è ricchissimo ed offre l'occasione migliore e gratuita per imparare tecniche di cucina dei grandi chef, le ricette della tradizione da mani esperte, conoscere i protagonisti dell'agricoltura e della ristorazione sostenibile, approfondire le nozioni sul winepairing guidati dai sommelier e divertirsi con la musica dal vivo della Balera dell'Ortica nel fresco parco di Villa Terzaghi in via San Giovanni 41 a Robecco sul Naviglio a soli 26 km da Milano. Una vera immersione nella natura e nella tradizione, che puoi regalarti pedalando dalla Darsena di Milano fino a Villa Terzaghi (o con 25 minuti d'auto), per godersi i weekend d'estate nel segno della cucina d'autore firmata dall'Associazione Maestro Martino presieduta dallo chef Carlo Cracco.

Il 3 luglio alle ore 17.00 si inizierà con i laboratori per le famiglie gratuiti di Piadina romagnola in cui verranno svelati tutti i segreti per prepararla in casa. A seguire **Rosa e Carlo Cracco** presenteranno la loro tenuta Vistamare a Santarcangelo di Romagna e dialogheranno con **Sandro Passerini** presidente del Consorzio Aziende Agricole del Parco del Ticino, **Carlo Catani** esperto di enogastronomia che introdurrà il tema "Tempi di recupero: lavorare contro lo spreco alimentare". La Romagna è anche arte casearia e i maestri del

formaggio di pecora **Cau e Spada** si interfaceranno con **Gianluca Arioli** produttore di Gorgonzola Dop raccontando le diverse esperienze di trasformazione. I formaggi saranno poi parte integrante dell'offerta gourmet del week end.

Alle 19, sempre aperti al pubblico e gratuiti, ci saranno gli showcooking di **chef Giorgio Rattini** dell'Osteria da Oreste con la sua minestra di manfrigoli presente nel menù della manifestazione e quello dello **chef Federico Belluco** del ristorante ferrarese Makorè con il suo storione in carpione.



All'interno di Villa Terzaghi a partire dalle ore 17 ci saranno le masterclass dedicate al vino sempre gratuite **ma su prenotazione**. Si inizia il 3 e 4 luglio con due Masterclass firmate direttamente dal **Consorzio di Tutela del Prosecco DOC**: sabato pomeriggio dalle ore 17.00 "**Prosecco DOC Dreamland: incontra l'autentico Prosecco DOC e il nuovo Prosecco DOC Rosé**"; domenica mattina dalle ore 11.30, la lezione a tema "**Prosecco DOC e Prosecco DOC Rosé: ispirazione, tradizione e innovazione**". A seguire ci saranno le lezioni guidate sul **vino Rebola** alla scoperta del Pignoletto romagnolo, un vino fruttato e vellutato e versatile negli abbinamenti.

Alle 21.00 la Band di **Daniela Cavanna** della Balera dell'Ortica di Milano inizierà a suonare dal vivo la proposta musicale più gioiosa di quest'estate dal liscio di Raul Casadei alla disco anni '80 e ogni sabato di luglio tornerà a rallegrarci con la sua chioma flou.

Domenica 4 luglio il programma si ripete a partire dalla mattina alle ore 11.30 con il laboratorio di piadina a cui si affiancherà quello di formaggio di pecora tenuto dai Maestri Cau e Spada. La Tavola rotonda sarà dedicata all'associazione culturale enogastronomica Santabago presentata dall'interior designer **Alessandro Gotti**, mentre **Carlotta Salvatori** racconterà di Panenostro, l'esperienza del cibo naturale nell'hotellerie. Oltre allo chef Giorgio Rattini con la sua minestra di manfrigoli tornerà lo **chef Rigels Tepshi** del ristorante Ottocentdieci di Sannazzaro de Burgondi (PV) che ci preparerà i suoi "Garganelli di pasta fresca con lucioperca, granseola, porro e pommes souffles".

10 e 11 luglio sarà il mare adriatico ad essere protagonista delle proposte culturali ed enogastronomiche firmate dallo staff del **Maré di Cesenatico**. Alle 17.00 di sabato 10 la tavola rotonda avrà come argomento principale "il pesce e la pesca sostenibile" con **Roberto Casali** dell'azienda EcoPesce che si confronterà con **Maurizio Grispan** della Fattoria del Pesce nel Parco del Ticino. L'artista **Fiorenzo Montalti** ci racconterà invece l'arte con il legno che il mare restituisce e la domenica 11 condurrà un laboratorio aperto a tutti dedicata all'arte del legno.

Lo **chef Fabio Sgro** del ristorante La Locanda della Rocca di Arignano ci presenterà in showcooking la sua Cipolla piattina di Andezeno, con asparagi di Santena, brassicaceae affumicate, burro ai fiori e cialda di pane.

Le Masterclass del vino inizieranno alle 17 con **La Marca**, l'azienda vinicola pluripremiata del trevigiano che farà vivere ai partecipanti tutte le sfumature del suo vino nel percorso guidato: "**Lo stile del Prosecco DOC di La Marca**". La prima masterclass si terrà sabato 10 dalle ore 17 e la seconda, la domenica successiva dalle ore 11.30. A seguire verrà presentata la **Cantina Enio Ottaviani** da Davide Lorenzi winemaker della cantina.

Domenica alle 12.30 accompagnato da Roberto Casali lo chef del Maré **Omar Casali** farà uno showcooking dedicato al mare con una ricetta a sorpresa.

Con le proposte del weekend del 17 e 18 luglio andremo dal mare alla collina grazie alla partecipazione di quattro locali la Vineria del Popolo di Cesena, La storica Ca' de Be' di **Bertinoro**, l'Enoteca Pisacane e Yeast Panelab di Cervia. Durante questo weekend sarà un tripudio di degustazioni dal vino al miele a lezioni sulla fermentazione e i lieviti ma soprattutto domenica 18 ci saranno **le Mariette di Casa Artusi** con il loro laboratorio sulla pasta fresca. I cappelletti verranno realizzati al momento e poi cotti e conditi con ragù bianco e saranno il piatto principale della proposta gastronomica del weekend. Il 17 e 18 luglio Villa Terzaghi ospiterà due importanti aziende produttrici di Prosecco DOC come **Astoria**, guidata dai fratelli Paolo e Giorgio Polegato e tra i massimi rappresentanti dell'arte del Prosecco, che sabato alle 17 terrà la masterclass su "**I Profili del Prosecco DOC di Astoria**". Per i vini romagnoli ci sarà Claudio Ancarani



dell'omonima azienda agricola che racconterà le sue pratiche artigianali in vigna e in cantina. Domenica mattina alle 11.30 sarà la volta della storica cantina **Piera 1899** con la masterclass "**Piera 1899: il fascino del perlage, la personalità del Prosecco.**" Questa cantina che inizia le sue attività nel padovano ha saputo crescere ed espandersi in Friuli-Venezia Giulia grazie alla sapiente guida di Piera Martellozzo, la sua winecreator.

L'ultimo weekend sarà dedicato nuovamente al mare e a Rimini con il coinvolgimento di tre locali Da Lucio, Fermenta e Necessaire. Scopriremo "Che cos'è la frollatura del Pesce" e il pescato sempre più sostenibile alla base della filosofia della Trattoria da Lucio. Sabato pomeriggio la tavola rotonda racconterà La Romagna che include con Erri Gori e Jacopo Ticchi che presentano il Gruppo Cuori Ebbri con la partecipazione di Buns di Verona, Oltre ristorante di Bologna, Enoteca Naturale di Milano.

Lo **chef Jacopo Ticchi** dedicherà il suo showcooking al pesce dalla testa alla coda.

La kermesse dedicata al vino terminerà con il weekend del 24 e 25 luglio con altre due masterclass firmate da **La Marca** e con la presentazione di due piccole etichette romagnole condotte da giovani imprenditori agricoli come la Cantina **i Muretti** e la Cantina **Delle Selve**.

Riviera Romagna è un evento aperto al pubblico più eterogeneo: dalle famiglie che trovano ampi spazi nella natura per far giocare i bambini, ai professionisti del settore agroalimentare, ai food lovers alla ricerca di esperienze gourmet.

Gli appuntamenti si svolgeranno nel parco di Villa Terzaghi, 10.000 metri quadrati di verde e alberi secolari, location che garantisce un evento all'aperto nella natura, confortevole e in totale sicurezza. I locali coinvolti nel progetto che saranno presenti con i loro chef sono: Osteria da Oreste, Santabago, Marè, Vineria del Popolo, La Ca' de Be', Enoteca Pisacane, Yeast, Da Lucio, Fermenta, Necessaire.

Rinnova la sua partnership con i Weekend del Gusto a Villa Terzaghi **LifeGate**, media network di riferimento per lo sviluppo sostenibile e la sana alimentazione.

Cucina d'autore, tradizione, eccellenze enogastronomiche, natura e musica, per godersi la ritrovata libertà: a luglio, a Robecco sul Naviglio, con i sapori della Romagna!

Programma Riviera Romagna_stampa



FACEBOOK
INSTAGRAM
YOUTUBE

SOCIAL
MEDIA
MARKETING

**INCREMENTA LA VISIBILITA'
DEI TUOI SOCIAL ORA!!!**

OFFERTA
SPECIALE

