



La cucina stellata di Faccani per le eccellenze romagnole

Domani sera 'Tramonto Divino' a Cesenatico con un vero e proprio show cooking tra vini e prodotti Dop e Igp

Lo chef Alberto Faccani (2 Stelle Michelin con il suo ristorante Magnolia), sarà il protagonista della tappa di Tramonto Divino, in programma domani sera, in piazza Spose dei Marinai a Cesenatico. Per l'occasione Faccani interpreterà la Patata di Bologna Dop, in un evento molto atteso, nell'ambito del tour del gusto dedicato alla valorizzazione dei prodotti Dop e Igp dell'Emilia Romagna abbinati ai grandi vini regionali proposti dai sommelier di Ais. Lo chef stellato darà vita ad un vero e proprio show cooking, accompagnato da Carla Brigliadori, maestra di cucina della scuola di Casa Artusi di Forlimpopoli. Il piatto proposto e raccontato sarà una carbonara di cozze di Romagna e Patata di Bologna Dop, al profumo di Pancetta Piacentina Dop. La serata sarà aperta con un assaggio e il racconto di vari prodotti

tipici regionali: mortadella Bologna Igp, le tre Dop Piacentine (coppa, pancetta e salame), prosciutto di Modena Dop e prosciutto di Parma Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Piadina Romagna Igp, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp, Aceto Balsamico di Modena Igp e Squacquerone Dop della Centrale del Latte di Cesena. Ci sarà spazio anche per la Pesca e Nettarina di Romagna e una Sfera di Zuppa inglese su un'interpre-

tazione della ricetta artusiana numero 675. A servire e impiattare ci saranno gli allievi della Scuola alberghiera di Cesenatico gestita dallo Ial e dell'Istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli.

Giacomo Mascellani



Alberto Faccani e Carla Brigliadori

