



A luglio, l'estate lombarda si veste di Romagna



NewsEventi

30 giugno 2021

diRedazione Web



- Stampa

Dal 3 luglio iniziano i weekend del gusto di Villa Terzaghi: laboratori gratuiti di piadina, sfoglia delle Mariette di Casa Artusi, frollatura del pesce, masterclass del vino, agricoltura sostenibile e tanta musica - chef Carlo Cracco incluso!

Ora che l'estate sembra volgere alla serenità, seppur sempre in prudenza massima, è bello poter tornare a parlare di appuntamenti. Luglio inizia già ben fornito e in agenda non possono mancare i

Weekend del Gusto a Villa Terzaghi, che dal 3 luglio sono 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 wine pairing 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**.



Villa Terzaghi: i weekend del gusto, calendario

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 interfacceranno 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 su prenotazione. Si inizia il 3 e 4 luglio con due Masterclass firmate direttamente dal **Consorzio di Tutela del Prosecco DOC**. 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 allegrarci 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".

Per il weekend del 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. 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. 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** e Ancarani per i vini romagnoli, poi alla domenica sarà la volta della storica cantina **Piera 1899**.

L'ultimo weekend **24 e 25 luglio** 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 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**.

Segnate subito in agenda a luglio, destinazione Villa Terzaghi a Robecco sul Naviglio, con i sapori della Romagna per cucina d'autore, tradizione, eccellenze enogastronomiche, natura e musica, per godersi la ritrovata libertà.

