



A lezione di passatelli con lo chef Faccani e i nostri prodotti Dop

L'apertura a Cesenatico di Tramonto Divino 2020, manifestazione regionale dedicata ai vini emiliano romagnoli e ai prodotti Dop e Igp regionali, ha avuto come ospite di eccezione Alberto Faccani, 2 stelle Michelin con il suo Magnolia. Affiancato dalla chef Carla Brigliadori di Casa Artusi, Faccani ha sfogliato il libro dello «zio Pellegrino» e si è concentrato su due piatti: i passatelli con salsa di seppie, piselli e olio, e la ricetta artusiana numero 446, il Tortino di Patate con pancetta e cozze. Tutti ovviamente prodotti nostrani, e Dop.