

Gruppo da Camera
Caronte



Area Vasta Mobilità
Forlì - Cesena



Slow Food®
Condotte di:
Alto Appennino Forlivese,
Forlì, Cesena

Adagio con Gusto

a tavola, con trasporto.

il trasporto pubblico
e tre cene a tema
con evento culturale
per vivere meglio
il territorio romagnolo

12 novembre 2010
Osteria L'Aldiquà
Forlimpopoli

19 novembre 2010
Osteria
La Campanara
Pianetto di Galeata

26 novembre 2010
Locanda al
Gambero Rosso
San Piero in Bagno



Con il Patrocinio di:



Con il Contributo di:

CASSA DEI RISPARMI
DI FORLÌ E DELLA ROMAGNA

Adagio con Gusto

a tavola, con trasporto.

Il progetto **Adagio con Gusto** nasce dalla collaborazione tra **AVM** - Area Vasta Mobilità e **Slow Food**. Lo scopo di questo progetto è sensibilizzare il pubblico verso le tematiche della **sostenibilità ambientale e territoriale**, e allo stesso tempo fare conoscere le **eccellenze gastronomiche del territorio romagnolo**. In questo ambito il trasporto pubblico è senz'altro l'alternativa più efficace per abbattere l'impatto ambientale del trasporto privato.

L'idea di utilizzare il **trasporto pubblico** anche in situazioni di convivialità e svago è la grande scommessa di AVM e Slow Food. **Andare a cena tutti insieme** non solo per diminuire la movimentazione di automezzi e l'inquinamento, ma anche aumentare la **sicurezza stradale** evitando situazioni di guida rischiose.

il trasporto pubblico
e tre cene a tema
con evento culturale
per vivere meglio
il territorio romagnolo



Le serate che presentiamo sono 3 cene a tema in altrettante osterie e locande che hanno sposato la filosofia Slow Food, che è quella di un **cibo buono, pulito e giusto**. Quindi l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, alcuni dei quali **presidi Slow Food**, con queste caratteristiche: qualità, sostenibilità produttiva e una giusta remunerazione ai produttori.

Per allietare le serate, ognuna di queste cene avrà un momento spettacolare e musicale, gestito dal **Gruppo da Camera Caronte**, formato da attori e musicisti che ha al suo attivo oltre 1500 concerti tenuti in tutto il mondo e in importanti manifestazioni, una tra tutte il Premio Letterario Bancarella.

E ora, non vi resta che farvi portare, adagio, a conoscere il gusto e i sapori della Romagna.



www.adagiocongusto.it

venerdì 12 novembre

Osteria L'Aldiquà



L'Aldiquà è una osteria ricavata all'interno della chiesa consacrata di San Nicolò, a Forlimpopoli. È gestita da Lia, Maurizio, Piero, Renata, Roberto e Stefano: un gruppo di amici con la passione della cucina e della ristorazione, che per anni hanno sognato di aprire il loro locale e alla fine ci sono riusciti, nell'ottobre del 2008.

L'osteria abbina un ambiente insolito con l'accoglienza calorosa della Romagna. Una cucina basata sui prodotti di stagione, le produzioni di qualità del territorio, i presidi Slow Food della Regione e non, le preparazioni e le ricette insegnate e mai dimenticate di mamme, nonne e zie. Un menù variato con grande frequenza, che ricerca quello che della gastronomia romagnola sembrava dimenticato. La pasta fresca è rigorosamente impastata a mano e tirata col mattarello dalla sfogliina. Il pane è fatto in casa.

Una carta dei vini attenta al meglio di questo territorio, con qualche indispensabile escursione per i bianchi e le bollicine, sempre e comunque frutto del lavoro di piccoli ma selezionati produttori.

Canzoni e musical

Sabrina Olivieri JAZZVOICE

Piergiorgio Pardo JAZZVOICE e LETTURE

Marco Paderni PIANOFORTE

L'autunno vien cantando e porta i suoi sapori

Antipasti

Tortino di funghi con pancetta croccante e crema di zucca

Crema di patate al Tartufo Bianco di Dovadola

Primo piatto

Tortelli ripieni di fagioli con salsiccia di Mora Romagnola

Secondo piatto

Coniglio ubriaco con castagne e cipolle di Santarcangelo

Dolce

Bavarese di cachi con salsa al kiwi

In degustazione una selezione dei migliori vini dei Colli Bolognesi del produttore

Maurizio Vallona

(Fattorie Vallona, Castello di Serravalle - BO)

L'Osteria L'Aldiquà è segnalata nella guida Osterie d'Italia, e nella Guida dei Ristoranti dell'Espresso. Inoltre, fa parte dell'Alleanza dei Cuochi: una grande rete solidale dove i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presidi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti.

Posti disponibili: 50

venerdì 19 novembre

Osteria La Campanara



La Campanara, una piccola osteria incastonata nell'incantevole borgo di Pianetto. Piatti semplici? Sì, certamente a patto che la semplicità non venga confusa con l'ordinarietà.

Alla base della filosofia dell'osteria il rispetto dei prodotti del territorio, della stagionalità, per far riscoprire i sapori tradizionali di una cucina tosco-romagnola che ha profonde radici gastronomiche nell'Alta Valle del Bidente.

È la storia di Roberto e Alessandra, coppia nella vita, osti per passione, un'amore indiscusso per la filosofia "slow" e la volontà di chi ha voluto mettersi in gioco realizzando un sogno che cullava da tempo.

Antipasto in piedi... grufolando in giardino

La nostra piadina frita impastata con lo strutto sposa la gota di maiale. Il tortello sulla lastra della tradizione. La focaccia con i ciccioli e il sale di Cervia riserva Camillona

Grufolando, grufolando si arriva in osteria...

Primo piatto

Passatelli asciutti al ragù di mora romagnola

Secondo piatto

Giovin porcello con mele autunnali, fichi e castagne alla birra di Marradi.

I dolci della Campanara

Ciambellone romagnolo con la crema al limone con la confettura di more di rovo.
Dolce ramerone di pianetto.

La cena sarà accompagnata dalle birre del birrificio artigianale Cajun di Marradi e il pane impastato a mano con lievito madre dell'azienda agricola biologica I Tiri di Santa Sofia (FC)

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.presidislowlfood.it

venerdì 26 novembre

Locanda al Gambero Rosso



La cucina che proponiamo si rifà principalmente al modo di mangiare di allora in questa parte della Romagna che fino a circa ottant'anni fa apparteneva alla Toscana (oggi identificata come Romagna-Toscana).

Giuliana, da autodidatta, è subentrata nel 1995 nella gestione di questa trattoria che era stata condotta dai genitori fin dal 1951.

Prima di tutto da buongustaia ha preso a sperimentare, con l'aiuto della mamma Diva prima e ora con validi giovani collaboratori, la riproposizione di quei piatti ormai dimenticati che con i loro sapori sono capaci di risvegliare anche i ricordi. Non per niente qualcuno li chiama ora "piatti della memoria".

Per far questo ha iniziato col marito Moreno, la figlia Michela e il genero Paolo, una ricerca, facendo prima ricorso ai ricordi della sua infanzia poi anche a quella degli anziani del paese. Per i giovani è un'occasione per avvicinarsi ad un modo di mangiare diverso, gradevolissimo e senza gusti omologati. Per i più attempati è come viaggiare indietro nel tempo.

Operetta e Canzoni

Elena D'Angelo SOPRANO e LETTURE
Gianfranco Cerreto TENORE e LETTURE
Sachiko Yanagibashi al PIANOFORTE

I profumi dell'Alto Savio

Antipasto

Tortello sulla lastra con ravigliolo e salumi tosco-romagnoli

Assaggi di primi

Minestra di castagne e fagioli
Basotti

Secondo piatto

Spezzatino di agnello di Monteguidi

Dolce

Zuppa inglese

I basotti

I "basotti" è il piatto che ormai caratterizza il nostro locale perché da noi riproposto insieme ad altri mangiare che fanno parte della cultura gastronomica del nostro territorio. Una pietanza fatta di tagliolini di pasta tirata a sfoglia con farina di grano e uova, ricavati da una prima sbollentatura in brodo di ossa di maiale (la proposta del basotto era quindi legata all'uccisione del maiale del quale si utilizzavano le ossa più umili - zampetto, coda, ecc.) e successivo passaggio in una teglia dove i tagliolini venivano disposti a strati con grattugiate di formaggio e un poco di strutto per condimento, ricoperti poi dallo stesso brodo e cotti sulla brace (con quest'ultima anche sul coperchio).

Posti disponibili: 50

Adagio

con **Gusto**
a tavola, con trasporto.



Gruppo da Camera Garonte

Il Gruppo da Camera CARONTE si è formato nel 1987 e svolge la sua attività concertistica in collaborazione con Enti Pubblici e Fondazioni con particolare attenzione per l'attività di decentramento. Vincitore di numerosi premi in Concorsi Nazionali ed Internazionali ha tenuto oltre 1500 concerti in tutta Italia, Europa, Stati Uniti, Cina, Africa, Canada, Sud America, Medio Oriente, Repubblica Dominicana, Malta.

Ha realizzato numerosi lavori e spettacoli in prima assoluta: tra i più recenti due concerti per il Premio Letterario Bancarella, su commissione del Teatro Bonci di Cesena un lavoro sul trentennale della morte di Pierpaolo Pasolini e uno spettacolo per il 250° della nascita di Mozart trasmesso sui canali televisivi Sky.

Sempre per il Bonci ha realizzato lo spettacolo "Canzoni Barbare" su presentando un lavoro in prima assoluta dedicato alla commistione tra versi di Carducci e musica rock; su commissione del Comune di Varese e dell'Associazione Terra Insubre ha realizzato in prima assoluta a Varese lo spettacolo "I pirati del Lago" dedicato ai Mazzarditi e su commissione del Comune di Segonzano ha realizzato lo spettacolo "Il Cavalletto di Durer" tenuto presso il Castello di Segonzano dove Durer soggiornò e realizzò numerosi lavori.

Nello scorso dicembre ha tenuto un recital di musiche e brani letterari italiani nella Cappella del Duomo di Tolosa su invito del Consolato e della Società Dante Alighieri.

Ha all'attivo numerose registrazioni discografiche e radiofoniche per canali nazionali italiani ed esteri.

Prezzi, informazioni e prenotazioni

€ 35 per ogni serata

riduzioni:

€ 30 abbonati AVM

(abbonamento annuale o mensile in corso di validità)

€ 30 Soci Slow Food in regola con la quota associativa

Partenze

per chi parte da Cesena, parcheggio Ippodromo,

per chi parte da Forlì, Punto Bus Forlì

Orari:

12 novembre:

da Cesena ore 20,00; da Forlì ore 20,00

19 novembre:

da Cesena ore 19,00; da Forlì ore 19,30

26 novembre:

da Forlì ore 19,00; da Cesena ore 19,30

inizio delle cene ore 20,30

per informazioni e prenotazioni:

infolinea 199.11.55.77

Punto Bus AVM Forlì

via G. Spadolini 21

Punto Bus AVM Cesena

p.le C. Marx 5

www.adagiocongusto.it

La prenotazione è valida al pagamento della quota presso i Punto Bus di Cesena e Forlì.

A d'ogni partecipante verrà consegnato un voucher nominativo per l'accesso all'autobus e alla cena.



Area Vasta Mobilità
Forlì - Cesena