



## Ristorante Enoteca Don Abbondio

Cari soci.

Il prossimo 15 ottobre il **Ristorante Enoteca Don Abbondio** di Forlì organizza la prima **Cena dell'Alleanza**. Il Don Abbondio è unico locale forlivese inserito nella Guida Osterie Slow Food ed appena entrato a far parte dell'**Alleanza dei Cuochi**.

L'Alleanza dei Cuochi di Slow Food è una iniziativa che mira a valorizzare i Presidi: prodotti selezionati, di grande qualità, che fanno parte della cultura e della tradizione gastronomica di specifici territori ma rischiano di andare perduti. Fare di un prodotto un presidio significa coinvolgerlo in un progetto di recupero, sia qualitativo che economico, che ne mantiene viva la produzione.

Per dare ulteriore sostegno a questi prodotti, la Fondazione Slow Food per la Biodiversità ha dato vita ad un progetto che coinvolge tutti i ristoratori che utilizzano i Presidi nei loro menù.

L'istituzione dell'Alleanza dei Cuochi sarà sancita e festeggiata il prossimo 15 ottobre con la prima Cena dell'Alleanza: tutti i ristoranti selezionati presentano un menù basato sui Presidi Slow Food. Parte dell'incasso sarà devoluto proprio alla Fondazione, contribuendo perciò alla sopravvivenza di queste meravigliose culture gastronomiche e allo straordinario lavoro dei piccoli produttori.

### **CENA DELL'ALLEANZA – RISTORANTE ENOTECA DON ABBONDIO GIOVEDÌ 15 OTTOBRE 2009**

*Raviggiolo dell'Appennino Tosco-Romagnolo con germogli di mais e mais tostato*

*Ravioli di borlotti con salsiccia matta di Razza Suina Mora Romagnola e cicoria*

*Involentino di Razza Bovina Romagnola con patate americane e cipolla rossa*

*Pere volpine al sangiovese con pancotto dolce alla cannella*

*Albana di Romagna 2008 e Sangiovese di Romagna 2008  
Azienda Agricola Andrea Bragagni, Brisighella (RA)*

€. 35.00

*Informazioni e prenotazioni presso il Ristorante Enoteca Don Abbondio, Piazza G.da Montefeltro 6,  
47100 Forlì (FC) - 0543-25460 - info@donabbondio.net*