

CESENATICO (FC) – L'AZZURRO DEL PESCE AZZURRO

Venerdì 21 Agosto



Ore 18 – Degustazione dei prodotti tradizionali locali in Piazza Spose dei Marinai, in concomitanza dell'evento "Tra il cielo e il mare"

Ore 19.15 – Cesenatico, il suo mare, i suoi prodotti e la sua storia

Comizio Agrario sul Molo di Ponente con:

Davide Gnola;

Antonio Lombardi;

Carla Rita Ferrari.

Ore 20 – **Molo di Ponente**: benvenuti a bordo della **Motonave Principessa**, **Vin d'honneur** sul ponte di plancia.

Ore 21 – Cena di bordo con gli chef **Alberto Faccani** del ristorante “Magnolia” di Cesenatico (FC); **Gregorio Grippo** del ristorante “La Buca” di Cesenatico (FC), **Silver Succi** del ristorante “Quarto Piano” di Rimini, **Fabio Rossi** del ristorante “Vite” di Coriano (RN) dell’associazione “**Cheftochef emiliaromagnacuochi**” che interpretano i prodotti dell’Emilia-Romagna. In accompagnamento i migliori vini dell’**Enoteca regionale** serviti dai **sommelier AIS**.

Gli chef interpretano i prodotti dell’Emilia-Romagna

Il menu della serata



Gregorio Grippo

Ristorante “La Buca”

Cesenatico (FC)

Carpaccio di
bosega, salsa
tonnata alla
mandorla e
artemisia

in abbinamento:
Serenaro – Villa
Venti



Fabio Rossi

Ristorante “Vite”

Coriano (RN)

Cotoletta di sarda
con crudità dei
verdure e zenzero
candito

in abbinamento: Ca’
Grande Sangiovese
di Romagna
Superiore DOC –
Umberto Cesari



Alberto Faccani

“Magnolia”

Cesenatico (FC)

Squacquerone e
fichi
in abbinamento:
Albana Passito
Soprano – Tenuta
Uccellina

Inoltre... Piccola
pasticceria e Caffè

Il costo è di 85 € a persona

(comprende aperitivo a bordo, cena con vini compresi, omaggio finale di prodotti
tipici dell’Emilia-Romagna)

Per informazioni e prenotazioni della cena a bordo:
Tel. 0521 798515 – prenotazioni@viaggioversoexpo.it

Per informazioni sull'evento

IAT Cesenatico – tel. 0547 673287 – Via Roma, 112 – Cesenatico