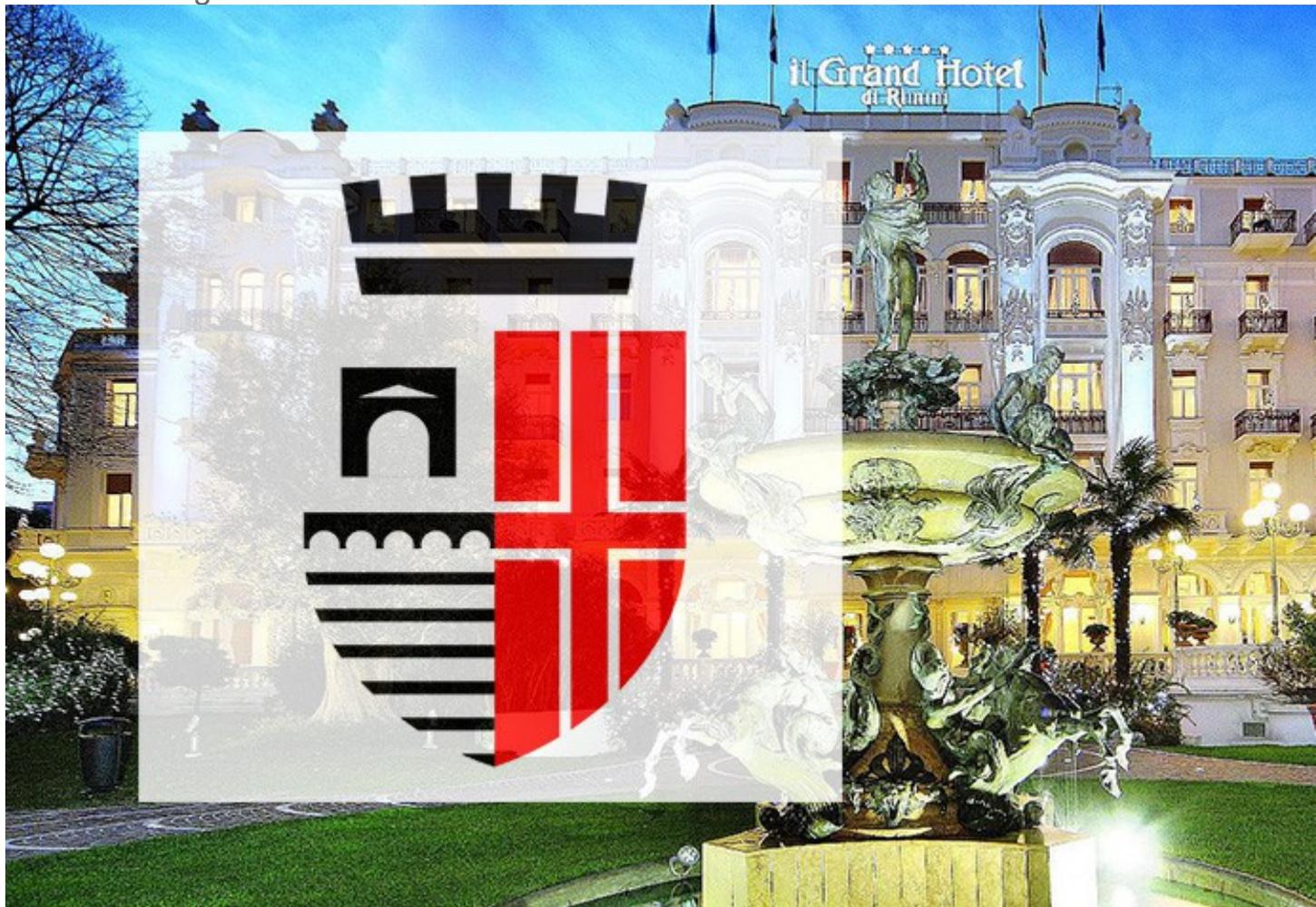


DA RIMINI PARTE IL VIAGGIO VERSO EXPO

Martedì 18 Agosto



PARTENZA DEGLI ITINERARI DELLA VIA EMILIA E DELLE VIE D'ACQUA

Ore 19:00 – Arrivo al Porto Canale di Rimini del Food truck e delle FoodValleyBike.

Ore 19.30 – Apertura di Tramonto DiVino: degustazione delle eccellenze enologiche della regione, proposte dai sommelier AIS.



Ore 20 – Street food d'autore con gli chef Isa Mazzocchi del ristorante “La Palta” di Borgonovo (PC), Igles Corelli del ristorante “Atman” di Lamporecchio

(PT), Fabio Rossi del ristorante “Vite” di Coriano (RN) e Franco Aliberti del ristorante “Evviva” di Riccione (RN) dell’associazione “Cheftochef emiliaromagnacuochi” che interpretano i prodotti dell’Emilia-Romagna.

Street fish con i pescatori riminesi secondo l’antica tradizione.

Le FoodValleyBike propongono in degustazione le specialità agroalimentari della regione sulle note del dj set a cura della food blogger Federica Gif.

Gli chef interpretano i prodotti dell’Emilia-Romagna

Il menu della serata



Franco Aliberti

Ristorante “Evviva”

Riccione (RN)

Pomodoro, pane,
cremoso freddo al
Basilico, cicorie



Isa Mazzocchi

Ristorante “La Palta”

Borgonovo (PC)

Anolini verdi fritti
alla fermata di
Bilegno (anolini fritti
con maionese al
Gutturnio)
patate e parmigiano



Igles Corelli

Ristorante “Atman”

Lamporecchio (PT)

Creme caramel di
crostacei maionese
ultrasuoni olio e
miele

Ore 21 – Comizio

Agrario con:

Pietro Meldini;

Marco Amati;

Pier Giorgio Zavatta.



Ore 20 – Benvenuti a bordo della Motonave Principessa, Vin d’honneur sul ponte di plancia.

Ore 21 – Cena di bordo con gli chef Giampaolo Raschi del ristorante “Guido” di Miramare

(RN), Raffaele Liuzzi della “Locanda Liuzzi” di Cattolica (RN), Stefano Ciotti del ristorante “Nostrano” di Pesaro e Massimo Spigaroli del ristorante “Antica Corte Pallavicina” di Polesine Parmense (PR) 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



Massimo Spigaroli

Ristorante “Antica Corte
Pallavicina”

Polesine Parmense (PR)

Carpione di gallina
romagnola con
piccole verdure,
tartufo, croccante di
Parmigiano e
Culatello
in abbinamento: Il
Mattaio Metodo
Classico – Cantina
della Volta



Giampaolo Raschi

Ristorante “Guido”

Miramare (RN)

Coda & Gratein
Pescatrice
caramellata, gratein
romagnoli, aceto
tradizionale
in abbinamento:
Lambrusco di
Sorbara Radice –
Cantina Paltrinieri
Vito



Raffaele Liuzzi

“Locanda Liuzzi”
Cattolica (RN)

La Via Emilia
in abbinamento: Tre
preti – Azienda
Agricola Spigaroli

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.i

Per informazioni sull'evento:

IAT di Rimini, tel. 0541.56902 – marinacentro@riminireservation.it – Piazzale Fellini, 3

Rimini