

Cena inaugurale

Giovedì 25 giugno 2020 ore 20,30



via Sinistra Canale Molinetto, 139/B Punta Marina Terme 0544 430248

Costo della Cena: € 38,00 per soci Slow Food e amici

Info e Prenotazioni: Le prenotazioni possono essere effettuate entro **Lunedì 22 giugno 2020:**
per la Condotta di Ravenna: maurozanarini@gmail.com oppure **335 375212**
per la Condotta di Godo Bassa Romagna: slowfoodbassaromagna@gmail.com oppure **347 4524084**

Nel costo della cena è compreso il Pentolino (valore commerciale € 18,00) che verrà regalato ai commensali a fine serata. *I belgi sono molto ghiotti di cozze e ne conoscono i diversi tipi di preparazione. Da provare è quello delle cozze servite assieme a delle patatine fritte e maionese (le patatine fritte sono state inventate in Belgio). Questo piatto tipico soprattutto della capitale, prevede che le cozze vengano servite in un pentolino, cotte e condite con diversi ingredienti, che possono essere aglio, cipolla, salsa di pomodori, vino bianco, birra, ecc.: ogni ristorante ha la propria variante. L'abbinamento può apparire curioso ma è sicuramente da provare! La ricetta proposta nella cena, tipica della città di Anversa, enfatizza il sapore delicato di questi molluschi.*



Il Menù proposto dalla cucina del Molinetto

- *Cozze di Marina di Ravenna gratinate*
- *Linguine con ragù di cozze di Marina di Ravenna*
- *Cozze di Marina di Ravenna servite nel pentolino con ricetta belga alla maniera di Anversa, patatine fritte e maionese*

- *Pavlova alle fragole (meringa alle fragole)*

Il bere:

A *moules, pommes frites et biere*, piatto nazionale belga, è obbligatorio abbinare una birra belga. In collaborazione con il distributore **Imola Bevande** proponiamo la birra **Pater Linus**, bionda d'Abbazia ad alta fermentazione e 6.5 di grado alcolico. Pater Linus è la birra d'Abbazia belga dall'identità unica e inconfondibile, prodotta secondo la ricetta originale dai monaci dell'Abbazia Koenigmuenster. e riscoperta grazie all'incontro con [la famiglia Cramer di Warstein](#) produttori della birra tedesca Warsteiner. E' una birra di caldo colore ambrato-dorato, naturalmente torbida, perfettamente bilanciata, con accenni di amaro attenuati da note fruttate di pesca e di mela.

Ci collegheremo in diretta streaming ad Anversa con **James Hobson** di "*Proeven van Romagna-Toscana*", a Bruxelles con **Jael Pantzer** fiduciaria del *Convivium di Bruxelles* e dal mondo (chissà dove sarà) con **Paula Barbeito** della Fondazione Slow Food per la Biodiversità e coordinatrice internazionale di Slow Fish. Questo per consolidare un rapporto di amicizia che si formalizzerà in futuro con un gemellaggio della condotta di Ravenna con alcune del Nord Europa: in Belgio con Bruxelles e il futuro convivium delle Fiandre, in Olanda con la Zeelandia per un gemellaggio anche con la cozza ed averli il prossimo anno a Marina di Ravenna.

Il "gioco" consiste nel fatto che saremo tutti in rete e potremo collegarci tra di noi per parlare delle cozze selvagge di Marina di Ravenna, della nostra cucina, della cucina belga, della birra e tanti altri argomenti di discussione.

Appuntamento alle **ore 22,00 in diretta streaming**

AFFRETTATEVI, fate SUBITO la prenotazione! DISPONIBILI 40 POSTI

Seguite la diretta streaming dell'evento dalle ore 22 sulla pagina ufficiale della Condotta Slow Food Ravenna: <https://www.facebook.com/slowfoodravenna>

Nel ristorante la diretta streaming sarà proiettata su schermo gigante

Condividete il più possibile l'iniziativa!

<https://www.slowfoodravenna.it/> - <https://www.facebook.com/slowfoodravenna>
<https://www.slowfoodgodo.it/> - <https://www.facebook.com/slowfoodgodoebassaromagna/>
www.lacozzadiravennainfesta.it

Maria Angela Ceccarelli	Fiduciaria Slow Food Ravenna
Claudia Zama	Fiduciaria Slow Food Godo e Bassa Romagna
Mauro Zanarini	Responsabile eventi Slow Food Ravenna
Nicola Mandich	Responsabile comunicazione Slow Food Godo e Bassa Romagna