

Il Gal "L'Altra Romagna" a Bruxelles con le eccellenze del territorio In Belgio a insegnare come si mangia

BERTINORO - Il Gal "L'Altra Romagna" ha accompagnato a Bruxelles le eccellenze del territorio romagnolo e i piatti della tradizione preparati da rinomati chef con i prodotti di un gruppo di aziende romagnole. L'iniziativa ha visto la Romagna protagonista di una cena dal titolo 'Diner Savourens l'Europe' nella capitale belga ieri sera. I tre chef che hanno raccontato la migliore Romagna gastronomica sono Federico Tonetti del Ristorante Le Maschere di Sarsina, Andrea Ravidà del Ristorante Belvedere di Bertinoro e Claudio Di Bernardo del Grand Hotel di Rimini. Questi i prodotti proposti: Carni della Natura srl di Castel Guelfo ha proposto il patè di selvaggina; La Corte di Raffaello di Sarsina i prodotti forno, pane e dolci; Orogel Fresco di Longiano prodotti di ortofrutta; non sono mancati i formaggi e i latticini della Centrale del Latte di Cesena; i salumi di razza mora di Romagna della Copaf di Brisighella. Importanti presenze anche per l'enologia romagnola in trasferta a Bruxelles. I vini che hanno accompagnato i piatti dei tre chef sono forniti dalla Cantina Sociale di Cesena e dalla Cantina Forlì Predappio (entrambi con un Sangiovese di

Romagna), da Campo del Sole di Bertinoro con un Passito di Romagna. Infine una selezione delle migliori etichette dei Produttori Vino di Predappio (Stefano Berti, La Pandolfa, Tre Rocche, Zanetti Protonotari Campi, Piccolo Brunelli). Della delegazione faceva parte anche Casa Artusi con una rappresentanza istituzionale che ha il-

lustrato le eccellenze del territorio e le Mariette. Nella foto sopra, da sx: **Cristian Cucchi** e **Andrea Ravidà** (chef Belvedere), **Pierlorenzo Rossi** (Direttore Gal L'Altra Romagna), **Laura Pedulli** (Cna Forlì), **Federico Tonetti** (chef Le Maschere), **Catia Guerrini** (Pres. Regionale Cna Alimentare), **Laila Tentoni** (Casa Artusi).



In gruppo Cucchi, Ravidà, Rossi, Pedulli Tonetti, Guerrini, Tentoni

