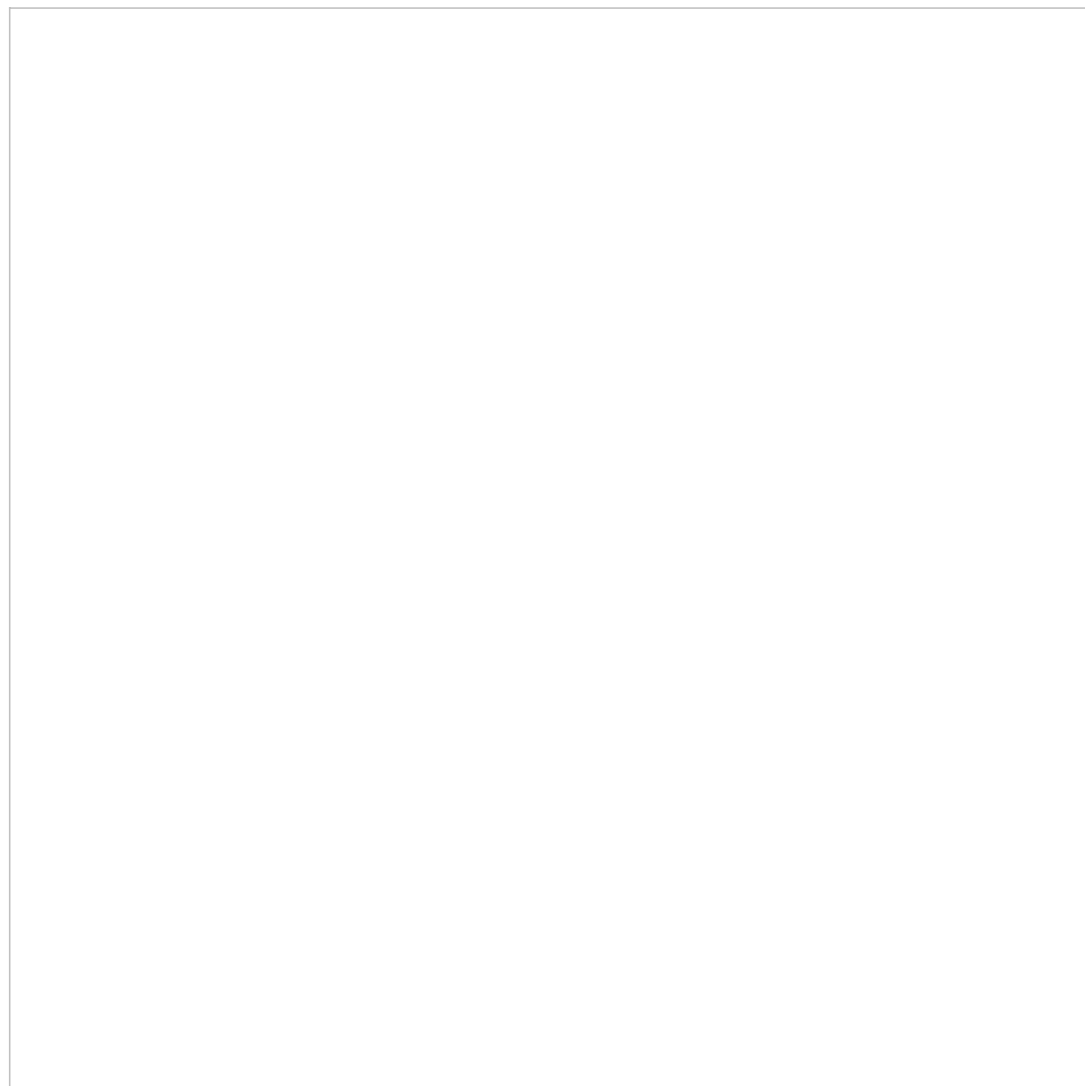


Salbaroli: "Il Laboratorio 81 è una sfida e un progetto che risale al primo lockdown"

Aperto oggi in via Faentina 92, offre pasta fresca, piadina, prodotti da forno e gastronomia del giorno. Asporto, consegna a domicilio o consumo direttamente nel locale



09 Novembre 2020 Lo chef Matteo Salbaroli ha aperto oggi "Laboratorio 81" dove è possibile acquistare prodotti artigianali come pasta fresca fatta in casa dalle sfogline, al torchio, piadina e prodotti da forno. Ma anche una selezione di birre, vini, liquori e olio autoprodotta.

Il laboratorio, aperto al pubblico nella sua nuova sede di via Faentina 92 a Ravenna, era già operativo per la produzione di pasta e compensi per i ristoranti di proprietà 'L'Acciuga Osteria' e 'Cucina del Condominio'.

E' possibile prenotare l'asporto o la consegna a domicilio delle proposte di gastronomia del giorno, a pranzo e a cena, o gustarle direttamente al locale per una pausa da lavoro sana, veloce e di qualità.

Oggi, in linea con le disposizioni vigenti di contrasto al Covid, Laboratorio 81 ha proposto "Il cappelletto

della domenica da asporto”.

Un litro di brodo e mezzo chilo di cappelletti di Parmigiano Reggiano 24 mesi da asporto a 10 euro. Il ricavato andrà interamente a finanziare il progetto "Il Piatto Sospeso" promosso da RavennaFood/CheftoChef emiliaromagnacuochi, di cui Salbaroli è socio, ed Ecologia di Comunità.

[LEGGI QUI](#) □

© *copyright la Cronaca di Ravenna*