

Economia

28 Maggio 2020

I tavoli del Mercato Coperto in piazza Costa?

Nel frattempo è tutto pronto per la cena a base di crudité firmata Dembech



28 Maggio 2020 La riapertura del Mercato Coperto sfrutterà la possibilità data dall'amministrazione comunale di poter sistemare sul suolo pubblico, all'esterno del locale, i tavoli dei ristoranti? "La volontà è quella di espanderci in piazza Andrea Costa – dice Beatrice Bassi, amministratore unico della società di gestione della struttura, MC – ma non escludiamo altre opportunità".

La nuova fase della buona tavola del Mercato Coperto comincia venerdì 29 maggio alle 21, con la cena degustazione con abbinamento di crudité di pesce e formaggi a cura dello chef Alessandro Dembech.

Un appuntamento che si ripeterà con piatti diversi nelle prossime settimane, con i negozi aperti e illuminati per la sera, come i musei e le basiliche.

Il Mercato riapre con la massima garanzia di sicurezza e di ambienti a detersione costante.

Gli chef Marco Cavallucci e Alessandro Dembech guideranno i clienti in percorsi gastronomici di pesce e di carni attraverso la Romagna e lungo il litorale Adriatico. Piatti freschi, preparati all'istante, che si potranno gustare comodamente seduti negli spazi previsti nel rispetto delle norme e della collettività.

Stagionalità, trasparenza, qualità delle materie prime con produttori selezionati, sono tramutati in piatti gustosi e salutistici per un pranzo veloce o per una piacevole serata in assoluta sicurezza.

La cucina della pescheria regala un angolo di mare alla città. Il pesce viene dall'Alto Adriatico, freschissimo, dai nostri porti. Da Cesenatico, Rimini, Ancona arriva il pescato di stagione, da gustare a scelta, sfilettato negli abbinamenti che lo valorizzano. Dalle celebri cozze di Marina di Ravenna al moletto dell'Adriatico declinato in proposte di primi e secondi, il menu estivo di pesce del Mercato Coperto conta anche marinati freschi come alici, triglie e sarde in Saor, Baccalà mantecato all'olio di Brisighella, Tagliolini alla gallinella di mare, fiori di zucca e pendolini alla maggiorana. Queste sono solo alcune delle proposte del menu del Mercato Coperto che potete leggere integralmente sul sito www.mercatocopertoravenna.it. Per immergersi nei ricordi di sapori proposti con la creatività dei nostri chef.

Non solo mare: le carni, con la Mora Romagnola principe dei suini neri, proposte semplicemente dai 'grigliati' o con piatti elaborati giorno per giorno. E polli e conigli allevati naturalmente 'a terra', salumi e formaggi nostrani e internazionali, verdure di stagione freschissime... per le mille esigenze e tendenze gastronomiche, per chi ama le carni, le verdure e la pasta fatta in casa dalle sfogline che lavorano a vista

per il piacere del pubblico.

Non possono mancare le piadine con squacquerone, salumi e scalogno IGP, quello vero, per assaggi veloci ma intriganti nella loro semplicità della ruralità romagnola.

Sia per un pranzo, una merenda, un asporto, un acquisto di prodotti di qualità, accompagnati da una carta di vini da consumare o da bere a casa insieme ad una cena gustosa, magari aiutati nell'abbinamento dalla personal food shopper, servizio offerto gratuitamente dal Mercato Coperto. Per gli amanti dello Champagne, una selezione molto curata, da gustare per un aperitivo o nel più classico abbinamento a crudité e ostriche della pescheria, o ancora, abbinato a pietanze più inconsuete con i suggerimenti dei nostri osti. Ma si potrà scegliere anche fra 100 etichette regionali e nazionali, fra bollicine importanti e corposi rossi del Piemonte e della Toscana.

Il Mercato Coperto è il mercato cittadino dove acquistare qualità, freschezza e genuinità in piena fiducia.

□

© *copyright la Cronaca di Ravenna*