

Eventi

04 Marzo 2021

Le donne del Mercato Coperto e le loro proposte per l'8 marzo

Iniziative e prodotti per il weekend della Festa della Donna



04 Marzo 2021 Sono le donne che ogni giorno portano avanti la realtà del Mercato Coperto: Alessandra, Andrea, Antonietta, Asia, Beatrice, Caterina, Chiara, Cinzia, Elisa, Emma, Giorgia, Giulia, Ilaria, Katia, Linda, Loredana, Mara, Margherita, Maria, Marina, Michela, Mila, Raffaella, Silvana, Sara, Simona, Tatiana. E sono proprio loro, artiste e vere artigiane del gusto, che con la loro bravura e manualità hanno ideato le proposte per la Festa della donna dell'8 marzo che si potranno trovare nelle botteghe e ordinare da asporto o con consegna a domicilio.

All'interno del Mercato sarà possibile ammirare fino a lunedì 8 marzo il corner dedicato all'iniziativa del comitato Spasso in Ravenna e di Linea Rosa, dove spiccano la mattonella in mosaico del progetto "I Fiori di Ravenna" e la scarpa rossa, simbolo della lotta contro la violenza sulle donne, realizzata in cioccolato dalla pasticceria del Mercato Coperto.

I fiori sono il tema ricorrente delle creazioni che si troveranno al Mercato durante tutto il weekend: il reparto pasticceria, formato da un team tutto al femminile, ha realizzato la sua versione della tradizionale Torta Mimosa, disponibile per ordinazione presso il forno.

Le protagoniste del banco della pasta fresca, le sapienti sfogline che ogni giorno tirano al mattarello la sfoglia per preparare gustosi formati, hanno ideato le Rose del Mercato, nelle due varianti gialle (ripiene di asparagi freschi) e rosse (con scampi profumati all'aneto).

Le Rose del Mercato e la Torta Mimosa saranno presenti anche nella box menu pensata per l'occasione dallo chef Marco Cavallucci, disponibile per asporto e delivery dal 4 all'8 marzo. Il menu è così composto: insalata di mare dell'Adriatico con salsa rosa, riso Venere e mandorle tostate, Rose rosse del Mercato farcite con scampi al profumo di aneto e verdure di stagione con vellutata di asparagi, filetto di branzino con scarola brasata e stracciatella artigianale, Torta Mimosa nel bicchiere.

Sarà possibile ordinare, sia a pranzo che a cena, il menu completo oppure due portate a scelta e il dolce.

Info e prenotazioni: 0544 244611

info@mcravenna.it