

Eventi

25 Giugno 2020

Chef Camurani oggi al Mercato Coperto

Proporrà il pesce abbinato alla collina, selezione di vini



25 Giugno 2020 L'appuntamento di oggi, giovedì (ore 21.30), con la cucina di pesce del Mercato Coperto propone l'incontro tra mare e terra. La cena degustazione è dedicata al Crudo, ma interpretato da Remo Camurani. Infatti, la serata ha per sottotitolo 'Cena degustazione: il crudo incontra la collina'.

“La cucina di Remo Camurani – scrive [Passionegourmet.it](#) – la definiremmo di tradizione intelligente, con particolare attenzione alla stagionalità non solo nella scelta delle materie prime, ma anche nel tenere conto della peculiarità della stagione, nel nostro caso estiva, alleggerendo le preparazioni e offrendole all'adeguata temperatura di servizio”. Insomma, qualità, attenzione al territorio, pesce fresco dell'Adriatico, la stessa filosofia della cucina del Mercato Coperto.

Per la serata Camurani propone una sua versione di pesce, abbinato a prodotti della collina. Troviamo così uova strapazzate con canocchie e mazzancolle di Cesenatico, asparagi e tartufo nero; battuta di ricciola dell'Adriatico con funghi ovuli di Marradi e olio di Brisighello all'origano; cappelletti di patate con guazzetto di seppia nostrana e piselli con soffritto all'aglietto e prezzemolo; tonno pinna gialla agli aromi di porchetta, cotto in foglie di castagno; gelato di ricotta di capra Officine Gastronomiche Spadoni, con fichi e salsa al caramello e Marsala.

Il prezzo è di 40 euro.

In abbinamento, per chi lo vorrà, degustazione di vini a cura del sommelier Andrea Spada: Trento Brut Maximum Ferrari per entrata e antipasto; Verdicchio di Jesi Barbangelo annata 2018 Benforte; Nebbiolo d'Alba annata 2017 Giovanni Rosso. Il prezzo è di 15 euro.

Il Mercato Coperto si trova a Ravenna in Piazza Andrea Costa, telefono per prenotare 0544 244611. □