

La Mora Romagnola diventa un progetto gastronomico

Cena a tema giovedì 25 al Mercato Coperto con le specialità delle Officine Gastronomiche Spadoni, protagonista il pregiato suino salvato dall'estinzione



22 Novembre 2021 Gli eventi di valorizzazione della Mora Romagnola, il suino dalle numerose qualità gastronomiche, propongono giovedì 25 novembre al Mercato Coperto di piazza Costa a Ravenna la prima cena a tema nel corso della quale sarà presentato il progetto delle Officine Gastronomiche Spadoni “La Mora Romagnola, un suino felice in un allevamento modello”.

L'allevamento è quello della Fattoria Palazzo di Zattaglia (Brisighella), un'impresa che Leonardo Spadoni ha avviato con Emilio Antonellini per recuperare una delle nostre razze identitarie che ha rischiato l'estinzione nel secolo scorso. Gli animali vivono allo stato semibrado, pascolano e mangiano all'aria aperta tra le colline, sono allevati con tecniche non intensive che tutelano il benessere animale. Un esempio di agricoltura sostenibile e competitiva, basata sulla difesa di nicchie produttive e sulla salvaguardia del territorio.

La serata inizia alle 19.30 con Franco Chiarini di RavennaFood ed Enzo Pezzi, affermato fotografo ravennate, che presentano “Marezzature la Mora Romagnola”, un cofanetto di 40 schede d'autore edito da Mistral per far conoscere questa eccellenza gastronomica della Romagna e approfondire le tematiche della filiera della Mora Romagnola evidenziandone le qualità. Cuochi e ricette, allevatori e racconti, e tutti i salumi della Mora Romagnola.

Alle 20,30 durante la cena, Ettore Bartoletti, responsabile della Fattoria Palazzo, e Mauro Zanarini di Slow Food Ravenna interverranno per parlare dell'importanza del recupero di questa razza autoctona.

Le qualità della Mora Romagnola potranno essere gustate con i prodotti delle Officine Gastronomiche Spadoni proposti dallo Chef Marco Cavallucci. Il menù prevede un assaggio dei salumi di Mora Romagnola (salame gentile, salame il moro, il lardo e il suo battuto con crostini, il prosciutto di Mora Romagnola 36 mesi); riso Carnaroli con costine di Mora e cardo di Cervia; guancia di Mora Romagnola brasata al Sangiovese su cremoso di patate con lenticchie croccanti; cialda al cacao con mousse al fondente Araguani con amarene e sorbetto al mango. I vini: “Neblina” Romagna Albana secco DOCG Giovanna Madonia Bertinoro (FC); “Tenentino” Forlì Sangiovese IGT; Giovanna Madonia Bertinoro (FC) (costo 43 euro; info e prenotazioni: 0544 244611/3428174898).

L'iniziativa è ricompresa nel progetto “gusti al Quadrato” promosso da “Spasso in Ravenna” in collaborazione con ripensandoRavenna.

Le prossime cene e aperitivi a tema si terranno presso Caffè del Ponte Marino, Costa Caffè, Fresco Cocktails & Tapas, Ristorante Cappello, Ristorante la Gardela, Osteria Passatelli, La Bottega di Felice, Ristorante Babaleus. ▢

© *copyright la Cronaca di Ravenna*