

I WEEKEND DEL GUSTO

VILLA TERZAGHI



RIVIERA ROMAGNA — sul Naviglio Grande —



La Lombardia incontra L'Emilia Romagna a Villa Terzaghi.
Sapori, Saperi e Musica.

3-4 luglio

Osteria da Oreste e Santabago
(Santarcangelo di Romagna)

3 luglio

Ore 17.00

> LABORATORIO per bambini: **La piadina!**
> TAVOLA ROTONDA Lombardia e Romagna agricola a confronto: l'Azienda Agricola Vistamare di Rosa Cracco e l'orto naturale, Sandro Passerini del Consorzio Aziende Agricole del Parco del Ticino, Carlo Catani: Too good to go. Lavorare contro lo spreco alimentare, i maestri del formaggio di pecora Cau e Spada e il produttore di Gorgonzola Dop Arioli
> SHOWCOOKING chef Giorgio Rattini: la minestra di manfrigoli
> SHOWCOOKING chef Federico Bellucco: lo storione in carpione
> DEGUSTAZIONE di Rebola a cura di Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini
> MASTERCLASS Prosecco DOC Dreamland: incontra l'autentico Prosecco DOC e scopri il nuovo Prosecco DOC Rosé (su prenotazione info@villaterzaghi.it)

Ore 21.00

Omaggio a Raul Casadei con la Band di Daniela Cavanna direttamente dalla Balera dell'Ortica di Milano

4 luglio

Ore 11.30

> LABORATORIO per bambini: **la piadina e la ricotta** di pecora dei Maestri Cau e Spada
> TAVOLA ROTONDA Alessandro Gotti presenta Santabago, Carlotta Salvatori racconta Panenostro, l'esperienza del cibo naturale nell'hotellerie.
> SHOWCOOKING chef Giorgio Rattini: la minestra di manfrigoli.
> SHOWCOOKING chef Rigel Tepshi: garganelli di pasta fresca con lucioperca, granseola, porro e pommes soufflées
> MASTERCLASS Prosecco DOC Dreamland: incontra l'autentico Prosecco DOC e scopri il nuovo Prosecco DOC Rosé (su prenotazione info@villaterzaghi.it)

Proposta enogastronomica

sabato a cena e domenica a pranzo

- Cantarelle al testo, peperoni alla saba, squacquerone e rustarine
- Focaccia di segale, coppa di testa di Mora e cipolla dell'acqua caramellata
- Minestra di manfrigoli, seppie e stridoli
- Ciliege di Rosa e ricotta di pecora di Emilio

10-11 luglio

Marè
(Cesenatico)

10 luglio

Ore 17.00

> TAVOLA ROTONDA L' Economia del Mare, Roberto Casali i pesci d'allevamento di Fattoria del Pesce nel Parco del Ticino
> Azienda Pollini - Samuele Pollini
> Fiorenzo Moltalti Artista
> SHOWCOOKING chef Fabio Sgro: la Cipolla piattina di Andezeno, con asparagi di Santena, brassicaceae affumicate, burro ai fiori e cialda di pane.
> DEGUSTAZIONE condotta da Davide Lorenzi: Cantina Enio Ottaviani
> MASTERCLASS Prosecco DOC La Marca (su prenotazione info@villaterzaghi.it)

Ore 21.00

Omaggio a Raul Casadei con la Band di Daniela Cavanna direttamente dalla Balera dell'Ortica di Milano

11 luglio

ore 12.00

Laboratori per famiglie
> Economia del Mare - Roberto Casali
> Azienda Pollini - Samuele Pollini
> Fiorenzo Moltalti Artista
> Show Cooking - Omar Casali - Chef Maré
> Davide Lorenzi: Cantina Enio Ottaviani con degustazione-
> MASTERCLASS Prosecco DOC La Marca (su prenotazione info@villaterzaghi.it)

Proposta enogastronomica

sabato a cena e domenica a pranzo

- Tonnetto tonnato, nizzarda di verdure e alghe
- Passatelli, seppie, stridoli e bruciatini di guanciale di Mora Romagnola
- Crescione erbe di campo, saraghina e pecorino
- Ciambella, alchermes e crema al limone

17-18 luglio

Vineria del Popolo, La Ca' de Be',
Enoteca Pisacane, Yeast
(Cesena, Bertinoro, Cervia)

17 luglio

Ore 17.00

> TAVOLA ROTONDA: Simone Rosetti, l'attività di coaching nelle aziende strutturate incontra la Confesercenti di Abbiategrasso.
> DEGUSTAZIONE Az. Agricola Ancarani: le pratiche artigianali in vigna e in cantina
> DEGUSTAZIONE La Via del Colle: mieli e confetture,
> SHOWCOOKING chef Federico Urbani:
> MASTERCLASS Prosecco DOC Astoria (su prenotazione info@villaterzaghi.it)

Ore 21.00

Omaggio a Raul Casadei con la Band di Daniela Cavanna direttamente dalla Balera dell'Ortica di Milano

18 luglio

Ore 11.30

> LABORATORIO La lievitazione naturale: il misterioso mondo di Lieviti e batteri. La fermentazione spontanea. **Le Mariette** di Casa Artusi. (Racconto sulla storia di Pellegrino Artusi e lezione pratica di pasta fresca).
> MASTERCLASS Prosecco DOC La Marca (su prenotazione info@villaterzaghi.it)

Proposta enogastronomica

sabato a cena e domenica a pranzo

- Pomodorini del nostro orto, timo limonato, olio EVO, salfiore di Cervia.
- Pane a lievitazione naturale, guancia di Mora Romagnola, pesto, pimpinella.
- Cappelletto di ricotta e cacio, ragù bianco di Razza bovina Romagnola, salicornia.
- Frolla con farina di grani antichi, mascarpone alla liquirizia, fragole del nostro orto, menta.

24-25 luglio

Da Lucio, Fermenta, Necessaire
(Rimini)

24 luglio

Ore 18.00

> TAVOLA ROTONDA La Romagna che include Erri Gori e Jacopo Ticchi presentano il Gruppo Cuori Ebbri partecipano Buns di Verona, Oltre ristorante di Bologna, Enoteca Naturale di Milano
> DEGUSTAZIONE dei Vini delle aziende i Muretti e delle Selve
> Masterclass Prosecco DOC Astoria (su prenotazione info@villaterzaghi.it)

Ore 21.00

Omaggio a Raul Casadei con la Band di Daniela Cavanna direttamente dalla Balera dell'Ortica di Milano

25 luglio

Ore 11.45

> Masterclass: Che cos'è La frollatura del Pesce, Il pescato sempre più sostenibile e la filosofia della Trattoria da Lucio
> showcooking chef Jacopo Ticchi: Il pesce dalla testa alla coda
> Presentazione e degustazione dei Vini delle aziende i Muretti e delle Selve
> Masterclass Prosecco DOC Astoria (su prenotazione info@villaterzaghi.it)

Proposta enogastronomica

sabato a cena

- Piada taco, sardoni e ponodori alla brace
- Buns (a cura di Buns Verona) con ingredienti romagnoli
- Taco di lingua (a cura di Oltre Bologna)
- Piatto vegetale (a cura di Enoteca Naturale)

Proposta enogastronomica

domenica a pranzo

- Crudo di cefalo dry aged
- Spaoja Lorda e gamberi rosa
- Brodetto