

Le sfogline di Casa Spadoni e Mercato Coperto in tour al Baccanale di Imola

Due fuori menù che valorizzano i 'ripieni' disponibili presso i locali di Faenza e di Piazza Costa



24 Ottobre 2022 Molino Spadoni, Casa Spadoni e Officine Gastronomiche sono quest'anno sponsor di Baccanale 2022, evento che si tiene a Imola dal 22 ottobre al 13 novembre. La rassegna è dedicata alla cultura del cibo, e quest'anno, in particolare, avrà come tema conduttore I Ripieni.

Un filo diretto, quindi, con la più spiccata caratteristica della Food Valley emiliano romagnola: la pasta fatta a mano dalle sfogline. Sono loro che portano avanti una grande tradizione culinaria, basata soprattutto sull'arte della pasta fatta in casa. Ce ne sono per tutti i gusti, dai tortellini ai tortelli, dalle tagliatelle alle lasagne, l'imperativo è uno solo: pasta all'uovo tirata a mano con due ferri del mestiere, il mattarello e il tagliere.

Ma tutto questo non basta: occorre l'occhio attento allo spessore della sfoglia, l'attesa dei tempi giusti di asciugatura, la capacità di 'chiudere' cappelletti, tortellini e tortelli. Ma, anche la qualità e la bontà dei ripieni.

Casa Spadoni e Mercato Coperto, con le loro sfogline, promuoveranno nei giorni del Baccanale i Laboratori di pasta fresca (si svolgeranno presso il Caffè del Baccanale e il Centro Giovanile Ca' Vaina), dedicati naturalmente ai ripieni, sia di formaggio che di carne o verdure. Novità di quest'anno saranno i Laboratori per i più piccoli e il Laboratorio di degustazione della Birra del Birrifico del Molino Spadoni.

I laboratori con le sfogline

I laboratori si svolgeranno tutti i venerdì e sabato alle 18, dal 28 ottobre al 13 novembre e sarà l'occasione per cimentarsi con mattarello e tradizione e con tanti ripieni diversi.

Casa Spadoni curerà per tutta la durata dell'evento il 'Palco del gusto' in centro storico, sotto la Torre dell'Orologio, aperto nelle mattine di mercato (martedì e giovedì, oltre a venerdì sera, sabato e domenica per tutta la giornata, dove si potranno acquistare tutte le farine della gamma Molino Spadoni, salumi e formaggi di Officine Gastronomiche Spadoni, e sarà possibile assaggiare la birra cruda artigianale del Molino con 5 referenze (Lager bionda, Blanche, Ipa, Greenbeer e Fest beer, birra speciale dedicata all'Oktoberfest)

Il tutto inserito nel ricco programma del Baccanale tra mostre, letture, conferenze e incontri che animeranno il territorio garantendo al pubblico momenti di cultura e intrattenimento con focus, naturalmente, sul gusto, promuovendo l'enogastronomia e valorizzando le produzioni agricole.

Eventi come quello in corso a Imola sono la linfa del turismo enogastronomico, che rappresenta una modalità che negli ultimi anni sta conoscendo una forte ascesa, attraendo un sempre più vasto numero di viaggiatori interessati a conoscere le bellezze di un territorio non solo sotto il profilo culturale e naturalistico, ma andando anche alla scoperta dell'arte culinaria locale nonché dei vini associati ad essa.

I ripieni a Casa Spadoni e al Mercato Coperto

Per chi volesse vivere la manifestazione anche fuori dal circondario di Imola per tutta la durata del Baccanale saranno proposti, come fuori menù, originali proposte a tema "Ripieni" sia a Casa Spadoni di Faenza che al Mercato Coperto di Ravenna.

Al Mercato Coperto di Ravenna, la proposta prevede: antipasto di cipolla ripiena con patate e salsiccia di Mora Romagnola, con fonduta di Parmigiano di montagna 24 mesi; primo piatto di cappellacci verdi ripieni di formaggio Nuvola di Brisighella, con burro, salvia e pecorino di grotta; per secondo il rollè di coniglio profumato al finocchietto selvatico con fricandò alla romagnola; per chiudere il dessert a base di panna cotta al cardamomo con cuore ai frutti di bosco.

L'originalità consiste nel fatto che si potranno scegliere piatti singoli o condividere la proposta con 2 antipasti, un primo e un secondo da condividere, e 2 dessert al costo complessivo di euro 58 (per due persone) bevande escluse.

A Casa Spadoni Faenza verranno invece proposti: gnocco fritto ripieno di Mortadella "Morabrada" e formaggi delle Officine Gastronomiche Spadoni; tortelli di patate con gambuccio di prosciutto di Mora Romagnola delle Officine Gastronomiche Spadoni; il rollè di coniglio profumato al finocchietto selvatico con fricandò alla romagnola; cannolo siciliano con ricotta di pecora delle Officine Gastronomiche Spadoni e Squacquerone DOP.

Anche in questo caso si potrà scegliere uno o più piatti o dividerli in modo "simpatico" e giovane, per gustare tutti i ripieni.

Per informazioni e prenotazioni:

- Casa Spadoni Faenza (Via Granarolo 99), tel. 0546 697711 – info@casaspadoni.it
- Mercato Coperto (Piazza Costa, Ravenna), tel 0544 244611 – info@mcravenna.it 