la CRONACA di RAVENNA

Cronaca

06 Marzo 2024

Da questa sera al Mercato Coperto le cene di Falsi d'Autore

Tre appuntamenti con la grande cucina italiana e i piatti stellati rivisitati da chef Marco Cavallucci

06 Marzo 2024 Un omaggio, in tre serate, alla grande storia della ristorazione italiana. Un percorso gastronomico per conoscere piatti, chef e ristoranti iconici del panorama culinario del nostro Paese. A reinterpretarli è chef Marco Cavallucci che, nella sua lunga carriera e in particolare nei 26 anni di stelle Michelin presso La Frasca di Castrocaro Terme, ha incrociato e ha collaborato con molte delle realtà omaggiate.

Primo appuntamento mercoledì 6 marzo. I piatti rivisitati da chef Cavallucci saranno: "Cappuccino di seppie" (chef Massimiliano Alajmo, Le Calandre, 3 stelle Michelin), "Uovo in raviolo" (chef Valentino Marcattili, San Domenico, 2 stelle Michelin) e "Ooops mi è scivolata la crostatina" (chef Massimo Bottura, Osteria Francescana, 3 stelle Michelin). Il costo del menu è € 50 vini esclusi.

Seguirà poi la seconda cena mercoledì 20 marzo, con la rivisitazione di altri tre piatti iconici: "Insalata liquida di scarola, stracciatella di bufala, crudo di scampi, trucioli di pane e acciughe" (chef Antonino Cannavacciuolo, Villa Crespi, 3 stelle Michelin), "Ravioli di zucca" (Antonio e Nadia Santini, Dal Pescatore, 3 stelle Michelin), "Bigné fritti e caramellati con salsa di agrumi" (chef Igles Corelli, Bruno Barbieri e Mauro Gualandi, Il Trigabolo, 2 stelle Michelin). Il costo di questo menu sarà € 52 vini esclusi.

Seguirà poi un terzo e ultimo appuntamento mercoledì 3 aprile.

Le ricette, i ristoranti e gli chef stellati saranno raccontati in un opuscolo che i partecipanti alla serata troveranno al tavolo.

© *copyright la Cronaca di Ravenna*