

Pasqua, vola l'e commerce del Mercato Coperto. I menù per le festività

Prodotti romagnoli in Italia e all'estero, 135 etichette di vini



03 Aprile 2021 Un anno senza turismo, con aperture a singhiozzo di bar e ristoranti, difficoltà per le attività economiche. Ma se manca il turismo non viene certamente meno la passione per la Romagna e per uno dei segni identitari di questa terra, i prodotti enogastronomici.

Per il Mercato Coperto l'e commerce, anche in occasione della Pasqua, è così il filo rosso che lega il Mercato coperto ai suoi clienti e agli appassionati della cucina romagnola di tradizione.

“Per i prodotti pasquali – spiega Beatrice Bassi, amministratrice della società che gestisce il Mercato Coperto – abbiamo voluto confermare il legame del Mercato Coperto con il territorio, la sua cultura e la tradizione gastronomica. In questo periodo in cui non ci si può spostare la confezione con l'uovo pasquale o la torta pasqualina in abbinamento con pasta fresca, formaggi, o liquori Spadoni diventano anche promozione turistica. Speriamo che le vaccinazioni ci aiutino presto a uscire dalla pandemia per tornare a 'vivere' in pieno il Mercato Coperto. Abbiamo pronte diverse novità e contiamo sulla possibilità di poter avere, come nel 2020, l'occupazione gratuita del suolo pubblico”.

Nei pacchi del Mercato Coperto entrano così uova da 'aperitivo romagnolo' contenenti formaggi o salumi, biscotti di pasta frolla, olii del territorio, sale di Cervia confezionate con il famoso dettaglio delle colombe del Mausoleo di Galla Placidia, oppure la Pasqua-frolla, la torta pasqualina anche per due sole persone.

Ma attraverso l'e commerce è stata spedita pasta fatta a mano, ragù, formaggi, farina, tutto il necessario per una Pasqua nel segno della tradizione. I pacchi hanno viaggiato verso Inghilterra o Svizzera e da Taranto e Milano. Una curiosità: una bottiglia magnum di nocino Spadoni è arrivata fino in Australia. Lo scontrino medio dell'e commerce ha superato i 100 euro.

Gli stessi prodotti stanno andando verso le case dei ravennati, al seguito dei piatti da asporto ai quali può essere abbinato un vino di qualità scelto tra 130 etichette (sconto 30% per asporto).

Allo 0544 244611 è possibile prenotare il menù di Pasqua (domenica 4 aprile) che prevede Insalata di uova di quaglia asparagi, guanciale croccante di Mora Romagnola e formaggio Mimolette a scaglie (9,50 €), Lasagne al Ragù bianco di Mora Romagnola e cuori di carciofo(12,00 €), Costolette d'Agnello scotta dito con patate arrosto e flan di Squacquerone DOP delle Officine Gastronomiche Spadoni (17 €), Easter egg – Cremoso alla vaniglia con cuore al frutto della passione e meringa alla fragola (7 €).

Piatto a scelta o Menu completo

45,00 € a persona

Il sommelier consiglia in abbinamento:

Franciacorta Rose' '61, Az. Berlucchi, per un'elegante bollicina a tutto pasto
punteggio 91/100 Wine Spectator 2021

25,00 €

Sangiovese Area 7 2018 Az. Menta e Rosmarino

un rosso da condividere per tutta la famiglia

14,00 €

Rosso di Montefalco 2017 Az. Trabalza

perfetto in abbinamento all'agnello

17,00 €

Menù Pasquetta lunedì 5 aprile

Ravioli di zucca gialla con calamari ed emulsione di vongole (15 €), Polipo arrostito con patate mantecate all'olio extra vergine d'oliva di Brisighella e caponata di verdure (18 €), Bavarese alla Nocciola Piemonte IGP con cuore al caramello salato e copertura al cioccolato fondente "Valrhona Araguani" (7,50 €)

Piatto a scelta o Menu completo

36,00 € a persona

Il sommelier consiglia in abbinamento:

Franciacorta '61 Brut Az. Berlucchi, 90% Chardonnay e 10% Pinot Nero

provenienti dai più vocati vigneti della Franciacorta, che si affina in bottiglia per 24 mesi almeno

punteggio 90/100 Wine Spectator 2021

23,00 €

A.A. Bianco "T" 2019 Az. Tramin

uvaggio di chardonnay, pinot bianco e sauvignon, fresco e semiaromatico

13,00 €

Greco di Tufo 2018 Az. Fonzone

vecchia vigna di greco da un piccolo "artigiano" della vigna

18,00 € 