

L'experience: imparare a “fare da sé” i migliori piatti della tradizione

Laboratori per ravennati e turisti al Mercato Coperto di Piazza Costa. Iniziativa in collaborazione con l'assessorato al Turismo



08 Luglio 2021 Una serie di 'pacchetti' con una varietà di proposte: dal corso per preparare una vera piadina romagnola alla degustazione di olii o di formaggi, al laboratorio per imparare a tirare la sfoglia e preparare la pasta fresca affiancati da una originale sfogliina.

E' un'iniziativa del Mercato Coperto di Piazza Costa, a Ravenna, che non vuole essere solo l'icona della tradizione culinaria romagnola, dove acquistare pasta fresca 'tirata' al momento e a vista, tagli di carne di prima qualità, pesce del giorno, affettati di Mora Romagnola cresciuta al pascolo in libertà, o dove sedersi ai tavoli della pescheria o del ristorante.

Per questo ha messo a punto, grazie alla passione e alle competenze del suo staff e in collaborazione con l'assessorato al Turismo, vere e proprie esperienze di gusto e laboratori, di diversa durata in base alla tipologia, per cimentarsi a imparare a “fare da sé” i migliori piatti della tradizione regionale.

Experience e laboratori sono destinati a un pubblico eterogeneo, da cittadini desiderosi di scoprire o approfondire nuovi aspetti del mondo del vino o del cibo o cimentarsi con le mani in pasta, a turisti che intendono scoprire i segreti della pasta fresca o della piadina o delle eccellenze gastronomiche ed enologiche.

I laboratori si svolgono con personale esperto e dedicato, da sommelier a veri e propri tutor, passando per le maestre sfogline, e possono essere sia in italiano che in inglese, potendo contare su uno staff che porta nel mercato ben 5 lingue parlate.

Tutte le Experience e i laboratori posso essere prenotati nei giorni e negli orari disponibili sul sito <https://mercato copertodiravenna.it/ravenna-food-experience/> e grazie alla collaborazione con Ravenna Incoming sono distribuite e promosse attraverso Ravenna Experience su <https://www.ravennaexperience.it/it/gusto>.

Qualche esempio.

Partiamo dai cappelletti. I partecipanti avranno in dotazione un kit con tutti gli attrezzi del mestiere (tagliere, mattarello, rotella per tagliare la pasta), farina Molino Spadoni Gran Mugnaio, uova nostrane, acqua e tutto il necessario per tirare la sfoglia.

La sfoglina spiegherà sul momento e mostrerà nella sua postazione, passaggio per passaggio, la modalità di preparazione dell'impasto. Insegnerà, inoltre, a tutti i partecipanti a preparare il ripieno con gli ingredienti della tradizione e svelerà tutti i loro segreti e la tecnica utilizzata per chiudere i cappelletti 'alla maniera di Romagna'.

Oppure la piadina, diventata meritatamente un simbolo della cucina italiana nel mondo. Il Mercato Coperto propone la ricetta classica, realizzata con farina tipo "0" Gran Mugnaio per Piadina Romagnola Molino Spadoni, lievito, acqua, strutto (quello buono e sano) di Mora Romagnola, latte e sale. Al termine, la piadina sarà gustata accompagnata da Squacquerone di Romagna DOP Officine Gastronomiche Spadoni, rucola e Prosciutto Crudo di Langhirano 24 mesi.

Infine, il 'Laboratorio di conoscenza del gelato - L'arte del gelato', per imparare i segreti della lavorazione artigianale direttamente da chi ne è l'artefice.

E, ancora, le degustazioni di olio, vino, formaggi.

"Il Mercato Coperto - commenta Beatrice Bassi, amministratore del Mercato Coperto - è innanzitutto un'esperienza di vita quotidiana antica di secoli. Rivivere le tradizioni in prima persona, attraverso le nostre 'experience', ci rende protagonisti di questa lunga storia.

Mettere le proprie mani nell'impasto dei cappelletti, scegliere il taglio giusto di pancetta per la grigliata o sapere come ottenere un delicato gelato alla frutta, significa conoscere la cultura della nostra regione e anche regalarsi emozioni e bontà.

Ritengo che le nostre experience interpretino il turismo in modo contemporaneo e culturale. Valorizzare non solo il nostro meraviglioso territorio ma anche le tradizioni e i sapori che la nostra regione custodisce oggi indispensabile per attrarre un turismo colto e orientato a permanenze più lunghe in Romagna, alla scoperta dell'entroterra, dei borghi e della nostra città oltre che della riviera".

"L'enogastronomia è un fattore importantissimo per la scelta di una destinazione da parte del turista. Per questo avere una proposta ricca di laboratori di degustazione e di scoperta dei prodotti locali sono un servizio prezioso che valorizza Ravenna - sottolinea l'assessore al Turismo Giacomo Costantini. Il Mercato Coperto, con la sua storia e a pochi passi dai principali monumenti, è il tempio ideale per immergersi nella nostra realtà agroalimentare Romagnola e Made in Italy: formaggi, olio, vini, pasta fresca, gelato. Sono molto soddisfatto del lavoro fatto insieme in questi mesi grazie al Mercato Coperto e a Ravenna Incoming". 

© copyright la Cronaca di Ravenna