

La riscoperta della Mora Romagnola, tradizione e salubrità alimentare

Il Mercato Coperto con Chef Cavallucci ha inaugurato la serie di cene in diversi ristoranti. Per saperne di più il progetto editoriale 'Marezzature'



26 Novembre 2021 E' la Mora Romagnola la protagonista di queste serate tardo autunnali. In un mix di enogastronomia, progetti editoriali, valorizzazione del centro storico, questo antico suino romagnolo, allevato nel rispetto della sostenibilità animale e alimentare, ha unito gli sforzi di Slow Food, Spasso in Ravenna, RavennaFood per farne riscoprire il sapore delle carni che, ricche di ferro e grassi insaturi, prestano anche particolare attenzione alla salubrità.

E' nato così il successo per l'appuntamento dell'altra sera al Mercato Coperto, con la presentazione del progetto editoriale 'Marezzature', curato dal socio di Cheftochef emiliaromagnacuochi Franco Chiarini e dal fotografo Enzo Pezzi in ricordo di Emilio Antonellini che fu il primo ad intraprendere l'avventura della mora allevata scientificamente.

Un cofanetto regalo di 39 schede, edito da Mistral, che raccontano la Mora Romagnola attraverso gli aneddoti degli allevatori, i segreti dei produttori e le ricette degli chef, è disponibile nelle librerie e nelle edicole, oltre che di locali affiliati a RavennaFood (con un contributo all'iniziativa solidaristica 'Piatto sospeso').

A seguire è andata in scena la prima cena evento "A Tavola con la Mora Romagnola", con Chef Marco Cavallucci e i prodotti di Mora Romagnola delle Officine Gastronomiche Spadoni. Prossimo appuntamento da Akamì Casa&Bottega (mercoledì 1 dicembre, ore 19,30) con la cena 'La mora e la bionda', quando la Mora Romagnola de 'I Fondi', di Giorgio Zavatta di Novafeltria, incontrerà la birra 'bionda' di 'Amarcord'. 