

Il Circolo Aurora riapre come Osteria e sede di Slow Food

Appuntamento a metà gennaio tra cucina, musica, cultura



30 Dicembre 2021 È ormai prossima l'apertura della nuova Osteria Aurora (ex Circolo Aurora) che sarà anche sede di Slow Food Ravenna.

Come recita il sottotitolo del circolo Aurora "cibo e cultura", la missione della compagine associativa ha come obiettivo una proposta gastronomica ravennate, le cui origini affondano le radici nelle acque salmastre delle valli e nelle pinete, che per secoli costituivano l'habitat naturale delle nostre genti; quella cucina che si ritrovava nelle case e nelle antiche osterie.

Poiché, tuttavia, questa sarà comunque una osteria, per certi versi, "in chiave moderna", partendo dall'imprescindibile rispetto della tradizione locale e mantenendo fermi i capisaldi costituiti dalla genuinità delle materie prime, dal rispetto dell'ambiente e delle biodiversità e, infine, del consumo consapevole contro gli sprechi, l'Aurora si affaccerà oltre i confini del nostro territorio affrontando, di tanto in tanto, inserimenti gastronomici attinti qua e là in giro per l'Italia.

Attività comprimaria della gastronomia, fra le attività culturali che caratterizzeranno il Circolo Aurora, sarà la musica.

Il locale guarderà con attenzione al settore del Turismo&Hospitality, valorizzando le eccellenze dei nostri luoghi, le persone, la tradizione, il paesaggio, l'arte, la gastronomia, la cultura, lo sport (è previsto un gruppo sportivo Aurora Slow Bike) con un proposta gastronomica che abbia una continuità anche nei prossimi anni.

Un progetto di viaggio secondo i dettami di Slow Food che è anche quello dell'Aurora: Slow Travel e l'App Slow Planet, due progetti turistici per i soci italiani ed europei.

Per affrontare tutto questo sarà imprescindibile la presenza di professionisti della gastronomia, della musica e della cultura.

Il Circolo avrà un contatto diretto e continuo con Slow Food Italia, anche attraverso una serie di incontri con Slow Food editore di presentazione di libri con la presenza degli autori.

Per la parte gastronomica verrà lanciato il progetto "Cuoco errante". Un cuoco stellato, un oste, un amico (tutti soci del circolo) potranno andare al Circolo Aurora e preparare un piatto nel corso della serata. Non una cena che è impegnativa, ma un modo nuovo di interagire con i soci che potranno esibirsi e sentirsi parte del locale, in famiglia.

Quindi, cene tematiche (la valle- il mare-la Sicilia-Trentino e Alto Adige ecc.) con i produttori del vino e artigiani del cibo. Saranno organizzate e invitate delle Comunità del Cibo Slow Food e i Presidi di Slow Food, con presentazione di degustazioni di vini, formaggi, salumi, olio ecc... con i produttori, condotte da specialisti. E anche 'corsi di recupero per astemi', con lezioni sul mondo del vino.

Foto tratta da www.giuliaciacci.com



© *copyright la Cronaca di Ravenna*