



Show Cooking / Tavole rotonde

<p>Mart 27 20:00/22:00</p>	<p><i>Da Romagna mia alla mia Romagna</i></p> <p><u>Mattia Borroni</u> - <i>Ristorante Alexander, Ravenna</i></p> <p>Massimo Giovagnoli - <i>Resp. Commerciale Officine Spadoni</i> Andrea Gentilini - <i>Il Lavoro dei Contadini e Slow Food Imola</i> Paolo Rambelli - <i>Ass. Cultura Comune di Forlimpopoli</i></p> <p>Coordina Franco Chiarini - <i>CheftoChef emiliaromagnacuochi</i></p>
<p>Giov 29 20:00/21:30</p>	<p><u>Le colline di Roncofreddo</u></p> <p><u>Giorgio Clementi</u> - <i>Osteria dei Frati, Roncofreddo</i></p> <p>Renato Brancaleoni - <i>Fossa dell'Abbondanza</i> Mauro Giardini - <i>Villa Venti</i> Sergio Diotti - <i>'Ossteria'</i> Demetrio Bernabini - <i>Podere La Torre</i></p>
<p>Dom 2 20:00/21:30</p>	<p><u>Le liliacee vanno al mare</u></p> <p><u>Matteo Salbaroli</u> - <i>L'acciuga Osteria - Ravenna</i> <u>Omar Casali</u> - <i>Marè, Cesenatico</i></p> <p>Roberto Casali - <i>Ecopesce</i> Lea Gardi - <i>'Il lavoro dei contadini'</i> Stefano Silvi - <i>Nerofermento</i> Gabriele Bazzocchi - <i>medico gastroenterologo</i></p>

	STAND	PRODUTTORI	VINI
S 24	Massimo Suozzi & Giorgia Lagosti in collaborazione con l'associazione "Il lavoro dei contadini"	Matteini - <i>Forlimpopoli</i> Davide Montanari - <i>Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole</i> Gentilini - <i>Agnellone Romagnolo</i> Giovagnoli - <i>Mora Romagnola</i> Officine Gastronomiche Spadoni - <i>Mora Romagnola</i>	Mazzotti - <i>Berinoro</i> Tenuta Uccellina - <i>Russi</i>
D 25	Mariano Guardianelli <i>Abocar Due Cucine - Rimini</i>	Terre di Montagna - <i>Parmigiano Reggiano</i>	Noelia Ricci - <i>Predappio</i> Villa Venti - <i>Roncofreddo</i>
L 26	Daniele Baruzzi <i>Insolito Ristorante - Russi</i>	Aldo Zivieri - <i>Mora Romagnola</i>	Paltrinieri - <i>Sorbara</i>
M 27 *	Marco Cavallucci <i>Officine Gastronomiche Spadoni</i>	RONCOFREDDO: Sergio Diotti - <i>confetture</i> Podere la Torre - <i>Olio e ciliegie</i> Teglie monte Tiffi Il Pozzo - <i>Confetture e Sottoli</i> Brancaleoni - <i>formaggi</i>	Maria Galassi - <i>Cesena</i>
M 28	Massimiliano Mussoni <i>La Sangiovesa - Santarcangelo</i>	Ecopesce - <i>Pesci dell'alto Adriatico</i> Consorzio Cozze Romagnole	
G 29*	Davide Gumbrianin <i>Benso - Forlì</i>	Il Lavoro dei Contadini - <i>scalogno di Romagna e cipolla dell'acqua di Santarcangelo</i> Miserocchi - <i>Stoffe stampe romagnole</i>	
V 30	Matteo Salbaroli <i>L'acciuga Osteria - Ravenna</i> Omar Casali <i>Marè - Cesenatico</i>	Nerofermento - <i>aglio nero di Voghiera</i> Gambigliani Zoccoli - <i>Aceto Balsamico tradizionale di Modena</i>	
S 1	Matteo Salbaroli <i>L'acciuga Osteria - Ravenna</i> Omar Casali <i>Marè - Cesenatico</i>		
D 2 *	Matteo Salbaroli <i>L'acciuga Osteria - Ravenna</i> Omar Casali <i>Marè - Cesenatico</i>		

