



## Show Cooking / Tavole rotonde

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

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

