

SAN MAURO PASCOLI, AL VIA LA 2^EDIZIONE DELLA FESTAMERCATO DEL BOVINO ROMAGNOLO



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

A San Mauro Pascoli (FC), negli allevamenti di Villa Torlonia, nell'800 è "rinata" la razza bovina romagnola, una razza adatta all'agricoltura del tempo ed adesso una delle grandi carni di qualità. Così, per celebrare la ricorrenza, il **Comune di San Mauro Pascoli**, **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, la **Regione Emilia-Romagna** ed il **Consorzio Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale**,



organizzano la seconda edizione della "**Festamercato del bovino romagnolo**". Una Festamercato che propone l'alleanza fra produttori, chef e gourmet per rilanciare sulle migliori tavole della regione e oltre, un prodotto territoriale di grande qualità. Appuntamento a Villa Torlonia sabato 23 settembre dalle ore 15 alle 22.

villa Torlonia
San Mauro Pascoli
23 sabato
settembre
2017



Ricco e articolato il programma della giornata che propone la mostra mercato con produttori, cantine e artigiani.

Alle ore 15.30 prenderà vita il convegno dal titolo "Distribuire Cultura, una produzione di qualità per consumi identitari".

Quindi, dalle ore 16 alle 22, "Cibo di Strada Gourmet" con la presenza di: Fabrizio Mantovani, Chef "FM" – Faenza, Marco Cavallucci, Chef Consultant/"Casa Spadoni" – Faenza, Massimiliano Poggi, Chef "Massimiliano Poggi Cucina" – Bologna e Matteo Salbaroli, Chef "Osteria L'Acciuga" – Ravenna. Infine, alle ore 18 per il progetto "iSensi" sarà proposta una degustazione guidata ed un'analisi sensoriale con abbinamento cibo a base di bovino romagnolo e vino. Conducono l'appuntamento lo chef, Massimiliano Poggi e Davide Cassi docente dell'Università di Parma. Posti limitati, euro 15. Per prenotazioni cell. 339 1728172.

www.cheftochef.eu

(pg.f.)