



RIVIERA ROMAGNA

— sul Naviglio Grande —



La Lombardia incontra l'Emilia Romagna a Villa Terzaghi.
Sapori, Saperi e Musica.

3-4 luglio

Osteria da Oreste, Santabago
(Santarcangelo di Romagna)

3 luglio

Ore 17.00

> LABORATORIO per famiglie: **la piadina!**
> TAVOLA ROTONDA Lombardia e Romagna agricola a confronto: Az. Agricola Vistamare di Rosa Cracco e l'orto naturale, Sandro Passerini del Consorzio Aziende Agricole del Parco del Ticino, Carlo Catani: Tempi di recupero. Lavorare contro lo spreco alimentare, i maestri del formaggio di pecora Cau e Spada e il produttore di Gorgonzola Dop Arioli
> SHOWCOOKING chef Giorgio Rattini: la minestra di manfrigoli
> SHOWCOOKING chef Federico Belluco: lo storione in carpione
> DEGUSTAZIONE* di Rebola a cura di Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini
> MASTERCLASS* Prosecco DOC Dreamland: incontra l'autentico Prosecco DOC e scopri il nuovo Prosecco DOC Rosé

Ore 21.00

Band di Daniela Cavanna della Balera dell'Ortica di Milano dal liscio di Raul Casadei alla disco anni'80

4 luglio

Ore 11.30

> LABORATORIO per famiglie: **la piadina e la ricotta** di pecora dei Maestri Cau e Spada
> TAVOLA ROTONDA Alessandro Gotti presenta Santabago, Carlotta Salvatori racconta Panenostro, l'esperienza del cibo naturale nell'hotellerie
> SHOWCOOKING chef Giorgio Rattini: la minestra di manfrigoli
> SHOWCOOKING chef Rigels Tepshi: garganelli di pasta fresca con lucoiperca, granseola, porro e pommes soufflées
> DEGUSTAZIONE* di Rebola a cura di Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini
> MASTERCLASS* Prosecco DOC e Prosecco DOC Rosé: ispirazione, tradizione e innovazione

Proposta enogastronomica

sabato a cena e domenica a pranzo

- Cantarelle al testo, peperoni alla saba, squacquerone e rustarine
- Focaccia di segale, coppa di testa di Mora e cipolla dell'acqua caramellata
- Minestra di manfrigoli, seppie e stridoli
- Degustazione di formaggi di pecora Cau e Spada
- Ciliege di Rosa e ricotta di pecora di Emilio
- Tagliere del Parco del Ticino

10-11 luglio

Maré
(Cesenatico)

10 luglio

Ore 17.00

> TAVOLA ROTONDA L' Economia del Mare, Roberto Casali i pesci d'allevamento di Fattoria del Pesce nel Parco del Ticino
> Il legno del mare - Fiorenzo Montalti Artista
> SHOWCOOKING chef Fabio Sgro: la Cipolla piattina di Andezeno, con asparagi di Santena, brassicaceae affumicate, burro ai fiori e cialda di pane
> DEGUSTAZIONE* condotta da Davide Lorenzi: Cantina Enio Ottaviani
> MASTERCLASS* Lo stile del Prosecco DOC di La Marca

Ore 21.00

Band di Daniela Cavanna della Balera dell'Ortica di Milano dal liscio di Raul Casadei alla disco anni'80

11 luglio

Ore 11.00

> LABORATORIO per famiglie Il legno del mare - Fiorenzo Montalti Artista
> TAVOLA ROTONDA L' Economia del Mare - Roberto Casali
> SHOWCOOKING Chef Omar Casali - Chef Maré
> DEGUSTAZIONE* condotta da Davide Lorenzi: Cantina Enio Ottaviani
> MASTERCLASS* Lo stile del Prosecco DOC di La Marca

Proposta enogastronomica

sabato a cena e domenica a pranzo

- Tonnetto tonnato, nizzarda di verdure e alghe
- Passatelli, seppie, stridoli e bruciatini di guanciale di Mora Romagnola
- Crescione erbe di campo, saraghina e pecorino
- Ciambella, alchermes e crema al limone
- Tagliere del Parco del Ticino

17-18 luglio

Vineria del Popolo, La Ca' de Be',
Enoteca Pisacane, Yeast
(Cesena, Bertinoro, Cervia)

17 luglio

Ore 17.00

> TAVOLA ROTONDA: Simone Rosetti, l'attività di coaching nelle aziende strutturate incontra la Confcommercio di Abbiategrasso
> DEGUSTAZIONE* Az. Agricola Ancarani: le pratiche artigianali in vigna e in cantina
> DEGUSTAZIONE La Via del Colle: mieli e confetture
> SHOWCOOKING chef Federico Urbani resident chef Villa Terzaghi
> MASTERCLASS* I profili del Prosecco DOC di Astoria

Ore 21.00

Band di Daniela Cavanna della Balera dell'Ortica di Milano dal liscio di Raul Casadei alla disco anni'80

18 luglio

Ore 11.30

> LABORATORIO La lievitazione naturale: il misterioso mondo di Lieviti e batteri. La fermentazione spontanea. **Le Mariette di Casa Artusi.** (Racconto sulla storia di Pellegrino Artusi e lezione pratica di pasta fresca).
> SHOWCOOKING chef Federico Urbani resident chef Villa Terzaghi
> MASTERCLASS* Piera 1899: il fascino del perlage, la personalità del Prosecco

Proposta enogastronomica

sabato a cena e domenica a pranzo

- Pomodorini del nostro orto, timo limonato, olio EVO, salfore di Cervia
- Pane a lievitazione naturale, guancia di Mora Romagnola, pesto, pimpinella
- Cappelletto di ricotta e cacio, ragù bianco di Razza bovina Romagnola, salicornia
- Frolla con farina di grani antichi, mascarpone alla liquirizia, fragole del nostro orto, menta
- Tagliere del Parco del Ticino

24-25 luglio

Da Lucio, Fermenta, Necessaire
(Rimini)

24 luglio

Ore 18.00

> TAVOLA ROTONDA La Romagna che include Erri Gori e Jacopo Ticchi presentano il Gruppo Cuori Ebbri partecipano Buns di Verona, Oltre ristorante di Bologna, Enoteca Naturale di Milano
> SHOWCOOKING chef Jacopo Ticchi il pesce dalla testa alla coda
> SHOWCOOKING chef Federico Urbani resident chef Villa Terzaghi
> DEGUSTAZIONE* dei Vini delle aziende i Muretti e delle Selve
> MASTERCLASS* Lo stile del Prosecco DOC di La Marca

Ore 21.00

Band di Daniela Cavanna della Balera dell'Ortica di Milano dal liscio di Raul Casadei alla disco anni'80

25 luglio

Ore 11.30

> MASTERCLASS: Che cos'è La frollatura del Pesce, Il pescato sempre più sostenibile e la filosofia della Trattoria da Lucio
> SHOWCOOKING chef Jacopo Ticchi: Il pesce dalla testa alla coda
> SHOWCOOKING chef Federico Urbani resident chef Villa Terzaghi
> DEGUSTAZIONE* dei Vini delle aziende i Muretti e delle Selve
> MASTERCLASS* Lo stile del Prosecco DOC di La Marca

Proposta enogastronomica

sabato a cena

- Piada come un taco, sardoni e pomodori alla brace
- Burger con ingredienti romagnoli (a cura di Buns Verona)
- Piatto bolognese (a cura di Oltre Bologna)
- Piatto vegetale (a cura di Enoteca Naturale)
- Spoja Lorda e gamberi rosa
- Brodetto di pesce dell'Adriatico
- Tagliere del Parco del Ticino

Proposta enogastronomica

domenica a pranzo

- Crudo di cefalo dry aged
- Spoja Lorda e gamberi rosa
- Brodetto di pesce dell'Adriatico
- Piada come un taco, sardoni e pomodori alla brace
- Tagliere del Parco del Ticino

*(su prenotazione info@villaterzaghi.it)