



COMUNICATO STAMPA n. 9

Ravenna 31/03/2009

Valorizzazione dell'enogastronomia locale nell'ambito di "Sportur bicycle show"

Le Camere di Commercio di Ravenna e Forlì-Cesena promuovono i prodotti enogastronomici tipici del territorio nell'ambito dell'evento "Sportur Bicycle Show", la manifestazione organizzata a Cervia dal 29 marzo al 5 aprile prossimo e che comprende gare, spettacoli, fiera mercato e sagra enogastronomica

Le Camere di Ravenna e Forlì-Cesena promuovono l'enogastronomia locale in occasione dell'evento "Sportur Bicycle Show", un "mix" riuscito di sport, spettacoli, fiere che richiama un numerosissimo e variegato pubblico. Organizzata da Sportur, la manifestazione ha luogo a Cervia e si protrae per l'intera settimana: iniziata il 29 marzo, terminerà il 5 aprile caratterizzandosi anche per l'abbinamento riuscito di sport ed enogastronomia. A proposito di quest'ultimo campo, proprio nell'intento di valorizzare quanto in termini di eccellenza offre il territorio, gli Enti camerali, in collaborazione con Sportur, hanno organizzato una cena esclusivamente a base di prodotti locali, che si svolgerà martedì 31 marzo prossimo presso il Palasportur di Cervia.

Alla realizzazione di tale appuntamento, al quale sono stati invitati rappresentanti delle istituzioni e dei media locali, nonché operatori nei settori della ristorazione, del turismo e del commercio, contribuiscono una serie di imprese che propongono alcuni dei loro prodotti "eccellenti": dalle carni e salumi di "mora romagnola", alle paste all'"uso di Romagna", dai dolci caratteristici all'olio di Brisighella, il tutto servito con i vini del territorio, rigorosamente DOC e DOCG, offerti in un'ampia gamma di bianchi e rossi.

La serata sarà condotta dall'esperto di enogastronomia Giancarlo Mondini, sommelier A.I.S. mentre il menù è stato predisposto dallo chef Davide Benvenuti.

Le stesse aziende saranno presenti con i loro prodotti negli stand allestiti sul lungomare di Cervia nel fine settimana prossimo, per le iniziative conclusive previste.

Imprese che hanno messo a disposizione i prodotti e i vini:

Forno Pasticceria di Fabbri e Mignani – Alfonsine
COPAF Cons.Valorizzaz.Prod.Tipici dell'Appennino Faentino – Brisighella
La Romagnola prodotti alimentari – Lugo
Apicoltura Brusi – Cervia
C.S.A. Soc.Coop.Agricola – Bagnacavallo
Rose e Fiori Soc.Coop.Agricola – Bagnacavallo
Le ricette di Angelo Babini – Russi
Ricci Ballardini Az.Agricola – Bagnacavallo
Gordini Paolo Az.Agricola - Bagnacavallo
Antichi Sapori di Romagna – Bertinoro
Apicoltura Primitivo di Busacca e Fedi – Bagno di Romagna
Azienda Agricola Biologica Galassi Maria – Cesena
Azienda Agricola La Pandolfa – Predappio
Clorofilla Soc.Agr.Coop. – Mercato Saraceno
Azienda Agricola Marchetti Matteo – Cesena
Modigliantica – Modigliana
Zavalloni Stefano – Cesena
Pastificio La Fenice – Cesenatico
Tenuta Gregorina – Castrocaro Terme