

Articolo del 17/08/2013 - Pagina n° 13

Ancora “Cuochi in pista”

Stasera al Savio c'è Alberto Bettini

CESENA. Questa sera dalle ore 20.30 all'Ippodromo del Savio è in programma uno show cooking firmato da **Alberto Bettini** del ristorante Amerigo 1934 di Savigno (Bo). In abbinamento ci saranno i vini della Cantina Altavita del Consorzio Produttori Vino e Olio delle colline di Cesena.

Una grande firma della cucina ed una grande cantina biologica cesenate, insomma, per la nuova tappa di 'Cuochi in pista' all'Ippodromo di Cesena presso il Ristorante Trio. Il protagonista della cena d'autore, Alberto Bettini, è lo chef del Ristorante Amerigo 1934: antica trattoria che da 80 anni è un punto di riferimento nella Valle del Samoggia, caratterizzata da una cucina semplice e genuina, fatta di antichi saperi e sapori, dove è possibile assaporare ancora le atmosfere e le tradizioni di una volta.

In abbinamento al menù di Bettini, quattro vini della Cantina Altavita del Consorzio Produttori Vino e Olio delle colline di Cesena.

L'itinerario del gusto a bordopista di Bettini propone: Salmerino del Corno alle Scale leggermente affumicato con mosaico di pomodori maturi e asciugati al forno;

Minestrone caldo/freddo degli orti della Valsamoggia, insaporito con olio extra vergine d'oliva di Romagna, patate e “counza” cotta montanara: “Il bosco d'estate”, uovo fluido al tartufo scorzone con vellutata di patate e spadellata di funghi spontanei; Spuma di ricotta di vacca bianca modenese con la saba.

Info e prenotazione: Ristorante Trio 334/6621184.