



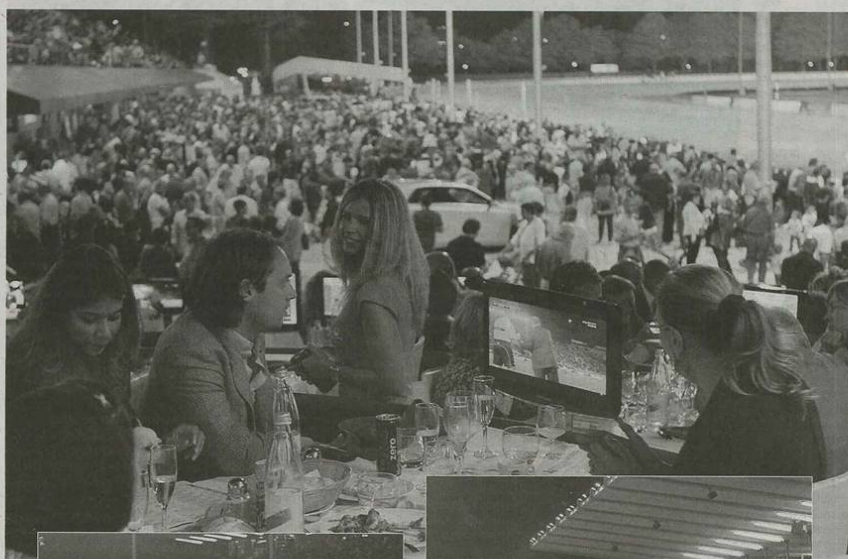
GENTLEMAN & GOURMET

### Cibo e vino protagonisti al Savio

Come sempre completa e golosa l'offerta dei ristoranti al Savio e numerose le iniziative collaterali dedicate alla gastronomia. Il Ristorante Trio, per esempio, quest'anno si è fatto in tre: infatti ogni serata di corse sarà caratterizzata da un menu unico e imperdibile. Tutti i martedì sono presentate le Aziende Eccellenti, un'occasione speciale per gustare i prodotti e le eccellenze gastronomiche del territorio romagnolo. La freschezza, la stagionalità e la qualità dei prodotti sono l'ingrediente principale dei piatti, una vera e propria valorizzazione dei sapori della nostra terra attraverso l'elaborazione di ricette particolari tutte da assaporare. Il venerdì invece spazio agli chef stellati che cattureranno i palati dei loro ospiti con menu gourmet. Durante lo show cooking gli chef sveleranno i propri segreti culinari al pubblico, con un menu studiato per l'occasione, in una ricerca di armonie di sapori, accostamenti sensoriali e ricette innovative. Il menu creato dallo chef sarà lo stesso che potrà essere gustato a cena da tutte le persone che decideranno di passare la serata al Ristorante Trio.

Ma la novità della stagione è rappresentata dal Menu Expo: la serata di sabato è dedicata alla presentazione dei menu etnici che raccontano la cultura degli stati presenti all'esposizione milanese. Un'occasione unica per scoprire ed assaporare la cucina e i piatti di altri paesi. Occhio anche al Trio Self Service, carne, pesce, primi, dolci, un ottimo modo per cenare senza perdersi lo spettacolo delle corse ad un prezzo contenuto. E non manca neppure la Trio Tenda, l'elegante struttura tendaggiardino per chi preferisce trascorrere la serata gustando un aperitivo con tante proposte fresche e sfiziose.

**Ristorante Trio, Trio Tenda, per prenotazioni: 0547333416. Altra offerta quella della Pizzeria e del Ristorante Le Scuderie, con i tavoli a bordo pista e un'atmosfera assolutamente informale. Per informazioni e prenotazioni: 0547602035 oppure 3472813070**



SPETTACOLO ALL'IPPODROMO TRA BELLE CORSE E PIATTI DELLA TRADIZIONE

## Cesena, cuore goloso

Ma i confondere l'Emilia con la Romagna, soprattutto a tavola? Quest'ultima è un'entità a se stante, che riflette la sua personalità. Il suo temperamento sanguigno e deciso anche nei piatti. Persino il paesaggio della pianura, il caldo colore del cotto che si ritrova in ogni abitato, segno indelebile del legame alla terra agricola, sembrano condurre pensiero e sensi alle gioie del mangiare. E quindi parlare di cucina tradizionale romagnola è soprattutto parlare di cucina contadina. Tutta la Romagna è un giardino, curata e coltivata com'è fin dai tempi antichissimi. Oggi, l'abbandono delle campagne, la scomparsa di antichi mestieri, le progressive alterazioni e modifiche del paesaggio agricolo ne hanno mutato molti aspetti, alcuni usi e costumi sono addirittura scomparsi, ma vitale e golosa resta la tradizione della cucina di cui i romagnoli sono grandi cultori.

I tesori della dispensa erano le farine di grano e granturco oltre agli animali da cortile ovviamente. La panificazione avveniva generalmente una volta alla settimana ma mai di venerdì perché portava male e tutta la famiglia veniva coinvolta. Il pane anche secco e raffermo era consumato in tante maniere: si ammorbida con acqua e si condiva con olio e sale, si cospargeva di grasso e si abbrustoliva alla fiamma. Al contrario del pane invece la piadina non ha bisogno del forno, che non tutti potevano avere in campagna, le bastava il calore del focolare e quindi poteva essere cibo quotidiano. Nella sua versione più umile era fatta di sola farina e acqua salata intepidita mentre l'aggiunta di bicarbonato per alleggerire l'impasto senza giun-

gere alla completa lievitazione risale ai primi del Novecento. La sfoglia invece non sempre era fatta con le uova, a volte anche solo con acqua tiepida e sale e prendeva il nome di pasta matta. E diventava ancora più matta quando venivano aggiunte, a seconda della disponibilità, misture di farine di grano e granturco, ancora più difficili da lavorare. Ma l'apoteosi della pasta fresca è senza dubbio quella ripiena, anche oggi è un vanto saperla fare a mano, con il solo aiuto del materello come vuole la tradizione. E arriviamo al maiale. Il re degli animali nella cucina romagnola che portava la ricchezza della dispensa con tutte le sue carni. Fegato e stomaco erano i primi ad essere consumati e le interiora dovevano essere ripu-

lite alla svelta per la preparazione degli insaccati. Il grasso veniva separato dalla carne e poi tagliato a cubetti e messo a sciogliere nel paiolo più grande della casa, mescolando pazientemente con un lungo bastone di legno per facilitare la fusione. Così nascevano poi i ciccioli, da condire con il sale e profumare con l'alloro e la scorza di limone. Ai tempi il consumo di pesce era molto limitato e non era alla moda come adesso. Andavano forte le specie di poco prezzo, sardine, saraghine, frittura, paganelli. Più successo incontravano baccalà e aringhe, venduti sotto sale in tutti gli spacci del paese. Si spassavano bene con la polenta soprattutto le aringhe, con le quali da crude si profumavano anche il pane. Le anguille erano

un dono in più per chi abitava vicino al fiume, servivano per i piatti di vigilia ed entravano in molte preparazioni. Oggi tutte queste tradizioni sono rimaste e si sono rinnovate per essere logicamente al passo dei tempi. Tagliatelle, cappelletti, tortelli, strozzapreti, passatelli, maltagliati e poi ancora la famosa graminiga con la saliscia, i pisarei e fasò, i garganelli e i cappellacci alla zucca. Tutti primi piatti molto calorici e ben conditi. Del maiale abbiamo detto, ancora oggi è di vitale importanza per la produzione di prosciutti, salami, ciccioli, costolette e salsiccia. E poi ancora trippa, polli, conigli, piccioni e farane, cucinati con gli aromi adeguati. Ma il simbolo della semplicità e della giottoneria di questa cucina resta la piadina in mille modi, con un buon bicchiere di rosso romagnolo.

### Musica live e Tshirt d'autore

Di cibo e gola parliamo in tutta la pagina ma l'offerta della serata del Savio sarà davvero completa con altri momenti da non perdere. Il divertimento infatti non mancherà per tutti: l'atmosfera sarà resa scoppiettante dalla musica live del gruppo Alice in Dixieland e il pubblico avrà anche l'occasione di osservare preziosi calessi, birocchini e attacchi d'epoca appartenenti ad alcuni collezionisti emiliano-romagnoli. La mostra ha come scopo quello di trasmettere le radici delle corse al trotto al maggior numero di spettatori: un "da dove veniamo" che consente di recuperare concretamente quali siano state le origini del trotto, ossia lo spostamento e la locomozione privata, e l'enorme diffusione che ebbe in pochi anni, tanto da diventare lo sport popolare per eccellenza. La proposta dunque è quella di inserire in una cornice di festa un evento a forte valenza folkloristica, storica e culturale. Tra una corsa e l'altra alcuni momenti della serata verranno caratterizzati da dolci omaggi Muller offerti dalla Concessionaria Me.Ga.Foods di Cesena. Infine, per concludere e festeggiare alla grande, la manifestazione che ormai è entrata nel cuore e negli occhi di tutti gli appassionati: lo splendido spettacolo di fuochi d'artificio realizzato dalla compagnia Razzi Store. Della bella serata si potrà avere anche un ricordo personalizzato da portare a casa: infatti HippoGroup Cesenate e Camac anche quest'anno proseguono la partnership a sostegno di un progetto di solidarietà. Doneranno infatti a Piccolo Mondo Onlus le T-shirt ufficiali del Campionato Europeo di Trotto 2015 Trofeo Hera. Le T-shirt si potranno trovare tutte le sere all'ippodromo nell'apposito stand Piccolo Mondo, dovendolo un piccolo contributo alle attività dell'Associazione. Emozioni sotto le stelle dunque al Savio per la serata finale del Superfrustino, must estivo giorno ormai alla ventunesima edizione. E proprio dopo la corsa decisa l'artista Federico Schira decorerà dal vivo il casco del vincitore.