



INVITO AL CONVIVIO
di Sogliano al Rubicone (Forlì/Cesena)
in occasione dell'Assemblea Confédération Européenne des Gourmets
Programma del Simposio

Sabato 25 Giugno

Ore 10,30 Ritrovo dei convenuti a Sogliano presso "Fosse Brandinelli" in via XX Settembre 2/B

Ore 11,00 Incontro in comune con il Sindaco Tania Bocchini presso la sala del consiglio.

Ore 12,30 Inizio Sfossatura formaggi presso "Fosse Brandinelli" con Brunch di degustazione degli stessi e di altri prodotti tipici del territorio.



Ore 15,30 Assemblea Generale presso Sala messa a nostra disposizione dalla azienda stessa.
(per chi non parteciperà verrà organizzata una visita guidata nel centro storico del paese)

Ore 16,30 Visita al museo del disco d'epoca e arte povera

Ore 20,30 Cena conviviale a Santarcangelo di Romagna presso il Ristorante **"La Sangiovesa"** in Piazza Beato Simone Balacchi, 14





Domenica 26 Giugno

Ore 10,00 Visita guidata alla città di Santarcangelo di Romagna

Ore 12,30 Pranzo conviviale a Santarcangelo presso il rinomato **Ristorante "Lazaroun"**
in Via Platino, 21 ubicato nel centro storico della cittadina.

I DUE MENU'

Ristorante Osteria La Sangiovesa

Sabato 25 Giugno 2021 Ore 20,00

Selezione di salumi di Tenuta Saiano

Fiocco di prosciutto, salame, coppa stagionata, goletta, pancetta arrotolata, lardo condito e Testarda, coppa di testa con una ricetta speciale

%%%

Squacquerone DOP

servito con rucola e fichi caramellati

Frittatine erbe di campo, cipolla, patate, verdure di stagione

%%%

Tagliatelle della Minghina

con verdure di stagione e pomodoro San Marzano fresco

%%%

Ravioli alle rosole

con fonduta di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 36 mesi, guancia di Tenuta Saiano e aceto balsamico tradizionale invecchiato 12 anni

%%%

Salsiccia artigianale di Tenuta Saiano alla griglia

con cipolla stufata e patate dorate al forno

%%%

Costata di scottona

cotta senza osso, al sale grosso integrale salina Camillone di Cervia

Erbe di campo saltate in padella

Patate dorate al forno

%%%

Degustazione di dolci

del pasticciere Andrea Marconi

Digestivo "Amaro Anerissimo"

Vino Albana dolce Le Querce / Gianciotto Romagna DOC Sangiovese Superiore della Tenuta Saiano

Il Menù del Lazzarone

Domenica 26 Giugno

Ore 13,00

Antipasti

Sformatino di sguacquerone con porcini

Carpaccio caldo di filetto con mandorle brunite ricotta salata e balsamico

Primi Piatti

Tagliatelle rustiche (ragù di manzo tagliato al coltello con pomodorini e piselli)

Lasagnetta gratinata alla mediterranea, pomodorini, melanzane e pesto

Secondo

Controfiletto in crosta di sale con marmellata di cipolla di Tropea e senape grezza

Contorni misti di stagione

Dessert

Cialda croccante con crema di mascarpone e frutti di bosco

Caffè Espresso Alty caffè

Vini in abbinamento Sangiovese doc Podere dal Nespole

Digestivo "Amaro Anerissimo"

I costi di partecipazione sono i seguenti:

Sabato:

€ 50,00 Cena al Ristorante La Sangiovesa

Domenica

€ 55,00 Pranzo al Ristorante Lazaroun

€ 5,00 Visita guidata città di Santarcangelo

N.B. Vi preghiamo voler comunicare la eventuale partecipazione al più presto possibile tramite comunicazione ai Consoli Territoriali oppure a segreteria@cegourmet.eu Tel. 0524 400145, messa in copia a sandrarubino@virgilio.it

Dato che i posti sono limitati è fatto salva la clausola "Salvo esaurimento posti"

E' gradita la partecipazione anche a solo singoli eventi !