



A Imola si mangia e si parla dei pesci dell'Alto Adriatico

## Descrizione

**L'Associazione culturale CheftoChef emiliaromagnacuochi sarà presente all'edizione 2023 del Bacchanale, in svolgimento dal 20 ottobre al 12 novembre a Imola quest'anno dedicato al tema "mediterraneo, animando l'intero weekend del 27, 28 e 29 ottobre.**

**Palcoscenico naturale della tre giorni in compagnia di alcuni dei migliori chef, vignaioli e produttori dell'Emilia-Romagna sarà piazza Matteotti, che ospiterà una serie di incontri e iniziative dedicate a "I pesci dell'Alto Adriatico", in continuità con il progetto "diPortoinPorto", avviato nel 2019 da CheftoChef.**

Venerdì 27 ottobre dalle ore 16 alle 19 sarà possibile incontrare i pescatori e i produttori sul tema "Pesce fresco e conservato... ma del nostro mare"; sabato 28 dalle 16 alle 19 laboratori e incontri di approfondimento; domenica 29 dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19 il noto scrittore, autore e conduttore, anche di numerose trasmissioni gastronomiche, Alfredo Antonaroscondurrà il pubblico in un viaggio mediterraneo con pescatori, cuochi e narratori. Per tutte e [tre le giornate](#), inoltre, sarà allestita una mostra di menù dei ristoranti della Riviera Romagnola, a cura di Menù Associati e CheftoChef emiliaromagnacuochi.

Nell'area gastronomica quattro chef dell'Associazione proporranno una selezione di piatti che vedranno protagonista, ovviamente, il pesce dell'Alto Adriatico: **Massimiliano Mascia del San Domenico di Imola** propone la Polentina mantecata al formaggio di fossa con brodetto di pesci; **Omar Casali del Maré di Cesenatico**, Passatelli alle vongole trifolate, squacquerone, stridoli e limone bruciato, **Martina Mosco di Apelle di Ferrara** Taco con acquadelle marinate e zia ferrarese, **Dario Picchiotti dell'Antica Trattoria di Sacerno di Calderara di Reno** Tubettini tra

mare e terra. A questi si aggiungeranno due chef imolesi: **Michele Quitadamo della Vivanderia Note e Aromi** con la Scrocchiatella con polpetta di tonno, straciatella e gel arancia e bergamotto, e **Mirko Maragno de Le 3 Marie** con la Paranza dell'Adriatico.



CheftoChef – Dario Picchiotti dell'Antica Trattoria di Sacerno



CheftoChef – Martina Mosco di Apelle di Ferrara



CheftoChef – Omar Casali del Marè di Cesenatico

Ad accompagnare queste delizie gastronomiche i vini proposti direttamente dai vignaioli delle aziende: **Lodi Corazza di Ponte Ronca BO, Vigna Cunial di Traversetolo PR, Cantina Paltrinieri di Sorbara MO, Noelia Ricci di Fiumana FC, Cantina della Volta di Bomporto MO e Villa Venti di Roncofreddo FC.**

In rappresentanza dei produttori, a Imola saranno presenti: **Ecopesce Cesenatico, Consorzio Cozza Romagnola, Manifattura dei Marinati Comacchio, Vongole Bernardi Rimini, Casa del Pescatore Cattolica, Caseificio Valsamoggia, Terre di Montagna Consorzio Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Slowfood condotta di Imola.**

## Programma

**I pesci dell'Alto Adriatico** progetto diPortoinPorto

**per l'intera giornata di Venerdì, Sabato e Domenica**

diPortoinPorto: menù dei ristoranti della Riviera Romagnola

*Mostra di Menù a cura di Menù Associati e CheftoChef emiliaromagnacuochi*

## Venerdì 27 ottobre

**Pesce fresco e conservato... ma del nostro mare; incontro con i pescatori e i produttori.**  
*Ecopesce Cesenatico, Consorzio Cozza Romagnola, Manifattura dei Marinati Comacchio, Vongole Bernardi Rimini e Casa del Pescatore Cattolica*

ore 16

**La prima colazione del pescatore: il brodetto dell'Alto Adriatico.**

**Omar Casali** chef del Ristorante Maré di Cesenatico e uno storico pescatore

ore 17

**Molluschi e crostacei: dalle cozze alle ostriche, dal granchio blu alle vongole.**

**Nicola Tontini** Casa del Pescatore di Cattolica

**Lorenzo Bernardi** Vongole Bernardi Rimini

ore 18

**Cugini azzurri: sarde, sardine e saraghine...**

**Alessandro Menegatti** I Marinati di Comacchio

## Sabato 28 ottobre 2023

ore 16

**Laboratorio antispreco. Sai sfilettare il pesce e utilizzare... il resto?**

**Mattia Acquaviva** Ecopesce di Cesenatico

ore 17.00

**Laboratorio sfoglia di mare: raviolo con baccalà e patate.**

**Le sfogline di Casa Spadoni**

ore 18.00

**Adriatico e tirreno: tra due mari**

**Eleonora Cozzella** Giornalista, **Masimo Montanari** Università di Bologna, **Cristiano Tomei** chef L'imbuto e **Franco Chiarini** Chef to Chef

## Domenica 29 ottobre

**Alfredo Antonaros** ci condurrà in un viaggio mediterraneo con pescatori, cuochi e narratori  
ore 10.00

**Chiacchierata gastronomica: pesci e liliacee, atavici abbinamenti.**

**Dario Picchiotti**, chef ristorante Antica Trattoria di Sacerno

ore 11.00

**Conoscere il pesce 'fin da piccoli', il buono fa bene.**

**Associazione Arte.Na e Marco Brancaleoni** medico nutraceutico

ore 12

**Facile da usare, buono da mangiare 'pari dignità' fra i pesci dell'Alto Adriatico.**

**Roberto Casali**, Ecopesce di Cesenatico

dalle 16.00 alle 19.00

**Storie di genti e di pesci dell'Adriatico e presentazione dei 12 libri imperdibili per conoscere i nostri mari**

**Massimiliano Mascia** Chef San Domenico, Imola; **Corrado Piccinetti** Biologo marino, Fano; **Roberto Petrucci** Scrittore, Pesaro; **Domenico Gnola** Direttore Museo Marineria Cesenatico; **Simone D'Acunto** CESTHA, Ravenna; **Piergiorgio Vasi** Servizio Pesca Regione Emilia-Romagna; **Franco Chiarini** Menù Associati

**Data di creazione**

2023/10/24

**Autore**  
redazione