

FESTA ARTUSIANA / FORLIMPOPOLI

Passatelli romagnoli per tutti i gusti e cappelletti in crema di parmigiano: la cucina di Confartigianato all'Artusiana

Confartigianato è presente in piazza Garibaldi con gli imprenditori del comitato zonale di Forlimpopoli e le consigliere di Donne Impresa a supportare i ristoratori associati



Redazione

27 giugno 2024 12:17

I passatelli romagnoli sono i protagonisti dell'offerta gastronomica dello stand gestito da Confartigianato di Forlì, sabato. “A spasso buona Romagna” di Simone Silvani presenterà infatti tre abbinamenti per tutti i palati, dai passatelli vegetariani con cacio di fossa di Sogliano Dop, pepe e limone candito, a quelli al ragù bianco di mora romagnola, sino a quelli tiepidi con pomodorini datterini, rucola, speck e crema al curry. Prelibatezze che potranno essere degustate con un calice di vino biologico, un inno alla tradizione con la qualità dei prodotti del territorio. Domenica sarà invece possibile apprezzare le squisitezze della Locanda Guelfo di Tredozio che ha in menù i cappelletti in crema di parmigiano con semi di papavero e guanciale e un secondo da gourmet, friggione di cinghiale, sempre accompagnati da vini del territorio.

Leggi le notizie di ForlìToday su WhatsApp

Confartigianato è presente in piazza Garibaldi con gli imprenditori del comitato zonale di Forlimpopoli e le consigliere di Donne Impresa a supportare i ristoratori associati, per accogliere i numerosi visitatori che prenderanno parte al weekend conclusivo della ventottesima edizione della kermesse che rende omaggio al buon vivere e alla tradizione enogastronomica del nostro territorio. Per Confartigianato "eventi come la festa Artusiana sono fondamentali per far conoscere le eccellenze del territorio. La partecipazione alle principali manifestazioni continua a essere un punto di riferimento per gli imprenditori del settore, contribuendo a valorizzare il patrimonio enogastronomico locale. La presenza nelle varie edizioni e il successo riscosso rappresentano la conferma dell'indiscussa qualità dell'offerta e, al contempo, costituisce un'occasione di promozione e tutela delle produzioni tipiche, consolidandone l'importanza nel contesto economico non solo nazionale, ma anche internazionale, grazie al respiro dell'evento".

© Riproduzione riservata