

SOTTO I RIFLETTORI STASERA STRACCETTI CON SANGIOVESE E GRANA

Tutte le prelibatezze della Confartigianato

LO STAND Confartigianato è stato inaugurato ieri dal panificio Castellucci di Meldola e questa sera ospiterà gli straccetti di filetto di maiale con radicchio e restrizione di sangiovese e scaglie di grana, accompagnati da un bicchiere di rosso e dalla dolcezza di una mousse alla pesca e amaretto. Sono solo le prime di nove offerte gastronomiche che si alterneranno fino a domenica 30 giugno allo stand Confartigianato in Piazza Garibaldi. Anche quest'anno poi si potranno apprezzare i tortelli alle pesche preparati da domani dalle azdore dell'Associazione Culturale San Marten, di San Martino in Villafraanca. Martedì 25, le ricette dell'Artusi saranno

rivisitate in chiave scherzosa dallo chef dell'agriturismo La Minarda, con un debutto di rilievo: la bibita artusiana alla spina. Mercoledì lo stand Confartigianato ospiterà Biancomangiare di Lorenza Righini con la degustazione di rotolini farciti e di tortelli alla lastra, da degustare con un calice di Sangiovese di Romagna. «Confartigianato ha scelto di prendere parte anche quest'anno alla festa Artusiana – spiega Marco Valenti, segretario di Confartigianato Forlì – nella convinzione che porre l'accento sull'enogastronomia del territorio, promuovendo la qualità dell'offerta, funga da traino per promuovere l'intera offerta turistica del forlivese».