

Summer School

Emilio Sereni

ANCHE A TAVOLA

Una Summer interamente dedicata ai temi dell'EXPO e dunque al cibo e alle sue declinazioni inerenti il paesaggio

Una Summer da vivere anche a tavola con i piatti della tradizione e non solo, narrati dagli ospiti che animeranno questa VII edizione

mercoledì

26
AGOSTO

PRANZO *sorRISO – quando ce n'è per tutti* a cura di LUCIANO SASSI
riso alla pilota, frittate e casagai, torta Sbrisolona

CENA *fiori&frutti in tavola* a cura di SERGIO GUIDI

ricette ispirate dal gruppo cucina CIRCOLO ARCI PIGAL RE
crostini al burro d'acciughe e erba cipollina, pasta al pesto di rucola e malva con mascarpone, arrosto di vitello alla lavanda, insalata di erba, fiori e frutti.

Visita al parco e al Giardino dei Frutti Antichi di Casa Cervi con degustazione

pi
gal CIRCOLO ARCI "PIGAL"

giovedì

27
AGOSTO

PRANZO *Polpette e dintorni. Che palla gli avanzi (nel senso sferico delle polpette)*
a cura di LUCIANO SASSI

frittata di maccheroni, bis di polpette, torta di riso

CENA *a tavola con la Gran Contessa. La gastronomia delle terre matildiche* a cura di MIRCO MARCONI e MASSIMO MONTANARI

Mix di antipasti (parmigiano, erbazzone e salume), tortelli di zucca, Limes bizantino, gelato alla crema

Storie di cibo e cucina tra Reggio Emilia, Modena e Mantova, da Matilde di Canossa ad oggi. La cena racconta prodotti gastronomici e piatti di un territorio, quello che fu di Matilde sul versante nord appenninico. Non è quindi una cena sulla cucina ai tempi della Gran Contessa, ma una cena dedicata a cibi che hanno una storia da raccontare, sfruttando la fascinazione di un unicum territoriale matildico, in occasione delle celebrazioni del novecentesimo della morte

MATILDE CANOSSA
900
1115 - 2015



venerdì

28
AGOSTO

PRANZO *Panegirico* a cura di LUCIANO SASSI

finte lasagne, filetto d'aringa affumicata, macedonia di frutta

CENA *tra cibo e paesaggio* a cura di ANNA MARIA PELLEGRINO e GIULIANA BONDI

Cecina della Versilia, Pici cacio e pepe, stracotto di asinina, tisana aromatica
Un laboratorio sensoriale animato da ANNA MARIA PELLEGRINO enogastronoma, autrice del blog **LA CUCINA di qb** introdotto da un piccolo rito energizzante con le spezie e il miele ad inizio cena e, per finire, **il senso dei fiori per le api**, assaggi di miele guidati a cura di GIULIANA BONDI iscritta all'Albo Nazionale Assaggiatori del Miele

sabato

29
AGOSTO

PRANZO *Si sta come d'autunno sugli alberi le SFOGLIE* a cura di LUCIANO SASSI

Tagliatelle ripassate in forno, gattò di patate e torte d'erbe, sorbetto al limone

POSTI LIMITATI
È NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

COSTO INDICATIVO € 12/15 TUTTO COMPRESO



BIBLIOTECA/ARCHIVIO
EMILIO SERENI

per informazioni
Biblioteca Archivio Emilio Sereni
Segreteria Organizzativa
biblioteca-archivio@emiliosereni.it
tel. 0522 678356 Emiliana Zigatti 347 7575471