



Via Marmarica, 9 C.P. 93
48100 Marina di Ravenna (Ra)
Cell.: 335 375212 / 0544-530744 (ore serali)
e-mail condotta: slowfoodravenna@libero.it
sito condotta : www.slowfoodravenna.it
sito nazionale : www.slowfood.it



Cappelletti a confronto
Terza edizione
Lunedì 15 marzo 2010
Ore 20,30

Siamo giunti alla terza edizione del gioco organizzato dalla condotta di Ravenna dedicato al cappelletto: il secolare vessillo della Romagna mangereccia

Al Ristorante **Veranda delle Rose** presso Hotel Romea - via Romea Sud, 1 Ravenna una disfida tutta romagnola, con sette piatti di cappelletti, rigorosamente in brodo, proposti da sette ristoranti che vanno, lungo la via Emilia, da Imola fino a Rimini.

Ogni ristorante proporrà e preparerà la versione del cappelletto del proprio territorio, come da tradizione, abbinandolo al suo brodo.

Sette modi diversi di proporre il cappelletto, ma tutti simili nel consumarli in brodo, cotti leggermente al dente, ne troppo duri o troppo sfatti, ancora più buoni se lasciate riposare , in pentola, nel suo brodo. Il cappelletto, che è solo romagnolo, quale sia il ripieno si scrive, si dice e si mangia al plurale: “ **i caplétt** “, perché con lui si va a piatti, non a porzione, si gustano uno alla volta, cullandoli nel cucchiaino affondato nel brodo e portati alle labbra con un movimento composto, quasi solenne. Ed è nel brodo che il cappelletto si esalta; cappelletti rigorosamente in brodo: di manzo, di cappone e di tacchino.

Eraldo Baldini scrive della grande ingordigia che si poteva scatenare nei confronti di questo gustosissimo piatto. Ingordigia che veniva efficacemente rappresentata dalla confezione di un cappelletto enorme, detto *é caplet dé lov*, il cappelletto del ghiottone (o è *caplét dé prit*, il cappelletto del prete) che veniva servito a festoso scherno nel piatto del commensale ritenuto più ingordo.

I partecipanti alla cena saranno i giudici e, forniti di una scheda di valutazione che andrà da un minimo di 1 punto a un massimo di 10 punti, daranno il loro voto ad ogni singolo piatto.

Dovranno valutare l'aspetto visivo (forma, colore, chiusura-aperti o rotti-), l'aspetto olfattivo (aroma, profumo), l'aspetto gustativo (sapore, dolcezza, untuosità, speziatura, consistenza nella masticazione).

Al vincitore della disfida, il cappelletto che è piaciuto maggiormente nella serata, sarà consegnata una zuppiera in ceramica di Faenza fatta da un artigiano di Faenza, lo Studio Carla Lega, che terrà in consegna, con cura, fino alla disfida del prossimo anno.

La zuppiera in ceramica di Faenza è il contenitore giusto per questo piatto che fa a dire ad ogni romagnolo che il cappelletto della sua città è il migliore di tutti e, a conferma di ciò, la competizione tra i cuochi è molto forte.

Ci saranno sette edizioni al termine delle quali i sette vincitori si confronteranno nella disfida finale che decreterà il **“cappelletto principe della Romagna”**.

Il vincitore conquisterà la zuppiera che diverrà sua e potrà esporla, con orgoglio, nel suo ristorante.

Il disegno della zuppiera è stato realizzata, su idea di Tonino Guerra, assieme ad altri vari oggetti usati per l'apparecchiatura della tavola.

In allestimento una tavola apparecchiata con la serie degli oggetti della collezione disegnata dal maestro Tonino Guerra, su tovaglia stampata dalla Bottega Pascucci, sempre su disegni del Maestro.

Parteciperà alla serata **Giuseppe Bellosi** che reciterà, rigorosamente in romagnolo, alcune poesie di Tonino Guerra ed altri poeti romagnoli.

Il menù:

- Soufflè di melanzane con coulis di pomodoro
- Cappelletto in brodo del Ristorante **“Valsellustra”** Imola
- Cappelletto in brodo della Trattoria **“Croce Daniele”** Brisighella
- Cappelletto in brodo della **“Osteria di Piazza Nuova”** Bagnacavallo
- Cappelletto in brodo della **“Osteria del Tempo Perso”** Ravenna
- Cappelletto in brodo della Trattoria **“Petito”** Forlì
- Cappelletto in brodo del Ristorante **“Casali”** Cesena
- Cappelletto in brodo della **“Osteria de Borg”** Rimini
- Ciambella e crostata romagnola

I vini:

“Alba Rara” Albana di Romagna Docg 2008 S. Lucia Vinery Mercato Saraceno (FC)
“Nedda” Albana passita docg 2007 Tenuta Pennita Terra del Sole (FC)

Info : 335-375212 / www.slowfoodravenna.it