

Il 7, 8, 9 e 10 ottobre, un lungo weekend in compagnia del **re della gastronomia romagnola**; una festa speciale, sicura e con tanto gusto!

Il 2021 è un anno ancora speciale nel quale abbiamo rispettato le regole del distanziamento, senza per questo rinunciare al bello di stare insieme e ai piaceri della tavola. La festa e la sicurezza possono vivere insieme all'insegna del buon cibo. Perciò la Festa del Cappelletto quest'anno torna special e cresce di un giorno. Quattro giorni a partire **da giovedì 7 fino a domenica 10 ottobre**, nella versione già sperimentata con successo lo scorso anno: un gustosissimo itinerario in 23 ristoranti e trattorie, laboratori di pasta fresca con le sfogline e, infine, il Cappelletto Tour che durerà più giorni per facilitare la partecipazione del pubblico.

Il cappelletto è il grande protagonista della tradizione gastronomica romagnola, con una festa nella quale si esalta il cappelletto tradizionale ravennate, che si differenzia dalla ricetta dell'Artusi e di tanta parte della Romagna, per il ripieno rigorosamente di formaggio. I nostri cappelletti racchiudono nella sfoglia all'uovo, solo Parmigiano-Reggiano e formaggio tenero (a seconda dei gusti), uova e noce moscata. Ingredienti di grande qualità per un sapore unico. Nella festa diffusa in 23 ristoranti, gli chef proporranno almeno tre versioni dei cappelletti alla ravennate: i Cappelletti per Dante, i Cappelletti in brodo e i Cappelletti al ragù.

Il Cappelletto per Dante, nato nelle due edizioni precedenti, ha ottenuto un grande successo e trova la sua riconferma quest'anno nei menu dei ristoranti aderenti, tanto più che celebriamo il settimo centenario del poeta. L'ispirazione per questo cappelletto speciale si basa sui luoghi che Dante frequentò negli ultimi anni della sua vita a Ravenna, in quella Pineta da cui egli trasse ispirazione per la cantica del Paradiso della Commedia. Sarà quindi un cappelletto paradisiaco, naturalmente ripieno di formaggio, come da ricetta ravennate tradizionale, condito però con i genuini prodotti della pineta, come l'asparagina (o in alternativa l'asparago verde oppure prodotti di stagione come i funghi o il tartufo) e il pinolo. Impreziosito dalla foglia d'alloro e dallo scalogno. Insomma, una vera esplosione di sapori vegetariani in onore del Sommo Poeta.

Anche quest'anno dunque niente chioschi in piazza, ma tanti piatti di cappelletti comodamente seduti nei 23 ristoranti che aderiscono alla manifestazione. E sarà un nuovo successo. È ciò che si augurano gli organizzatori dell'edizione 2021 della festa: Confesercenti e Confcommercio.

Danilo Marchiani, Presidente dei ristoratori di Confesercenti Ravenna: “L’evento della Festa del Cappelletto è diventato un appuntamento molto atteso, per questo abbiamo voluto svolgere la VI edizione e recuperato anche quest’anno in autunno ciò che non è stato possibile svolgere in primavera. È una scelta di fiducia e di rilancio dei ristoratori. Accoglieremo il pubblico nei nostri locali in tutta sicurezza, facendo davvero la festa al cappelletto e offrendo a tutti momenti di serenità e di piacere a tavola.”

Mauro Mambelli, Presidente di Confcommercio Ravenna e dei ristoratori della sua associazione dichiara: “Il cappelletto è davvero esaltato da questa festa come piatto identitario della nostra tavola. Malgrado le difficoltà, con questa festa vogliamo dare un segnale chiaro di rilancio che vale per tutto il settore della ristorazione. Per questo sono grato ai ristoranti che hanno creduto ancora in questo progetto e che hanno voluto partecipare anche quest’anno, dopo il successo dell’edizione precedente. Li ringrazio per l’attaccamento che dimostrano ancora una volta a Ravenna, per la voglia di esserci e di dare un contributo alla città. Anche quest’anno facciamo la festa nei ristoranti, con la ferma volontà di dare seguito al nostro impegno e nella speranza di tornare in piazza nel 2022.”

Nevio Ronconi, Presidente di Tuttifrutti, responsabile dell’organizzazione e comunicazione dell’evento promosso dalle due associazioni: “Anche l’edizione 2021 della Festa del Cappelletto sarà speciale, diffusa nei 23 ristoranti per garantire il massimo della sicurezza. La festa ha l’obiettivo di promuovere questo prodotto tipico del nostro territorio e la convivialità nei ristoranti. Il cappelletto è l’esaltazione della nostra tradizione gastronomica ed è parte della nostra identità sul piano della cultura materiale. Verrà riproposto il cappelletto tour nei ristoranti con un prolungamento dei giorni per poter partecipare più agevolmente e verranno riproposti i laboratori con le sfogline, che tanto successo hanno ottenuto lo scorso anno, per avvicinare il pubblico alla cultura del fare la pasta fresca, tirare la sfoglia, preparare il ripieno, chiudere i cappelletti. Un modo per capire quanto sia impegnativo preparare questo primo piatto e quanto sia importante l’utilizzo di materie prime di qualità. Vere e proprie forme di sapere e sapienza in cucina.”

La Festa del Cappelletto 2021 vede riproposto il Cappelletto Tour, rivolto a tutti i clienti dei ristoranti, che a breve sarà spiegato in tutti i dettagli sul sito

festadelcappelletto.it

Accanto alle proposte dei 23 ristoranti, la festa offre 6 Laboratori di Pasta Fresca con la Sfoglina che insegna a tirare la sfoglia, preparare il ripieno e chiudere il cappelletto. I sei laboratori si terranno - secondo i protocolli di sicurezza e le regole del distanziamento e dell'igienizzazione - al primo piano del Mercato Coperto Ravenna, due il giovedì, due il venerdì e due il sabato. Il primo dalle 10 alle 11, il secondo dalle 11.15 alle 12.15. Per partecipare il costo è di 10 euro e i cappelletti che ciascuno prepara se li porta a casa. È obbligatoria la prenotazione al 339.4703606 o alla mail info@festadelcappelletto.it.

La festa è promossa da Confcommercio e Confesercenti, con patrocinio e contributo del Comune di Ravenna e della Camera di Commercio di Ravenna. Con il sostegno principale di Molino Spadoni, Le Naturelle di Eurovo, Officine Gastronomiche Spadoni, Mercato Coperto Ravenna, Parmigiano-Reggiano Allegro e Romagna Acque. Media Partner: Radio Studio Delta.

I 23 Ristoranti aderenti

AKÂMÌ CASA&BOTTEGA Via d'Alaggio, 11 - Ravenna - 388 1006909

AL CAIROLI Via Cairoli, 16 - Ravenna - 0544 240326

CA' DEL PINO Via Romea Nord, 295 - Ravenna - 0544 446061

CA' DE VÈN Via C. Ricci, 24 - Ravenna - 0544 30163

CUCINA DEL CONDOMINIO Via Oberdan, 36 - Ravenna - 327 6803847

FELLINI SCALINOCINQUE Piazza Kennedy, 15 - Ravenna - 0544 200211

FRICANDÒ Via Maggiore, 7 - Ravenna - 0544 212176

L'ALIGHIERI CAFFÈ E CUCINA Via Gordini, 29 - Ravenna - 334 1136009

LA GARDÈLA Via Ponte Marino, 3 - Ravenna - 0544 217147

LA TAVERNA DEL MOLINO Circonvallazione al Molino, 3 - Ravenna - 0544
212912

LE TRADIZIONI DI NICK Corso Garibaldi, 67 - Alfonsine (RA) - 0544 84138

MERCATO COPERTO RAVENNA Piazza Andrea Costa, 2 - Ravenna - 0544
244611

NAIF Via Candiano, 34 - Ravenna - 0544 422315

OSTERIA DEI BATTIBECCHI Via della Tesoreria Vecchia, 16 - Ravenna - 0544
219536

OSTERIA DEL TEMPO PERSO Via Gamba, 12 - Ravenna - 0544 215393

OSTERIA I PASSATELLI 1962 DEL MARIANI Via Ponte Marino, 19 - Ravenna -
0544 215206

RISTORANTE AL 45 Via Paolo Costa, 45 - Ravenna - 320 1616761

RISTORANTE DA COA Via Carrarone Chiesa, 29A - Mezzano (RA) - 0544 521661

RISTORANTE MARCHESINI Via Mazzini, 2/6 - Ravenna - 0544 212309

RISTORANTE PIZZERIA MOLINETTO Via Sx Canale Molinetto, 139B - P. Marina
- 0544 430248

RISTORANTE RADICCHIO ROSSO Via Stradone, 74 - Ravenna - 0544 432288

RISTORANTE VELICO Via Molo Dalmazia, 89 - Marina di Ravenna (RA) - 350
5199860

SERAFINA Via Mariani, 1 - Ravenna - 0544 264737

