



RAVENNA

11 - 12 - 13 - 14 aprile 2024

Piazza del Popolo

09:00 > 20:00



Comune di **Ravenna**



**MOSTRA MERCATO
MARKTSCHAU
MARKET SHOW**

Explicom
organizzazione eventi

Media Partner



BELL'ITALIA TOUR



BELL'ITALIA È QUALITÀ DELLA TRADIZIONE ALIMENTARE ITALIANA UNITA ALLA STORIA DELLE REGIONI | BELL'ITALIA STEHT FÜR ITALIENISCHE GENUSSTRADITIONEN
ZUSAMMEN MIT DER GESCHICHTE DER REGIONEN | BELL'ITALIA STANDS FOR QUALITY OF ITALIAN FOOD TRADITION, JOINED WITH THE LAND'S HISTORY



OSPITE SPECIALE
FOOD TRUCK
GUSTO PARMA

DAL CAPPELLETTO ALLA SPOJA LORDA

Bella
ROMAGNA

RAVENNA
PIAZZA
KENNEDY
11 - 12 - 13 - 14
APRILE 2024

TUTTI FRUTTI
AGENZIA PUBBLICITÀ

GIOVEDÌ 11 APRILE

E LE ALTRE TIPICITÀ

ORE 18.00 I pubblici esercizi verso la sostenibilità
ambientale e il risparmio energetico
Analisi a cura di CAT Confesercenti Emilia Romagna srl

VENERDÌ 12 APRILE

ORE 18 VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO
Degustazione di varie stagionature del Parmigiano Reggiano
condotta dal Parmalier esperto assaggiatore di APR,
in abbinamento con il miele di Bell'Italia

ORE 19.30 SHOW COOKING
Il Cappelletto di Ravenna e l'Anolino di Parma a confronto
con lo chef Marco Cavallucci del Mercato Coperto Ravenna
e il cuoco Daniele Rossi di Gusto Parma

SABATO 13 APRILE

ORE 11 BELA RUMAGNA KIDS E CH'I BURDELL
Per i bambini e le bambine: laboratorio di pasta fresca,
piadina e stampe romagnole, con l'Associazione "Tralenuvole"
Interviene Andrea Rondinelli

ORE 11.00 VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO
Degustazione di varie stagionature del Parmigiano Reggiano
condotta dal Parmalier esperto assaggiatore di APR,
in abbinamento con le confetture di Bell'Italia

ORE 12.30 LE ERBE SPONTANEE DI PRIMAVERA
Degustazione di tre preparazioni con le erbe spontanee
nella stagione di asparagi selvatici, stridoli e rosolacci.
Osteria dalla Zabariona prepara gli assaggi con l'oste
Andrea Rondinelli, il cuoco dell'Osteria, la sfogliana Stefania

ORE 18.00 VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO
Degustazione di varie stagionature del Parmigiano Reggiano
condotta dal Parmalier esperto assaggiatore di APR,
in abbinamento con il vino di Bell'Italia

ORE 19.30 ASSAGGI E PARAGGI
Assaggi dei salumi delle Officine Gastronomiche Spadoni
e le birre del Birrifico del Molino Spadoni in abbinamento
al gelato di Parmigiano Reggiano della gelateria Sbrino,
preparato per Bella Romagna

STAND
GASTRONOMICI

MERCATO COPERTO RAVENNA
CUCINA DEL CONDOMINIO
RADICCHIO ROSSO
USTARÉIA

OSPITE FOOD TRUCK GUSTO PARMA

GIOVEDÌ
DALLE 18 ALLE 22
VENERDÌ SABATO
DOMENICA
DALLE 11 ALLE 22

DOMENICA 14 APRILE

ORE 11 BELA RUMAGNA KIDS E CH'I BURDELL
Per i bambini e le bambine: laboratorio di pasta fresca,
piadina e stampe romagnole, con l'Associazione "Tralenuvole"
Interviene Andrea Rondinelli

ORE 11.00 VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO
Degustazione di varie stagionature del Parmigiano Reggiano
condotta dal Parmalier esperto assaggiatore di APR, in abbinamento
con le birre di Bell'Italia

ORE 18.00 VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO
Abbinamento Parmigiano Reggiano e gelato: degustazione di varie
stagionature di formaggio condotta dal Parmalier esperto
assaggiatore di APR con i gelati di Sbrino

ORE 19.30 SHOW COOKING
Piatti prelibati e antispresco, preparati dallo chef Matteo Salbaroli
della Cucina del Condominio

