

# Stellati, tre chef riminesi in tour

Dal 10 giugno al 7 ottobre 2013 tornano i lunedì esclusivi dell'Associazione Castelli del Ducato di Parma e Piacenza in collaborazione con l'Associazione "CHEF to CHEF emiliaromagnacuochi", che racchiude i 30 migliori chef stellati dell'Emilia Romagna. Questa seconda edizione della rassegna "Ricordanze di sapori", si svilupperà in quattro cene stellate che vedranno impegnati ben 14 chef tra cui tre riminesi.



Il primo sarà **Stefano Ciotti** della Tenuta Santi Giacomo e Filippo di Urbino (**foto**) che ha anticipato alla piazzarimini.it cosa cucinerà: "Saltimbocca d'anatra e foie gras, pancetta croccante e cipolla caramellata" presso l'Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense (PR) **lunedì 10 giugno** nella serata "Con Verdi...a rimirar le Stelle". Con lui in cucina a completare il menù: Valentino Marcattili del San Domenico di Imola (BO), Isa Mazzocchi del ristorante La Palta a Bilegno di Borgonovo Val Tidone (PC) e Massimo Spigaroli dell'Antica Corte Pallavicina (che gioca in casa).

**Lunedì 16 settembre** sarà invece la volta del già intervistato **Raffaele Liuzzi** della Locanda Liuzzi di Cattolica, che cucinerà presso il Castello di Rivalta a Rivalta di Gazzola (PC). Con lui in cucina nella serata chiamata "Nobili Stelle": Filippo Chiappini Dattilo dell'Antica Osteria del Teatro – Piacenza (PC), Giuliana Saragoni della Locanda al Gambero Rosso – San Piero in Bagno (FC) e Luigi Sartini del Ristorante Righi – Repubblica di San Marino. A chiudere il trio dei nostri chef, **Riccardo Agostini** del ristorante Il Piastrino di Pennabilli, che cucinerà presso il Castello e Rocchetta di

Sarmato a Sarmato (PC). La serata "Stelle di pane alla tavola dei Conti" sarà per **lunedì 7 ottobre** assieme agli chef Massimo Spigaroli dell' Antica Corte Pallavicina – Polesine P.se (PR) – Paolo Teverini del Paolo Teverini – Bagno di Romagna (FC) e Luca Marchini L'erba del Re – Modena (MO)

Insomma, una esperienza esclusiva che nella scorsa edizione ha visto il tutto esaurito e in cui sarà possibile degustare prodotti emiliano-romagnoli tipici di qualità, cucinati sapientemente da chef stellati e abbinati a vini Doc che risalteranno il sapore dei piatti. Il costo di ogni cena, a numero limitato, è di Euro 100,00 a persona. Per informazioni e prenotazioni: Tel. 0521.823221 – 0521.823220 – [info@castellidelducato.it](mailto:info@castellidelducato.it) (m.z.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA