

CENA



VII° ANNIVERSARIO ETTORE CAPACCI

San Martino in Strada, 30/04/2017

Antipasti

Selezione di salumi, Prosciutto pancetta ed altro, di mora romagnola

Mosaico di verdure all'aceto e profumate all'olio evo

Piadina romagnola

(La storia della piadina romagnola ha origini antichissime e risale niente di meno che al periodo degli Etruschi i quali usavano preparare una pastella con i cereali, che veniva poi cotta con una forma tonda e farcita con verdure o salse oppure utilizzata come una sorta di pane fatto in casa)

Gnocco fritto

(Lo gnocco fritto è conosciutissimo in montagna e pianura. Nasce come sostituto del pane, e una volta, in campagna, rappresentava la colazione mattutina, la pausa di mezza mattina dei lavori agricoli che iniziavano all'alba)

Primi

Passatelli in brodo di carne di manzo alla "Mauro"

(Un piatto antichissimo della tradizione culinaria italiana le cui origini risalgono a più di 20.000 anni fa, quando venne introdotta la cottura di alimenti in acqua. Un succulento brodo di carne, ogni nonna, mamma o famiglia che si rispetti custodisce il segreto per il brodo perfetto, questa sera assaggeremo quello di Mauro)

Tagliatelle al sugo di carne

(Il campione della tagliatella è depositato dal 16 aprile 1972 alla Camera di Commercio di Bologna e prevede che la larghezza della tagliatella bolognese "cotta e servita in tavola" corrisponde alla 12270ª parte dell'altezza della Torre degli Asinelli e, precisamente alla rigorosa misura di millimetri 8. Tale larghezza – a cottura – corrisponde alla larghezza di millimetri sei e mezzo-sette al momento del taglio, a seconda della durezza della pasta)

Secondi

Agnello al forno corretto da Livio con patate novelle

Pollastrelli allo spiedo profumati alle erbe aromatiche

(Per tutto il Medioevo in Europa era un'abitudine costante cucinare le carni allo spiedo, cioè infilzandole in una lancia di metallo e facendole girare attorno al camino. All'epoca era tutto manuale e il girarrosto veniva fatto roteare da un servo oppure da un cane)

Dolci

Zuppa inglese

(Secondo la tesi ottocentesca la ricetta avrebbe invece fatto la sua comparsa in Italia, ed esattamente nell'area tosco emiliana, solo verso la prima metà del XIX secolo, inventata dalla governante di una famiglia inglese residente a Firenze. La parsimoniosa donna avrebbe preparato la zuppa con gli avanzi dei biscotti ammorbiditi nel vino dolce, della crema pasticceria e del budino di cioccolato)

Tiramisù di Paola

*(Il dolce più rappresentativo della tradizione pasticceria italiana è senza ombra di dubbio il tiramisù, questo dessert infatti è conosciuto ed apprezzato in tutta la nostra nazione da Nord a Sud senza distinzioni. Non solo, possiamo affermare tranquillamente che il tiramisù è il **dolce italiano più famoso nel mondo**, vi basti sapere che il suo nome è presente nel vocabolario comune di 23 lingue diverse e che in tutta Europa è la quinta parola italiana più conosciuta)*

Vino

Sangiovese "Sanguis Jovis" ovvero sangue di Giuda sfuso
della tenuta Capacci vendemmia 2016