



**Laboratorio di cucina in 2 serate**  
**IL PRANZO DELLA DOMENICA**  
a cura dello chef **Roberto Dal Fiume**  
**MERCOLEDI' 15 e 29 MARZO 2023 dalle 18 alle 21**  
**Ecomuseo delle Erbe Palustri**  
**via Ungaretti 1, Villanova di Bagnacavallo (RA)**

Ci stiamo avvicinando alla primavera e al periodo pasquale e torna la voglia di stare insieme, condividendo la gioia di un pranzo preparato per la propria famiglia o per i propri amici: da questa idea nasce il **LABORATORIO DI CUCINA** suddiviso in **2 appuntamenti** presso l'**Ecomuseo delle Erbe Palustri** in cui lo **chef Roberto Dal Fiume** dell'**Osteria Malabocca** a Bagnacavallo ci mostrerà come preparare un menù speciale per il **pranzo della domenica** o qualsiasi altra occasione speciale. Durante ognuna delle due serate è prevista la preparazione di **2 diverse pietanze** che ogni partecipante potrà poi consumare sul posto o portare a casa con il proprio contenitore da asporto. Il corso è rivolto a tutti, non sono necessarie conoscenze particolari ma solo curiosità e passione per la cucina.

**LABORATORIO DEL 15 MARZO:**

**L'ANTIPASTO** Uova di quaglia con panatura al carbone vegetale, pure di patate e zafferano e crema di spinaci

**IL PRIMO** Mezzelune di pecorino, crema di fave e caviale di aceto balsamico

**LABORATORIO DEL 29 MARZO:**

**IL SECONDO** Trancio di baccalà alla crusca con bietole, asparagi e piccole verdure. Salsa di limone nero e zeste di limone

**IL DOLCE** Bavarese al cioccolato bianco e peperone, salsa di lampone e chips di tapioca

**Quota di partecipazione per ogni serata:** € 38,00 per i Soci Slow Food e € 40,00 per non Soci

**Numero Partecipanti:** MASSIMO 10 PERSONE

**PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA** sul sito [www.slowfoodgodo.it](http://www.slowfoodgodo.it)

**Per informazioni:**

email: [slowfoodbassaromagna@gmail.com](mailto:slowfoodbassaromagna@gmail.com)

tel. 0545.280920 Ecomuseo delle Erbe Palustri