

## IL CONSORZIO DEI PICCOLI PRODUTTORI DI CESENA

Stand dei Produttori - Piazza Giovanni Paolo II

Il Consorzio dei piccoli produttori di vino e olio delle colline cesenati è un consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini e degli oli prodotti con uve ed olive del territorio cesenate.

È nato con l'obiettivo di favorire la crescita e lo sviluppo delle aziende consorziate e di organizzare l'accoglienza dei consumatori, dei turisti e di tutte quelle persone che spendono il proprio tempo libero nei percorsi paesaggistici o negli itinerari enogastronomici.

Sono dodici le aziende che lo costituiscono: ALTAVITA (Celincordia), GALASSI MARIA (Pademo), LA CASTELLANA (Massa di Settecrociari), LA MONTAGNOLA (Carpineta), PODERE PALAZZO (Saiano), TENUTA SAN MARTINO (Calise), IL GLICINE (Rio Eremo), TERRE DELLA PIEVE (Cesena/Polenta), AZIENDA AGRICOLA NERI GIOVANNI E VALERIA (Carpineta), VALMORRI (Lizzano), ZAVALLONI STEFANO (Madonna dell'Ulivo).

A Cesena a Tavola, il Consorzio sarà presente nello stand tradizionalmente dedicato ai produttori del territorio, per promuovere le aziende aderenti ed i loro prodotti di eccellenza.



Cesena  
a TAVOLA

è un'iniziativa di

CESENA FIERA

in collaborazione con:

Amministrazione Comunale di Cesena  
Camera di Commercio I.A.A. di Forlì-Cesena



con la partecipazione di:  
Associazione  
Ristoratori di Cesena

info: tel. 0547/317435 - www.cesenafiera.com

# i Menù d'Autunno nella Città Malatestiana

PROPOSTI ALL'INTERNO DEI  
RISTORANTI IN OCCASIONE DI  
CESENA A TAVOLA

Da venerdì 28 ottobre  
a domenica 13 novembre

*Tortelli, strozzapreti, passatelli, cappelletti e  
pappardelle nell'interpretazione dei ristoranti  
delle Terre Malatestiane*

Anche quest'anno tornano, a grande richiesta, i Menu proposti da alcuni tra i migliori ristoranti della Città Malatestiana e dei dintorni in occasione di Cesena a Tavola, da venerdì 28 ottobre a domenica 13 novembre. Sarà un'occasione speciale per incontrare i protagonisti della vera gastronomia cesenate impegnati a valorizzare i prodotti del territorio nei piatti più tradizionali ed in quelli con un pizzico d'innovazione, a partire dalle paste della tradizione inserite nei gustosi menu.

Gli aderenti all'iniziativa della Associazione Ristoratori di Cesena propongono all'interno delle accoglienti mura dei propri locali, menu degustazione a prezzo dichiarato, comprese le bevande.

I Menu hanno sempre molto successo. Per questo si consiglia di prenotarsi, rivolgendosi direttamente ai Ristoranti.



ASSOCIAZIONE  
RISTORATORI DI CESENA

Viale 4 Novembre, 145  
47023 Cesena  
Tel. 0547 622 602

Per ulteriori informazioni:  
[www.confesercenticesenate.com](http://www.confesercenticesenate.com)



CESENA  
FIERA

Cesena  
a TAVOLA

Centro Storico

da sabato 29 ottobre  
a martedì 1 novembre

2011



# Cesena a TAVOLA 2011

La 18ª edizione di Cesena a Tavola festeggia, a suo modo, i 150 anni dell'Italia Unita. Coma accade sin dai primi anni, infatti, Cesena, per l'occasione, ospita le cucine ed i prodotti delle regioni italiane. Le Piazza del centro diventano, così, un luogo d'incontro di tradizioni diverse in uno scambio non solo gastronomico ma anche culturale.

Naturalmente, è la Romagna ospitale il cuore di questa manifestazione che riscalda e ravviva i primi freddi d'autunno. Un po' tardivi, in vero, quest'anno. E così anche i prodotti della terra hanno dovuto cambiare il loro calendario. Cesena a Tavola 2011 consolida l'attaccamento alle tradizioni romagnole; conferma l'eccellenza dei Menu dei sapienti Ristoratori Cesenati; si arricchisce di nuove specialità regionali. Ritorna, gradito, anche il Consorzio dei Piccoli Produttori Cesenati con i migliori prodotti del nostro territorio. Gli ingredienti dunque ci sono tutti. La ricetta è sperimentata. Il pranzo può essere servito in tavola. Buon appetito a tutti!

## MOSTRA MERCATO DEI PRODOTTI TIPICI

Da Piazza Almerici a Piazza della Libertà

Dalle ore 16 del 29 ottobre  
all'1 novembre - ore 9/22

Alla riscoperta della patria dalle mille bontà, dell'Italia, vero Buon Paese. Una carrellata panoramica fra i prodotti e le tipicità delle regioni. Questo è la Mostra Mercato di Cesena a Tavola.

Nel centro di Cesena, si ritrovano una cinquantina di produttori e venditori delle tipicità alimentari provenienti da tutt'Italia: Romagna, Emilia, Toscana, Umbria, Montefeltro, Lazio, Campania, Abruzzo, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna, Valtellina, Piemonte, Alto Adige e Trentino.

Formaggi, parmigiano, pecorini freschi e stagionati, mozzarelle di bufala; salumi e salami, speck e wurstel, norcinerie e mortadelle giganti; lardo, ciauscolo, nduja piccante e porchetta d'Aricea; pasta, orecchiette e canederli; pane e taralli pugliesi, focacce liguri e tigelle modenesi; funghi freschi e secchi, tartufi; olii, olive e sottoli; salse, condimenti, erbe e spezie; frutta di stagione e frutti dimenticati; conserve, mieli e marmellate; sfogliatelle, cannoli, pastiere, paste di mandorle, dolci tipici; vini, liquori, distillati e grappe; cioccolato, cioccolatini, praline...e tisane digestive.

Insomma: tutto quello che occorre per riempire le dispense ed imbandire il grande banchetto d'autunno.

## LE OSTERIE IN PIAZZA

Dalle ore 12 del 29 ottobre  
all'1 novembre - ore 9/22

### OSTERIA DELLE TRADIZIONI

Piazza Almerici



Le Bruschette e il Tagliere Romagnolo  
Il Piatto del Porco  
La Polenta con i suoi Sughì - La Pasta e Fagioli  
I Primi con i Funghi, la Lepre ed il Cinghiale  
Arrosti e spiedi a volontà  
Il Baccalà per tutti i gusti  
Le Luvèrie d'Autunno  
Il Sangiovese - Il Vino Nuovo - La Cagnina

### SARDEGNA IN TAVOLA

I sapori autentici d'una terra antica  
Piazza della Libertà



Malloreddus del Campidano  
ed altre paste artigianali  
Maialetti arrosto allo spiedo (porceddu)  
Bue Rosso Selvatico alla brace  
Cartamusica e Pane Carasau  
Salumi e formaggi sardi  
Dolci tradizionali sardi: seàdas, pàrdule, gatteau  
Vini e liquori tipici sardi, mirto, filu e ferru

### L'OSTERIA TOSCANA

di Andrea Meoni  
Piazza della Libertà



Grigliate di carni alla toscana  
Tagliata di fiorentina  
Rosticciana di costine di maiale  
Salsiccia, pancetta e spiedini  
Cosce di pollo  
Verdure grigliate  
Fagioli toscani all'olio nuovo



## RISTORANTE AL DESERTO DI CERVIA

di Enrico Lubrano  
Piazza della Libertà

Grigliata mista di carne e tomino  
cotta su una mattonella di sale di Cervia  
Risotto con birra al sale di Cervia

### LA FOCACCERIA LIGURE

di Carlo Fornaio d'Albaro  
Piazza della Libertà



Focaccia genovese all'olio  
Focaccia con il formaggio  
Focaccia con le olive  
Focaccia con la salvia  
Focaccia con le cipolle  
Farinata di ceci

## ASSAGGI A PASSEGGIO

Dalla Romagna, dall'Italia, dal Mondo

*Cosa: stuzzichi e spizzichi,  
Dove: un po' qui e un po' là  
Quando: quando hai fame*

Tortelli alla lastra di Santa Sofia  
Fritto misto all'Ascolana  
Arrosticini d'Abruzzo  
Caldarroste dell'Appennino  
Crêpes parigine  
Spiedini di frutta al cioccolato  
Bomboloni piemontesi  
Gauffres del Belgio  
Gelati all'Italiana

Media Partner



radio studio delta

Media Partner

RADIOGAMMA