



IL CLUB DEI BUONGUSTAI DI BERGAMO

è lieto di comunicarVi che ha organizzato la gita di primavera

week end Sabato 24 e Domenica 25 aprile 2010

GITA A FERRARA E RAVENNA

alla scoperta dei monumenti e dei piatti del territorio

Il programma è il seguente:

Sabato 24 aprile 2010:



Ferrara



Castello Estense



Cattedrale



Via delle volte

Ore 07,15 Ritrovo al piazzale antistante il Cristallo Palace
Ore 07,30 Partenza con pullman riservato per Ferrara
Ore 11,45 Quattro passi per sgranchire le gambe poi... pranzo per degustare alcuni piatti tipici della tradizione ferrarese presso il ristorante "L'Oca Giuliva".

Menù

- Aperitivo di benvenuto
- Salumi misti con verdure sott'olio
- Cappellacci di zucca al ragù
- Faraona disossata e farcita con mostarda di mele e pere
- (assaggio di salama da sugo)
- Tenerina al cioccolato con crema inglese
- caffè

Cantina: vini del bosco Eliceo

Ore 14,00 Appuntamento con la guida per la visita del centro storico (Castello Estense, Cattedrale, via delle Volte, Ghetto ebraico)

Ore 17,00 Partenza per Ravenna

Ore 18,45 Sistemazione nelle camere assegnate presso l'Hotel Diana

Ore 20,00 Trasferimento alla Trattoria "Alma" – via della Pace, 468 – Marina di Ravenna (tel. 0544 530284) dove Massimo e Michele ci propongono il seguente:

Menù

- Misto di affettati, squacquerone, piadina e sott'olio
- Tris di primi: Tagliatelle al ragù – Strozzapreti al ragù di castrato – Garganelli con stridoli
- Coniglio in casseruola con patate al forno / Faraona in umido con capperi, olive e patate al forno (a scelta serviti su piatti di portata)
- Contorni vari di verdure
- Dolci della casa
- caffè

Vino Sangiovese superiore

Al termine rientro in Hotel



Le mura



Ristorante "L'Oca Giuliva"
Via Boccacanale di Santo Stefano, 38
Tel. 0532 20 76 28
www.ristorantelocagiuliva.it



Hotel "Diana & suites" ***
Via Girolamo Rossi, 47
48100 Ravenna
Tel. 0544 39164
www.hoteldiana.ra.it

Domenica 25 aprile 2010:



Ravenna



Mausoleo Galla Placidia



San Vitale

Ore 08,00 Prima colazione in hotel
Ore 08,45 Bagagli sul pullman e appuntamento con la guida in Hotel per la visita di Ravenna: Chiesa di San Vitale, Mausoleo di Galla Placidia, Tomba di Dante, Chiesa di San Francesco, Basilica di S. Apollinare Nuovo, Centro storico)

Ore 12,00 Trasferimento al ristorante "Il Mago del Pesce" dove potremo degustare il seguente:

Menù

- Aperitivo di benvenuto
- Carpaccio di tonno stagionato con misticanza e caprino
- Alici marinate e piccola giardiniera di ortaggi locali
- Canochiette in brodetto ristretto
- Assaggio di anguilla in brodetto
- Saraghina a scottadito con sale grosso del presidio slow food di Cervia
- Passatelli di Romagna con radicchio rosso e calamaretti locali
- Crespella di palamite al forno
- Ombrina al forno con composta di patate locali
- Frittura del pescato delle piccole barche (paganelli, zanchette, cepola, moletti, triglie piccole)
- Zuppa inglese della tradizione
- Caffè, eventuale amaro

Vino Pignoletto frizzante dei colli imolesi

Ore 14,30 Partenza per l' Abbazia di Pomposa

Ore 15,30 Visita guidata dell' Abbazia

Al termine della visita partenza per il rientro a Bergamo



Ristorante

"Il Mago del Pesce"
Via Sant'Alberto, 404
48020 Sant'Alberto (RA)
Tel. 0544 529048

www.ilmagodelpesce.it



Abbazia di Pomposa

IL COSTO DELLA GITA PER PERSONA E' STATO CONTENUTO IN €. 250,00 IN CAMERA DOPPIA E MAGGIORAZIONE DI €. 30,00 PER LA SINGOLA. IL NUMERO DEI PARTECIPANTI E' LIMITATO A UN MASSIMO DI TRENTA PERSONE.

E' necessaria la prenotazione entro e non oltre il giorno 17 Marzo 2010

Entro tale data è necessario versare l'acconto di **€. 120,00** o a mezzo bonifico bancario alla **UBI - Banca Regionale Europea, conto corrente intestato al Club dei Buongustai di Bergamo, IBAN n. IT53U069061110000000042226 o direttamente a mani della segreteria.**

tel. in segreteria 338-1516891 **Annita Poletti** o 335-1355643 **Bruno Martinelli**
e-mail br.martinelli@tiscalinet.it
con espressa avvertenza che i **posti sono ad esaurimento.**

La manifestazione resa possibile grazie agli sponsor:

F.LLI SANTINI srl di Azzano S. Paolo;

AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI di Carobbio degli Angeli

CANTIERE TRI PLOK srl di Montello

VINICOLA MARTINELLI srl di Ranica

e con il patrocinio di **ITALIA A TAVOLA**