



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità
sono le 11:50:43 di mercoledì 20 ottobre 2010 - **16.438** articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito

Saldi IKEA

Extra sconto per i soci IKEA Family 20% su molti prodotti già scontati!
IKEA.com/it/SALDI

Ricette

Segui i consigli di Be-Total per una dieta sana ed equilibrata!
betotal.net

CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

27/04/2010 12.03.00

Gita a Ferrara e Ravenna per buongustai Tra monumenti e piatti del territorio

Una ricorrenza del 25 aprile davvero speciale per il Club dei Buongustai di Bergamo che è andato in trasferta alla scoperta dei monumenti e dei sapori di Ferrara e Ravenna. I buongustai hanno fatto tappa al ristorante "L'Oca Giuliva", alla Trattoria "Alma" e al ristorante "Il Mago del Pesce"

Una ricorrenza del 25 aprile davvero speciale per il Club dei Buongustai di Bergamo che è andato in trasferta alla scoperta dei monumenti e dei sapori di Ferrara e Ravenna. I buongustai hanno fatto tappa al ristorante "L'Oca Giuliva" di Ferrara, alla Trattoria "Alma" di Marina di Ravenna, al ristorante "Il Mago del Pesce" di Ravenna dove si sono degustati salumi, formaggi, vini e specialità di carne e di pesce dell'Adriatico. Senza dimenticare un excursus nella storia.

Il programma enogastronomico è stato il seguente:

Sabato 24 aprile 2010: Partenza con pullman riservato per Ferrara : quattro passi per sgranchire le gambe poi... pranzo per degustare alcuni piatti tipici della tradizione ferrarese presso il ristorante "L'Oca Giuliva" con il seguente menu: Aperitivo di benvenuto , Salumi misti con verdure sott'olio , Cappellacci di zucca al ragù , Faraona dissossata e farcita con mostarda di mele e pere , Tenerina al cioccolato con crema inglese Cantina: vini del bosco Eliceo
Partenza per Ravenna e cena alla Trattoria "Alma" a Marina di Ravenna (tel. 0544 530284) dove Massimo e Michele hanno proposto il seguente Menu: Misto di affettati, squacquerone, piadina e ortaggi locali, Canochiette in brodetto ristretto , 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
Contorni vari di verdure , Dolci della casa

Domenica 25 aprile 2010: pranzo al ristorante "Il Mago del Pesce" dove si sono degustati: Carpaccio di tonno stagionato con misticanza e caprino , Alici marinate e piccola giardiniera di ortaggi locali, Canochiette in brodetto ristretto , 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
Vino Pignoletto frizzante dei colli imolesi

CONDIVIDI



CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

 Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Turnover nel consiglio direttivo del Club Buongustai Bergamo

Tesori del lago di Sarnico Ultima meta estiva per i Buongustai Champagne Hostomme e formaggi Cena speciale per i Buongustai Bergamo

I Buongustai di Bergamo "a scuola" per conoscere il salmone affumicato

Gita a Ferrara e Ravenna per buongustai Tra monumenti e piatti del territorio

[clicca per l'archivio della sezione](#)

