



**MERCATO
COPERIO**
RAVENNA

PER IL TURISMO E LA CITTÀ



EXPERIENCE
E LABORATORI
ENOGASTRONOMICI

Prenotabili entro le 23.00 del giorno precedente su

www.mercatocopertodiravenna.it

www.ravennaexperience.it

Maggiori info

Tel: 0544 244611 / 342 8174898 E-mail: info@mcravenna.it




**MERCATO
COPERTO**
RAVENNA

EXPERIENCE

Prenotabili entro le 23.00 del giorno precedente su
www.mercatocopertodiravenna.it
www.ravennaexperience.it

Maggiori info

Tel: 0544 244611 / 342 8174898 E-mail: info@mcravenna.it

EXPERIENCE INDIVIDUALI O PER PICCOLI GRUPPI



BEVI ROMAGNOLO

L'experience sarà accompagnata da un **TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO** a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.



Il vino di Romagna parla la lingua di una terra rigogliosa che corre tra il mare e gli Appennini, increspandosi in poggi e colli disegnati dalle geometrie di frutteti e vigneti alternati da case coloniche, borghi, torri e rocche.

In terra romagnola l'ospitalità è un culto e si coglie soprattutto lontano dal turismo di massa, addentrandosi lungo la Via Emilia nell'entroterra romagnolo, dove a ogni angolo si incontra un invitante richiamo, dai mercati alle fiere, dai colli costellati di vigneti agli indimenticabili sapori. Dalla vocazione di un territorio alla tradizione di una cultura, i Vini di Romagna raccontano i loro luoghi d'origine, la personalità di chi li abita, una storia vera.

Al Mercato Coperto proponiamo una degustazione delle più famose uve romagnole, Romagna Albana e Sangiovese di Romagna, accompagnate da assaggi del territorio di Salumi e Formaggi.

Lo spirito cordiale dei romagnoli ben si esprime nel Romagna Albana, avvolgente vino dalla forte personalità che richiama la tradizione rurale.

Un calice di Romagna Albana "A", Monticino Rosso, 2019 (3 bicchieri Gambero Rosso 2021)

Abbinato a

Crostino di lardo di Mora Romagnola e Formaggio del Borgo di Brisighella, accompagnato da Pane Sciocco tipo "0" senza sale

E

Le caratteristiche del Sangiovese di Romagna, o "Sanzves", richiamano lo spirito delle genti di Romagna: un carattere schietto e ruvido ma al contempo delicato e aperto.

Un calice di Sangiovese di Romagna, Villa Otto Lune, 2018

Abbinato a

Finger di Salsiccia Passita di Mora Romagnola e Stanco a latte crudo di Brisighella (con solo latte Emiliano Romagnolo), accompagnati da Piadina

ADULTI € 20

DA 6 A 12 anni: 30% di sconto

DA 0 A 5 anni: accesso gratuito (Formula Analcolica)

Durata: A piacere da 45 minuti

Partecipanti: da 1 a 20 partecipanti

Quando: Tutti i giorni dalle 10.00 alle 19.00

EXPERIENCE INDIVIDUALI O PER PICCOLI GRUPPI



OIL TASTING NORTH VS SOUTH

L'experience sarà accompagnata da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.



Il Mercato Coperto offre una selezione di qualità. Potrete assaggiare due tipologie che mettono a confronto la tradizione dell'Emilia-Romagna, con l'Olio Brisighello DOP prodotto da olive Nostrane di Brisighella, della Puglia, con l'Olio di Olive Peranzana e della Liguria con l'Olio di Olive Taggiasche, il tutto accompagnato dal nostro pane artigianale, dalla versione classica e tradizionale a quella più particolare.

L'olio verrà presentato per la degustazione in ciotole bianche per esaltarne colore, gusto e sfumature

Olio Brisighello DOP Extravergine di oliva nostrana di Brisighella (Ravenna) "Terre di Brisighella"

Olio EVO 100% Italiano ottenuto da Olive Peranzana (Puglia) "Oialà"

Olio EVO "Oro Taggiasco" ottenuto da olive Taggiasche (Liguria) "Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia"

Accompagna l'assaggio degli oli il nostro Cestino del Pane con:

Pane Sciocco tipo "0" senza sale: Pane senza sale della tradizione romagnola, realizzato con pasta madre, lievitato a lungo per offrire leggerezza e sapore.

Ciabattina ai Ceci Germogliati e Curcuma: I ceci germogliati sono ricchi di proteine, amminoacidi essenziali, vitamine e sali minerali e la curcuma è una spezia dalle formidabili proprietà antinfiammatorie, e depurative.

Pane Brusco: Realizzato con farina tipo 1, da grano macinato a pietra, pasta madre e biga, viene lavorato manualmente conferendogli un aspetto rustico. Presenta una crosta croccante e una mollica compatta.

ADULTI € 13

DA 6 A 12 anni: 30% di sconto

DA 0 A 5 anni: accesso gratuito

Minimo per due persone

Durata: da 45 minuti a 1 ora

Partecipanti: da 2 a 20 partecipanti

Quando: Tutti i giorni dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.30 alle 17.30

EXPERIENCE INDIVIDUALI O PER PICCOLI GRUPPI



LA MERENDA A TUTTE LE ORE: “ENJOY PIADINA”

L'experience sarà accompagnata da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.



La storia della Piadina Romagnola ha origini antichissime e racconta la tradizione. Si tratta di un cibo semplice che, nel corso dei secoli, è stato lodato dai maggiori poeti tra cui Giovanni Pascoli e dagli indimenticabili Secondo e Raoul Casadei, che le hanno dedicato un verso della canzone Burdèla Campagnola “... oh bèla fiola, zira la pida, st’atenti che l’an’s brousa, la pida rumagnola...”. Finalmente nel 2014 è stata riconosciuta IGP come emblema supremo della tavola romagnola. La piadina presenta tantissime varianti, quella che vi proponiamo al Mercato Coperto è la versione della tradizione, soffice e prodotta con squisito lardo di Mora Romagnola.

Piadina di nostra produzione con
Prosciutto di Parma 24 mesi di
Langhirano, Squacquerone DOP delle
Officine Gastronomiche Spadoni e rucola

accompagnato da

Un calice di Albana di Romagna o
Sangiovese.

ADULTI € 15

DA 6 A 12 anni: 30% di sconto

DA 0 A 5 anni: accesso gratuito

Durata: Da 45 minuti a 1 ora e 30 minuti

Partecipanti: da 2 a 20 partecipanti

Quando: Tutti i giorni dalle 11.00 alle 22.00

EXPERIENCE INDIVIDUALI O PER PICCOLI GRUPPI



COLAZIONE ALL'ITALIANA

L'experience sarà accompagnata da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.



Quella che vi proponiamo al Mercato Coperto è la classica colazione all'Italiana, genuina e ricca, dove non può mancare un bel Cappuccino ottenuto dall'utilizzo di caffè biologici dal gusto pulito, dall'aroma fruttato e fiorito con struttura soave e raffinata, accompagnato da una spremuta di arancia ricca di sali minerali e vitamine A e C che apportano notevoli benefici all'organismo.

N.B. È possibile concordare lo svolgimento del Tour Guidato del Mercato Coperto anche dopo il servizio di colazione.

Un cappuccino con Caffè Biologico Pascucci - 80% arabica + 20% robusta, un caffè primitivo, dolce, delicatamente ruvido, dall'aroma freschissimo e dal retrogusto fondente. La miscela è composta da caffè naturali e lavati ed emergono le note fruttate di albicocca, avocado e mandorle verdi.

Una fetta di torta appena sfornata dalla nostra pasticceria (ad es. al cioccolato, con mele e mandorle, allo yogurt, con pere e cioccolato o crostata)

Un croissant all'italiana artigianale a scelta

Il nostro cestino di pani appena sfornati, con la selezione delle nostre marmellate fatte in casa e burro di malga

Spremuta d'arancia fresca

ADULTI :

Per 1 persona €18

Per 2 persone €30

Per 3 persone €43

DA 6 A 12 anni: 30% di sconto

DA 0 A 5 anni: accesso gratuito

Durata: Da 45 minuti a 1 ora e 30 minuti

Partecipanti: da 1 a 20 partecipanti

Quando: Dal lunedì al sabato dalle 8.30 alle 11.30 / domenica dalle 9.00 alle 11.30

EXPERIENCE INDIVIDUALI O PER PICCOLI GRUPPI



BRUNCH ROMAGNOLO

L'experience sarà accompagnata da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.



Un'esperienza goduriosa per i più golosi. Per chi non sa scegliere tra una ricca colazione o un sostanzioso pranzo, il Brunch del Mercato Coperto, rappresenta un perfetto connubio tra pietanze dolci e salate con piatti sia della colazione continentale, sia di quella italiana. Si potranno assaggiare dai salumi e formaggi di nostra produzione ai fragranti croissant sfornati ogni mattina dalla nostra panetteria.

Uova nostrane strapazzate con
Bacon di Mora Romagnola

Assaggi di Formaggi delle Officine
Gastronomiche Spadoni e di Salumi del territorio

Cappuccino del Mercato Coperto

Biscotteria artigianale di pasta frolla assortita
dalla nostra pasticceria, glassata al cioccolato
fondente, al cioccolato bianco, al pistacchio
o una fetta di torta appena sfornata pere e
cioccolato, mele e mandorle o allo yogurt

Spremuta d'arancia fresca

Il nostro cestino di pani appena sfornati, con la
selezione delle nostre marmellate fatte in casa e
burro di malga

ADULTI :

Per 1 persona €25

Per 2 persone €44

Per 3 persone €62

DA 6 A 12 anni: 30% di sconto

DA 0 A 5 anni: accesso gratuito

Durata: Da 45 minuti a 1 ora e 30 minuti

Partecipanti: da 1 a 20 partecipanti

Quando: Tutti i giorni dalle 10.00 alle 13.00

EXPERIENCE INDIVIDUALI O PER PICCOLI GRUPPI



LA VERA GRIGLIA ROMAGNOLA IN CENTRO A RAVENNA

L'experience sarà accompagnata da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.



Per assaporare la vera tradizione romagnola, il Mercato Coperto propone un menù tipicamente del territorio. La Mora Romagnola è una specie autoctona proveniente dalla nostra "Fattoria di Palazzo Zattaglia" sulle colline di Brisighella, dove vive allo stato semibrado, nutrendosi dei prodotti del bosco e della terra. La griglia, fatta a mano da uno degli storici fabbri delle colline faentine, costituisce un punto di alta qualità dello spazio sia per la bellezza del manufatto che per la magia della cottura tradizionale.

Bruschetta alla romagnola con pane sciocco,
olio, sale grosso e aglio a piacere

Grigliata Mista di Mora Romagnola: braciola,
coppa, salsiccia e pancetta

Patata nella buccia

Cannolo Romagnolo con Ricotta e
Squacquerone DOP delle Officine
Gastronomiche Spadoni con agrumi canditi

Calice di Sangiovese di Romagna in
accompagnamento

Un assaggio del nostro Rosolio Selezione
Leonardo Spadoni a fine pasto

ADULTI € 43

DA 6 A 12 anni: 30% di sconto

DA 0 A 5 anni: accesso gratuito

Durata: A piacere da 45 minuti

Partecipanti: da 1 a 20 partecipanti

Quando: Tutti i giorni dalle 10.00 alle 15.00/
dalle 19.00 alle 22.00

EXPERIENCE INDIVIDUALI O PER PICCOLI GRUPPI



L'APERITIVO IN PESCHERIA OUTDOOR

L'experience sarà accompagnata da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.



Un angolo di mare in città. La pescheria del Mercato Coperto vi accoglie anche all'esterno, per gustare all'aria aperta un aperitivo unico nel suo genere.

Un appuntamento con il Fritto misto di pesce dello chef, da servito in un pratico cono e accompagnato da un calice di fresche bollicine. L'aperitivo alternativo all'interno della splendida cornice del centro di Ravenna.

Cono di fritto di paranza, il cui nome che deriva dalla barca di legno usata comunemente per la pesca a strascico, con pescato fresco dell'Adriatico tra cui alici, sarde e moli spinati, proveniente dalla nostra Pescheria e preparato dallo chef

Calice di vino "Riccioli D'Oro"
Spumante Brut

ADULTI € 18

DA 6 A 12 anni: 30% di sconto

DA 0 A 5 anni: accesso gratuito

Durata: A piacere da 45 minuti

Partecipanti: da 1 a 20 partecipanti

Quando: Tutti i giorni dalle 11.00 alle 12.30/
dalle 17.00 alle 20.00

EXPERIENCE INDIVIDUALI O PER PICCOLI GRUPPI



ICE CREAM TASTING

L'experience sarà accompagnata da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.



Hai mai immaginato di entrare in una gelateria e assaggiare tutti i gusti che vuoi? L'assaggio di gelato della Cremeria del Mercato Coperto si concentrerà sulla scelta degli ingredienti, a partire dal latte fresco, sulla consistenza, con riferimenti alla preparazione, ai macchinari, alla composizione e al bilanciamento degli ingredienti.

8 ASSAGGI
in piccoli coni (gusti misti)

ADULTI € 14

DA 6 A 12 anni: 30% di sconto

DA 0 A 5 anni: accesso gratuito

Durata: 45 minuti

Partecipanti: da 1 a 20 partecipanti

Quando: Tutti i giorni dalle 11.00 alle 18.00

EXPERIENCE INDIVIDUALI O PER PICCOLI GRUPPI



IL CRESCIONE DEL MERCANTE

L'experience sarà accompagnata da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.



Scopri i nostri crescioni romagnoli, preparati con l'impasto delle nostre piadine con farina tipo 00, soffice e fragrante, e ripieni di squisiti ingredienti. Il crescione (detto anche "cassone" nel riminese e "calzone" nell'imolese), il cui nome deriva da una particolare erba di campo spontanea con cui veniva tradizionalmente preparato il ripieno, prima della cottura viene farcito, ripiegato e chiuso a mezzaluna saldando bene i bordi con una pressione.

Un crescione a scelta tra:
Erbette, ricotta cremosa e Parmigiano
Reggiano 24 mesi

Patate e baccalà dalla nostra
pescheria

Prosciutto cotto, zucchine grigliate e
Caprino delle Officine Gastronomiche
Spadoni

Calice di vino del territorio in
abbinamento

ADULTI € 14

DA 6 A 12 anni: € 9,80

DA 0 A 5 anni: accesso gratuito

Durata: a piacere da 45 minuti

Partecipanti: da 1 a 20 partecipanti

Quando: Tutti i giorni dalle 11.00 alle 19.00



**MERCATO
COPERIO**
RAVENNA



**MERCATO
COPERIO**
RAVENNA

LABORATORI

Prenotabili entro le 23.00 del giorno precedente su
www.mercatocopertodiravenna.it
www.ravennaexperience.it

Maggiori info

Tel: 0544 244611 / 342 8174898 E-mail: info@mcravenna.it

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE E CONOSCENZA DEI VINI DEL TERRITORIO

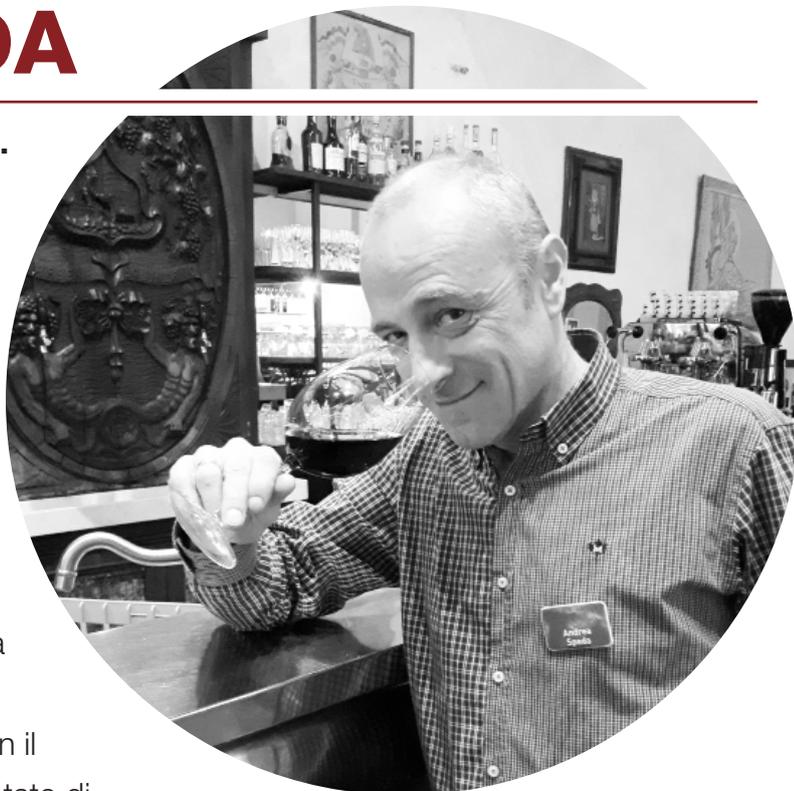


A cura di

ANDREA SPADA

Primo sommelier d'Italia nel 1994-95.

Intrapresa la carriera di sommelier a fine anni '80, negli anni '90 è primo sommelier al Notai di Bologna (1 stella Michelin) e a La Frasca di Castrocaro Terme (2 stelle Michelin mantenute ininterrottamente per 26 anni), ristorante con cui collabora per 5 anni. Il 1994 è l'anno del premio come Primo Sommelier d'Italia, titolo che confermerà l'anno successivo, e del progetto della Trattoria di Strada Casale, locale estemporaneo aperto e gestito insieme allo chef Remo Camurani, con il quale manterrà negli anni un forte sodalizio. Dotato di grande carisma e doti da intrattenitore, dal 2000 al 2003, inoltre, abbraccia la sua passione per l'arte e lo spettacolo dal vivo venendo coinvolto nella gestione del Circolo degli Artisti (Faenza, RA), locale cult che ha visto sul suo palco artisti come Fabrizio Bosso, Stefano Bollani e Paolo Fresu. Dopo una nuova esperienza come gestore del locale Noè a Faenza, nel 2013 è ideatore ed organizzatore insieme a Carlo Catani (Tempi di Recupero) dell'Albana Day, manifestazione dove i migliori degustatori d'Italia e d'Europa sono chiamati in Romagna per una degustazione cieca di varie etichette dell'Albana secco, prodotto DOCG del territorio romagnolo. Nello stesso anno è consulente per l'Enoteca Regionale Emilia - Romagna e viene inviato come ambasciatore per l'ente a Francoforte, dove si occupa della presentazione e promozione dei prodotti enologici dell'area emiliano-romagnola. Dal 2015 è consulente sommelier per Casa Spadoni (e dal 2019 anche del Mercato Coperto di Ravenna), con cui condivide la visione eclettica della ristorazione, il forte legame con il territorio, l'attenzione nella cura del prodotto.



LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE
E CONOSCENZA DEI VINI
DEL TERRITORIO



ROMAGNA ALBANA: PRIMA DOCG ITALIANA

Il laboratorio sarà accompagnato da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.

A cura di **ANDREA SPADA**
Primo sommelier d'Italia nel 1994-95

Degustazioni di tre calici di vino, accompagnati dai nostri panificati "Pane Sciocco" caratteristico pane senza sale della tradizione romagnola e "Pane Brusco" realizzato con farina di tipo 1 macinata a pietra realizzati con le farine Molino Spadoni

Il Sommelier Andrea Spada propone una degustazione di tre diverse interpretazioni:

ROMAGNA ALBANA "A" 2019 AZ. MONTICINO ROSSO

Un bel biglietto da visita per questo vitigno romagnolo, secco e da tutto pasto, insignito dei "3 Bicchieri" Gambero Rosso 2021". Sentori di: albicocca, ananas, pesca gialla, ginestra, rosa gialla, nocciole, scorza di arancia, scorza di cedro, papaia, ananas, sfumature di salvia e timo.

ROMAGNA ALBANA TANTALILLI 2018 AZ. TOZZI

Intenso, minerale, fruttato con note erbacee. Vi si possono ritrovare: pompelmo giallo, albicocca, acacia, nocciola, zafferano. Forte la mineralità trasmessa dal terreno arenario ed argilloso della Vena del Gesso Romagnola sui cui si sviluppa il vigneto.

ROMAGNA ALBANA VITALBA 2019 AZ. TRE MONTI

L'Albana Secco "Vitalba" è un'espressione ricca, corposa e complessa del principale vitigno bianco romagnolo, nata dall'antichissima pratica della vinificazione con macerazione sulle bucce in anfore georgiane. Profumi di frutta esotica, frutta gialla secca ed erbe aromatiche animano un sorso consistente e strutturato.



COSTI: € 28 A PERSONA

Possibilità di laboratori personalizzati
contattaci per info e quotazioni:

info@mcravenna.it | 0544 244611

Durata: 1 ora

Partecipanti: da 6 a 14 persone
(il laboratorio si svolgerà al raggiungimento del numero minimo di partecipanti)

Quando: sabato 10.30 alle 11.30

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE E CONOSCENZA DEI VINI DEL TERRITORIO



FRESCHESZES DI ROMAGNA

Il laboratorio sarà accompagnato da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.

A cura di **ANDREA SPADA**
Primo sommelier d'Italia nel 1994-95

Degustazioni di tre calici di vino, accompagnati dai nostri panificati "Pane Sciocco" caratteristico pane senza sale della tradizione romagnola e "Pane Brusco" realizzato con farina di tipo 1 macinata a pietra realizzati con le farine Molino Spadoni

Degustazione di 3 bollicine made in Romagna. Anche nel territorio romagnolo ci sono espressioni molto interessanti di vini spumanti, il Sommelier Andrea Spada propone un percorso con tre notevoli ed originali etichette prodotte con metodo Charmat, metodo Classico e metodo Ancestrale.

BLANC DE BLANC PAS DOSE' AZ. MONTICINO ROSSO

Metodo classico da uve albana. Profumo di frutta bianca e agrumi, gusto persistente, sapido, strutturato.

BALDAN AZ. CALONGA

Metodo classico da uve sangiovese, 24 mesi sui lieviti. Un vino dai profumi intriganti, che con il tempo evolvono in note di crosta di pane e fiori bianchi.

AREA 18 AZ. MENTA E ROSMARINO

Metodo ancestrale da uve sangiovese. Un rifermentato dal colore sanguigno e dagli intensi profumi fruttati e vinosi.



COSTI: € 28 A PERSONA

Possibilità di laboratori personalizzati
contattaci per info e quotazioni:

info@mcravenna.it | 0544 244611

Durata: 1 ora

Partecipanti: da 6 a 14 persone
(il laboratorio si svolgerà al raggiungimento del numero minimo di partecipanti)

Quando: venerdì 18.00 alle 19.00

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE E CONOSCENZA DEI VINI DEL TERRITORIO



ROMAGNA SANGIOVESE: ESPRESSIONE DI UN TERRITORIO

Il laboratorio sarà accompagnato da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.

A cura di **ANDREA SPADA**
Primo sommelier d'Italia nel 1994-95

Degustazioni di tre calici di vino, accompagnati dai nostri panificati "Pane Sciocco" caratteristico pane senza sale della tradizione romagnola e "Pane Brusco" realizzato con farina di tipo 1 macinata a pietra realizzati con le farine Molino Spadoni

In questo laboratorio esplorerete, insieme al Sommelier, le diverse espressioni di tre territori diversi della Romagna, tra le più rappresentative: Modigliana, Bertinoro e Predappio. Il protagonista sarà il Sangiovese, più correttamente detto Romagna Sangiovese, vitigno iconico della località. La degustazione si focalizzerà massimamente sul terroir e sulla sua importanza, per comprendere al meglio quanto influisca sulla resa del vitigno.



ROMAGNA SANGIOVESE LE PAGESSE 2019 AZ. VILLA PAPIANO

Da Modigliana, un vino che nasce ad oltre 500 metri di altitudine sulle pendici degli Apennini. Affinato in cemento per alcuni mesi, mostra un corpo succoso e immediato, fruttato e giovane, dai piacevoli e fragranti aromi di frutta rossa fresca, cenni erbacei e sfumature floreali di geranio

ROMAGNA SANGIOVESE RISERVA OMBROSO 2016 AZ. MADONIA

Un vino che viene da Bertinoro e che il lungo affinamento prima in barrique e poi in bottiglia rende talvolta austero, ricco e con tannini incisivi. Ottimo rosso per accompagnare piatti di carne, è anche e soprattutto un grande vino da meditazione.

ROMAGNA SANGIOVESE "PREDAPPIO" 2018 AZ. CHIARA CONDELLO

L'affinamento di questo vino di Predappio sia in botti di legno che in contenitori d'acciaio lo rende un rosso di buona fattura, dove il varietale viene rispettato al massimo, grazie anche alla conduzione biologica dei vigneti.

€ 28 A PERSONA

Possibilità di laboratori personalizzati
contattaci per info e quotazioni:

info@mcravenna.it | 0544 244611

Durata: 1 ora

Partecipanti: da 6 a 14 persone
(il laboratorio si svolgerà al raggiungimento del numero minimo di partecipanti)

Quando: domenica dalle 17.00 alle 18.00

LABORATORIO DI CONOSCENZA DEL GELATO



L'ARTE DEL GELATO

Il laboratorio sarà accompagnato da un **TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO** a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.

Un excursus nel mondo del maestro gelatiere della Cremeria del Mercato Coperto.

L'esperto parla della scelta delle materie prime e del funzionamento delle macchine che portano alla creazione del gelato.

La lavorazione artigianale spiegata dal chi ne è l'artefice.

PERCORSO DEL GUSTO

Spiegazione materie prime – da dove vengono e come si lavorano

Scelta degli ingredienti Preparazione del gelato Degustazione di una coppa di gelato della Cremeria del Mercato Coperto



ADULTI: € 27

Dai 6 ai 12 anni: € 10

Dai 0 i 5 anni: accesso gratuito

Possibilità di laboratori personalizzati contattaci per info e quotazioni:

info@mcravenna.it | 0544 244611

Durata: 1 ora e 30 minuti

Partecipanti: da 6 a 14 persone (il laboratorio si svolgerà al raggiungimento del numero minimo di partecipanti)

Quando: lunedì e venerdì dalle 11.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 17.00

LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE FORMAGGI



E FURMAI DE CUNTADÈ

Il laboratorio sarà accompagnato da un **TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO** a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.

“Il formaggio del contadino”, fatto come si faceva una volta. Questa è la filosofia che muove la produzione casearia delle Officine Gastronomiche Spadoni.

I formaggi sia freschi che stagionati, tipici della Romagna, nascono nello stabilimento situato a Brisighella, ai piedi delle colline e vengono prodotti con solo latte italiano freschissimo di Alta Qualità proveniente da allevamenti selezionati e lavorato con tecnologie produttive d'avanguardia e con la competenza della grande tradizione artigianale romagnola.

In questo percorso di gusto, vi porteremo alla scoperta dei sapori e dei profumi caseari di Romagna, abbinando formaggi dalle varie caratteristiche a vini del territorio e alle nostre confetture con le ricette di Chef Marco Cavallucci



DEGUSTAZIONE

Squacquerone DOP > in abbinamento con confettura di Fichi

I romagnoli hanno un formaggio nel cuore: Lo Squacquerone. Formaggio freschissimo dal colore bianco latte e dal sapore dolce e delicato, lo Squacquerone prende il suo nome dal dialettale “squacqueron” per la sua indole a squacquerare, ovvero a lasciarsi andare, in riferimento alla sua consistenza così molle dovuta alla sua breve maturazione.

Stanco di Brisighella > in abbinamento con confettura Pere e Bacche di Tonka

lo stanco è un formaggio a latte crudo prodotto con latte fresco emiliano-romagnolo di alta qualità, a pasta tenera con crosta fiorita edibile. Buccia sottile, gusto cremoso e delicato, nella maturazione tende a deformare la sua forma originale e proprio per questo ne deriva la sua denominazione “stanco”.

In abbinamento a un calice di Romagna Albana “A”, 2019, Monticino Rosso (3 bicchieri Gambero Rosso 2021)

Caprino di Brisighella > in abbinamento con confettura di Pomodoro Verde

Il Caprino di Brisighella a Latte Crudo è un formaggio stagionato, prodotto con latte fresco crudo caprino 100% italiano e con caglio vegetale che gli conferisce particolarità organolettiche: dolce al palato ma con un retrogusto amarognolo.

Un prodotto leggero, ideale anche per diete vegetariane o consumato da solo.

Essendo un prodotto a “latte crudo”, il latte non è stato sottoposto a pastorizzazione. In questo modo si conservano i profumi, gli odori, i sapori del latte e tutte le caratteristiche proteiche e vitaminiche che la pastorizzazione ridurrebbe drasticamente.

Pecorino di Brisighella a latte crudo Stagionato > in abbinamento con confettura di Mele Cotogne

Il Pecorino di Brisighella a Latte Crudo Stagionato è prodotto con latte fresco ovino italiano proveniente dall'Appennino Tosco-romagnolo e viene lavorato interamente a mano secondo un'antica ricetta che risale al 1200 e stagionato naturalmente su tavole di legno per oltre 90 giorni. Si distingue per la sua pasta compatta e burrosa allo stesso tempo, dal colore tra il bianco e il paglierino, e per il suo sapore dolce che nasconde al palato una leggera venatura piccante, dovuta alla lunga stagionatura.

In abbinamento a un calice di Romagna Sangiovese Smembar, 2017, Az. Biologica Maria Galassi

Compreso nell'aperitivo il cestino dei nostri pani (Pane Sciocco, Ciabattina ai Ceci Germogliati e Curcuma, Panino ai cereali e Ciabattina al Riso Nerone)

ADULTI: € 28

Dai 6 ai 12 anni: € 10

Dai 0 i 5 anni: accesso gratuito

Possibilità di laboratori personalizzati
contattaci per info e quotazioni:
info@mcravenna.it | 0544 244611

Durata: 1 ora

Partecipanti: da 6 a 14 persone

(il laboratorio si svolgerà al raggiungimento del numero minimo di partecipanti)

Quando: lunedì, venerdì, domenica
dalle 17.00 alle 18.00

LABORATORIO DI PIADINA



LA PIDA RUMAGNOLA

Il laboratorio sarà accompagnato da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.

La vera Piadina romagnola è una bontà unica che ha origini antiche nelle campagne romagnole come piatto povero.

Oggi tutelata dell'IGP, la piadina è diventata meritatamente un simbolo della cucina italiana nel mondo.

Il Mercato Coperto propone la ricetta classica, realizzata con: farina tipo "0" Gran Mugnaio per Piadina Romagnola Molino Spadoni, lievito, acqua, strutto (quello buono e sano) di Mora Romagnola, latte e sale.

In questo corso, imparerete a prepararla con l'aiuto delle esperte azdore romagnole, che vi guideranno nella preparazione dell'impasto e vi insegneranno come stenderla in modo da raggiungere lo spessore ideale.

Al termine del laboratorio, potrete degustare la vostra piadina accompagnata da Squacquerone di Romagna DOP Officine Gastronomiche Spadoni, rucola e Prosciutto Crudo di Langhirano 24 mesi (comprensivo di acqua e coperto).



ADULTI: € 35

Dai 6 ai 12 anni: € 15

**Dai 0 i 5 anni: accesso
gratuito**

Possibilità di laboratori personalizzati
contattaci per info e quotazioni:

info@mcravenna.it | 0544 244611

Durata: 1 ora e 30 minuti

Partecipanti: da 4 a 18 persone

((il laboratorio si svolgerà al raggiungimento
del numero minimo di partecipanti)

Quando: martedì dalle 16.00 alle 17.30

LABORATORIO DI PASTA FRESCA



IL CAPPELLETTO, RE DELLA TAVOLA ROMAGNOLA

Il laboratorio sarà accompagnato da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.

Vorreste imparare a tirare la sfoglia per preparare da soli un fantastico piatto di pasta fatta in casa?

Questo è il laboratorio che fa per voi! Le sfogline del Mercato Coperto, portatrici di mattarello e saggezza, vi insegneranno come preparare il vero cappelletto romagnolo.

I Cappelletti sono, per la Romagna, un piatto carico di una simbologia di benessere, ricchezza ed opulenza. In passato, augurare "cappelletti in tavola e per tutto l'anno", era infatti uno degli auguri più sentiti e graditi.

I partecipanti avranno in dotazione un kit con tutti gli attrezzi del mestiere (tagliere, mattarello, rotella per tagliare la pasta), farina Molino Spadoni Gran Mugnaio, uova nostrane, acqua e tutto il necessario per tirare la sfoglia. L'impasto sarà preparato in precedenza e fornito ai partecipanti dalla sfoglina stessa, che sul momento spiegherà e mostrerà nella sua postazione, passaggio per passaggio, la modalità di preparazione.

Le sfogline insegneranno inoltre a tutti i partecipanti a preparare il ripieno con gli ingredienti della tradizione e sveleranno tutti i loro segreti e la tecnica utilizzata per chiudere i cappelletti "alla maniera di Romagna".

Al termine del laboratorio, i partecipanti potranno portare con sé la pasta appena preparata.



€ 36 A PERSONA

Possibilità di laboratori personalizzati
contattaci per info e quotazioni:
info@mcravenna.it | 0544 244611

Durata: 2 ora

Partecipanti: da 4 a 10 persone
(il laboratorio si svolgerà al raggiungimento del numero minimo di partecipanti)

Quando: giovedì dalle 15.30 alle 17.30

LABORATORIO DI PASTA FRESCA



SPECIAL PASTA: DALL' IMPASTO ALLA REALIZZAZIONE

Il laboratorio sarà accompagnato da un TOUR GUIDATO DEL MERCATO COPERTO a cura dello staff, alla scoperta della storia, dell'architettura, degli arredi e del pensiero enogastronomico del luogo.

Per gli amanti della pasta fresca al mattarello, il Mercato Coperto propone un laboratorio dove imparare a tirare la sfoglia e preparare i più tradizionali formati di pasta, rivisitati in chiave speciale. I partecipanti si misureranno con la preparazione di vari formati di pasta, preparati con farine speciali:

- Farina di grano khorasan Kamut Molino Spadoni:

La farina di grano khorasan Kamut®, per il suo contenuto proteico simile o superiore a quello del grano duro, risulta di particolare interesse tecnologico e consente di ottenere ottimi risultati nella produzione di pasta. È inoltre altamente digeribile.

- Farina di Farro macinata a pietra:

Farina ottenuta da farro rigorosamente selezionato, macinata a pietra per preservarne al meglio i principi nutritivi.

- Farina Integrale: La farina di grano tenero integrale è la farina meno lavorata esistente sul mercato, per una pasta dal gusto rustico e deciso.

Verranno svelati i trucchi e gli accorgimenti per una sfoglia a regola d'arte, partendo dagli impasti, la cui produzione verrà mostrata dalla sfoglina, spiegando l'importanza del riposo e della scelta delle farine. Procederemo col tirare la sfoglia, rigorosamente al mattarello ed impareremo le principali tecniche tramandate dalla tradizione.

Ogni partecipante disporrà di una postazione di lavoro con il kit con tutto l'occorrente per il corso e gli ingredienti per le varie preparazioni.



Seguendo passo per passo le indicazioni della sfoglina, imparerete a realizzare un impasto a mano e a preparare, a porzionare e conservare le tagliatelle, creando i classici nidi e a preparare i garganelli al pettine. Le sfoglina vi guideranno inoltre nella realizzazione delle tipiche paste ripiene romagnole: Spoja Lorda e Cappelletti Romagnoli.

€ 38 A PERSONA

Possibilità di laboratori personalizzati

contattaci per info e quotazioni:

info@mcravenna.it | 0544 244611

Durata: 2 ore

Partecipanti: da 6 a 16 persone

((il laboratorio si svolgerà al raggiungimento del numero minimo di partecipanti)

Quando:

31 maggio dalle 15.30 alle 17.30

1 giugno dalle 15.30 alle 17.30

16 giugno dalle 15.30 alle 17.30

28 giugno dalle 15.30 alle 17.30

8 luglio dalle 15.30 alle 17.30