



PROGRAMMA fino al 30 novembre 2022

## **Alcuni Progetti del Circolo Aurora**

Cuoco Errante: un cuoco stellato, un oste, un amico potranno venire al Circolo Aurora e preparare uno o più piatti nel corso della serata. Non una cena che è impegnativa, ma un modo nuovo di interagire con i nostri soci che potranno esibirsi e sentirsi parte del locale, in famiglia. La cucina familiare è l'unica in grado di salvarci da tutte le proposte che ci vengono spiattellate: la vera sfida è raccontare la cucina di casa attraverso i suoi piatti e i suoi prodotti buoni, puliti e giusti che contribuiscono al successo di questa proposta. I prodotti e i produttori sono tornati al centro, raccontare la cucina familiare diventa una necessità.

Corso di recupero per astemi: degustazioni, corsi didattici sul vino, birre e distillati.

Libri buoni, puliti e giusti, rassegna letteraria con la presentazione di libri che il Circolo Aurora propone. Si parlerà di cibo, vino, lotta allo spreco, ambiente, biodiversità e altro. Al termine non può mancare l'aspetto conviviale e ci troveremo attorno ad un tavolo con i prodotti e il cibo che fanno parte degli argomenti trattati.

**NB Durante queste serate per chi non vuole partecipare è sempre disponibile il menù del Circolo.**

**Molto interesse** e molto partecipata da parte dei soci la serata del venerdì sera dove proponiamo il **brodetto di Porto Corsini**, solo su prenotazione, preparato con pesce fresco acquistato la mattina stessa.

**Info e prenotazioni: 335 375212 / 327 2061248 / 0544 262989 / [circoloaurora.aps@gmail.com](mailto:circoloaurora.aps@gmail.com)**

Ingresso riservato ai soci del Circolo AICS. Chi non fosse socio può associarsi la sera stessa € 10,00. Se ci si associa anche a Slow Food sulla tessera del Circolo Aurora avrà uno sconto del 50%

**Martedì 15 novembre** ore 20,00 **Cuoco Errante**

*Felicetta Del Re* **La Cucina Molisana** Dopo 50 anni che ha lavorato in Romagna in cucina e come sfogliana non ha dimenticato le sue radici molisane e ci propone alcuni piatti poveri della tradizione: *bruschetta con salsiccia molisana piccante / cavatelli tirati a mano con ragù di pecora / spezzatino di pecora e cicerchia / bocconotto molisano di Natale con marmellata di cachi*. Vini in abbinamento. Costo € 25,00 bevande escluse.

**Sabato 19 novembre** Ore 15,30 **Corso di recupero per astemi**

degustazione vini “divini” di grandi annate e importanti cantine dimenticate nel caveau di Mauro: *Barolo Monfortino Ris. Speciale 1971 G.Conterno / Barolo Bussia Soprana 1979 A. Conterno / Barolo 1978 Bruno Giacosa / Barolo Ris. Villero 1982 Vietti / Barbaresco Crichton Pajè 1979 Roagna / Bricco dell’Uccellone G. Bologna 83*. Qualche bottiglia potrebbe avere problemi, ma avremo delle alternative importanti. Con questi grandissimi vini impossibile quantificare il costo, grazie a Mauro ci divertiremo a berli in compagnia. Costo simbolico €20,00 di cui € 10,00 al progetto del Piatto Sospeso

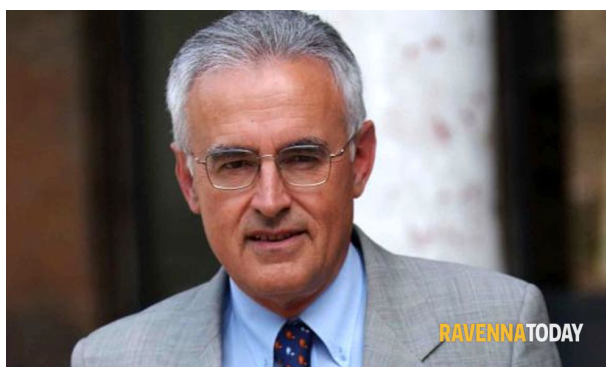
**Giovedì 24 novembre** ore 19,00 **Libri Buoni. Puliti e Giusti**

Presentazione del libro “ *Il chilometro consapevole*” Slow Food Editore presente Carlo Catani. Un libro scritto a quattro mani **da Carlo Petrini e Carlo Catani**. “Definire la sostenibilità a partire dalla tavola”, recita il sottotitolo, farsi domande sulla provenienza e sui costi energetici di ciò che portiamo in tavola. Al termine saranno preparati alcuni piatti con prodotti di recupero, contro lo spreco a cura di Lea di Tenuta Nasano e Gianna di Cà Ridolfi. Per iniziare *Minestra matta con fagioli*, a seguire *spuntature di maiale in umido con verdure, polenta abbrustolita – radicchio e bruciatini*. I dolci: *Pera Volpina al Sangiovese e Torta di Pane*. Vini in abbinamento. Costo € 25,00 bevande escluse.

Il Circolo Aurora è socio dell’Associazione Tempi di Recupero e questa serata rientra nel programma di **Tempi di recupero weekend**.

**Martedì 29 novembre** Ore 20,00 **Cuoco Errante**

*Libero Asioli* **La cacciagione** Ex assessore del Comune di Ravenna che, vivendo in campagna e frequentando i capanni in valle, si è avvicinato alla cucina con passione e competenza ...sulla caccia una certezza. Libero farà un’introduzione sulla gestione faunistica, sulla estensione e suddivisione agrosilvopastorale e della presenza faunistica della provincia di Ravenna. Parleremo anche dei rapporti fauna mondo agricolo. Menù: *insalata autunnale di fagiano / garganelli alla lepre / salmì di cinghiale e patate del territorio / zuppa inglese del contadino abbinata a tagliata di mele dei nostri campi con aceto balsamico*. Costo € 25,00 bevande escluse.



Libero Asioli