

Dove & Quando

I menù sono disponibili da fine ottobre a tutto novembre nei ristoranti di "Mangiare in dialetto".

Ristorante Pizzeria Da Pino

Via Ungaretti, 20/22 - Russi - Tel. 0544 580561
Chiuso il lunedì e domenica a pranzo - www.pizzeriapino.com

Ristorante Insolito

Via Babini, 22 - Russi - Tel. 0544 582954
Chiuso il mercoledì - www.ristoranteinsolito.com

Ristorante La Cucuma

Via Provinciale Molinaccio, 175 - San Pancrazio di Russi
Tel. 0544 534147
Chiuso domenica sera/lunedì - www.ristorantecucoma.com

X info

URP - Comune di Russi
piazza Farini, 1
tel. 0544 587600

urp@comune.russi.ra.it - www.comune.russi.ra.it

Valorizzazione del
Centro Storico di Russi



www.xvinca.com

Dove & Quando

I menù sono disponibili da fine ottobre a tutto novembre nei ristoranti di "Mangiare in dialetto".

Trattoria da Luciano

Via Fiume Montone, 1 - Russi - Tel. 0544 581314
Chiuso il lunedì sera e tutto il martedì - www.trattoriadaluciano.it

Trattoria pizzeria Tibitina

Via Modigliani, 9 - Russi - Tel. 3462379796
Chiuso il lunedì sera

Ristorante L'Elfo delle rose

Via Palazzo, 11 - Cortina - Russi - Tel. 0544 414384
Chiuso il lunedì - www.elfodellerose.it

Gastronomia La Delizia - il Giusto Gusto

Corso Farini, 2 - Russi - Tel. 0544 580457
Chiuso il giovedì e domenica pomeriggio - www.ilgiustogusto.it



Russi in Tavola Mangiare in dialetto

Menù di novembre
L'Autunno dei
boschi e del mare



L'iniziativa

La tradizione agricola di Russi si perde nella notte dei tempi, come ci confermano le testimonianze archeologiche della villa Romana (II secolo d.C.) in cui si trova anche un pressatoio per le uve di ragguardevoli dimensioni. Nel tempo la tradizione enologica russiana si conferma visto che le cantine di Palazzo S.Giacomo, centro di una grandissima azienda agricola, erano sempre ben fornite di vino per soddisfare il palato dei conti Rasponi.



Le testimonianze scritte di inizio novecento ci dicono che a Russi si producevano e si bevevano Canena, Trebbiano, Uva d'oro e, con le "uve traverse", vini "speciali" tra cui il dorato Lanzés.

Accanto ai vini altre colture agricole e un allevamento vario e composito: bovini di razza Romagnola, suini di Mora Romagnola e animali di bassa corte tra cui polli romagnoli, conigli, oche, anatre e tacchini.

Questa materia prima di qualità è stata oggetto nel tempo di preparazioni e ricette che hanno come prodotti simbolo il bël-e-cöt accompagnato dai vini degli Antichi Vitigni della Bassa Romagna.

Russi in Tavola vuole far rivivere i sapori e la tradizione del territorio proprio a partire da quelle ricette. Un recupero del gusto per sancire l'identità culturale di un territorio che rivive le proprie tradizioni tramandandole alle nuove generazioni.



**Comune
di Russi**



È questa l'occasione per una "escursione guidata" attraverso la cultura eno-gastronomica locale.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Ravenna

Cucina d'Autore

Mercoledì 26 Ottobre ore 20:00

3 grandi cuochi interpretano il Bël-e-cöt

Vincenzo Cammerucci: ristorante CaMi - Savio
Daniele Baruzzi: Insolito ristorante - Russi
Paola Severino: gastronomia la Delizia - Russi

Il bël-e-cöt, specialità tipica di Russi, verrà presentato in inediti accostamenti ed elaborazioni. I piatti saranno accompagnati dai vini della Tenuta Uccellina.

Costo della serata € 45,00

Per informazioni e prenotazioni

Ristorante Insolito

Via Babini, 22 - Russi - Tel. 0544 582954
Chiuso il mercoledì - www.ristoranteinsolito.com

