

ARTE E GASTRONOMIA

AL MARIANI LIFE STYLE

Gli affreschi del Mar diventano 'golosi'



UN PIATTO pieno di colori, sapori, profumi che restituisce le suggestioni e la freschezza dell'affresco, protagonista della mostra del Mar di Ravenna, in programma fino al prossimo 15 giugno. Si presenta così l'originale idea gastronomica, proposta al Mariani Lifestyle, a cui è stato dato il nome di 'Piatto L'incanto dell'affresco', per rendere omaggio all'omonima esposizione. Si parte dai tratti distintivi che caratterizzano l'evento del Museo d'Arte, costituito da ben 110 opere che ricostruiscono una storia plurisecolare di strappi di opere pittoriche e affreschi. «I restauratori si servivano, come collante, di scaglie di crosta di formaggio — spiega Claudio Spadoni, direttore scientifico del Mar — dunque c'è un collegamento diretto tra l'affresco e la gastronomia». In parallelo, il piatto che celebra la mostra propone del caprino a latte crudo francese Saint-Maure su pane un po' tostato con 3 composizioni: formaggio con gelatina di gelsomino, di petali di rosa e di violetta. Il tutto è abbinato a rotolini di bresaola della Valtellina, all'interno dei quali c'è il cioccolato fondente al 70% de 'L'Artigiano dei Fratelli Gardini'. L'amaro del cioccolato è compensato da un aceto balsamico tradizionale di Modena, realizzato da Italo Pedroni di Nonantola; sul rotolino un goccio di olio extra-vergine d'oliva di Sant'Arcangelo. «In Romagna — evidenzia Mauro Zanarini, responsabile enogastronomico del Mariani Lifestyle — abbiamo prodotti di eccellenza che vanno valorizzati e questa è un'occasione per farlo».

Valerio Iazzi

14 RAVENNA. BREVI DI CRONACA

ARTISTE E GASTRONOMI
Gli affreschi del Mar diventano 'golosi'

INCONTRO tra arte e gastronomia. Il piatto 'L'incanto dell'affresco' è stato ideato da Mauro Zanarini, responsabile enogastronomico del Mariani Lifestyle, in collaborazione con il Museo d'Arte. Il piatto è composto da un caprino a latte crudo francese Saint-Maure su pane un po' tostato con 3 composizioni: formaggio con gelatina di gelsomino, di petali di rosa e di violetta. Il tutto è abbinato a rotolini di bresaola della Valtellina, all'interno dei quali c'è il cioccolato fondente al 70% de 'L'Artigiano dei Fratelli Gardini'. L'amaro del cioccolato è compensato da un aceto balsamico tradizionale di Modena, realizzato da Italo Pedroni di Nonantola; sul rotolino un goccio di olio extra-vergine d'oliva di Sant'Arcangelo.

INCONTRO tra arte e gastronomia. Il piatto 'L'incanto dell'affresco' è stato ideato da Mauro Zanarini, responsabile enogastronomico del Mariani Lifestyle, in collaborazione con il Museo d'Arte. Il piatto è composto da un caprino a latte crudo francese Saint-Maure su pane un po' tostato con 3 composizioni: formaggio con gelatina di gelsomino, di petali di rosa e di violetta. Il tutto è abbinato a rotolini di bresaola della Valtellina, all'interno dei quali c'è il cioccolato fondente al 70% de 'L'Artigiano dei Fratelli Gardini'. L'amaro del cioccolato è compensato da un aceto balsamico tradizionale di Modena, realizzato da Italo Pedroni di Nonantola; sul rotolino un goccio di olio extra-vergine d'oliva di Sant'Arcangelo.

5-13 APRILE: ARRIVA LA SETTIMANA DELL'USATO BMW MOTORRAD.