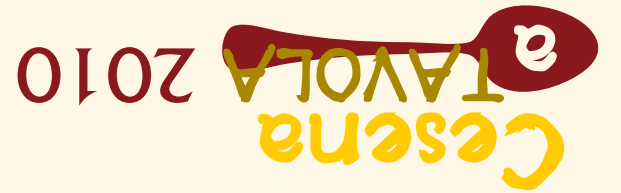


Un inno all'Italia, unita e buongustaia. Un "Grand Tour" fra i prodotti tipici delle regioni. Questo è la Mostra Mercato di Cesena a Tavola. Nel centro di Cesena, si ritrovano una cinquantina di produttori e venditori delle tipicità alimentari provenienti da tutta l'Italia: Romagna, Emilia, Toscana, Umbria, Marche, Lazio, Campania, Abruzzo, Puglia, Calabria, Sicilia, Sardegna, Valle d'Aosta, Piemonte, Alto Adige e Trentino. Formaggi, parmigiano, pecorini freschi e stagionati, mozzarelle di bufala, salumi e salami, speck e wurstel, norcinerie e mortadelle giganti, lardo, ciauscolo, nduja piccante e porchetta d'Antica, pasta, orecchiette e canederli, pane e taralli pugliesi, focacce liguri e tigelle modenesi; funghi freschi e secchi; tartufi, olii, olive e sottoli; salse, condimenti, erbe e spezie; frutta di stagione e frutti dimenticati; conserve, mieli e marmellate; stogliatelle, cannoli, pasticcini, cioccolati, dolci tipici; vini, liquori, distillati e grappe; cioccolato, cioccolatini, praline... e tisane digestive. Insomma: tutto quello che occorre per imbandire un grande banchetto tricolore d'autunno.

**Dalle ore 16 del 29 ottobre  
all'1 novembre - ore 9/22**

**Mostra Mercato dei Prodotti Tipici  
Da Piazza Almerici a Piazza della Libertà**

Da qualche anno Cesena è diventata una capitale del gusto, un punto d'incontro irrinunciabile per gli amanti della buona tavola e dei sapori tradizionali. Qualche merito lo si deve anche a Cesena a Tavola che, per prima, ha proposto di "imbandire" il centro della Città Malatestiana con iniziative gastronomiche di qualità. Cesena a Tavola è un invito a vincere le nebbiose atmosfere dell'autunno. Una festa di colori e di sapori. Un inno allegro ai sani piaceri della vita. Una boccata, anzi un boccone, di ottimismo. Il Centro Storico di Cesena si anima per la presenza sempre più numerosa di produttori e gourmet, che si ritrovano all'inscena del "buon mangiare", che è un po' una metafora (un "trancio" si potrebbe dire) del "buon vivere". L'edizione numero 17 di questo evento propone molte conferenze ed alcune gradite novità. Tra le conferenze ricordiamo la sempre varia Mostra Mercato, le Cose in Piazza per ogni gusto ed i Menu nei Ristoranti, vero punto d'eccellenza della cucina romagnola. Nuovi sono i diversi espositori di cibo da passeggio, provenienti anche da lontano, per far conoscere le tipicità sconosciute o innovative. Nuovi e giovani sono anche i produttori di olio e vino dei Colli! Cesena che qualificano la manifestazione e promuovono il nostro territorio. Gli ingredienti ci sono tutti. Il pranzo può essere servito in tavola. Buon appetito a tutti!



Arrosti di maiale, marinato in birra scura, alla griglia  
Stinco di maiale allo spiedo  
cotto alla griglia con legna di betulla e di faggio  
Wurstel della Turingia arrosto  
Panini con wurstel e crauti  
Panini con salsiccia tedesca cotta al braciere  
Patate e verdure in padella  
Birra tedesca alla spina

**OSTERIA TEDESCA  
di André Schakaleski  
Piazza della Libertà**

Piatto forte: il mitico porceddu allo spiedo!  
Malloredus del Campidano  
Cartamusica e specialità sarde  
La piada e i cassoni della nonna  
Piatto tipici romagnoli

**Piazza della Libertà  
A cura di Vanni Poni**

**LE "ISOLE" DEL GUSTO:  
ROMAGNA E SARDEGNA  
Il gemellaggio di due cucine tipiche**

Le Bruschette e il Tagliere Romagnolo  
Il Piatto del Porco  
La Polenta con i suoi Sughì - La Pasta e Fagioli  
I Primi con i Funghi, la Lepre ed il Cinghiale  
Arrosti e spiedi a volontà  
Il Bacalà per tutti i gusti  
Le Luverie d'Autunno  
Il Sangiovese - Il Vino Nuovo - La Cagnina

**OSTERIA DELLE TRADIZIONI  
Piazza Almerici**

**LE OSTERIE IN PIAZZA**  
Dalle ore 12 del 29 ottobre  
all'1 novembre - ore 9/22

Tortelli alla lastra di Santa Sofia  
Pesce fritto dell'Adriatico al cartoccio  
Empanadas Argentine  
Piza artigianale espressa  
Caldaroste dell'Appennino  
Spiedini di frutta candita  
Bomboloni piemontesi  
Crêpes parigine  
Gaufres del Belgio  
Churritos Mexicani  
Gelati all'Italiana

**ASSAGGI A PASSEGGIO**  
Dalla Romagna, dall'Italia, dal Mondo  
Cosa: stuzzichi e spizzichi,  
Dove: un po' qui e un po' là  
Quando: quando si ha fame

Focaccia genovese all'olio  
Focaccia con il formaggio  
Focaccia con le olive  
Focaccia con la salvia  
Focaccia con le cipolle  
Farinata di ceci

**LA FOCACCERIA LIGURE**  
di Carlo Fornaro d'Albaro  
Piazza della Libertà

Grigliate di carni alla toscana  
Tagliata di fiorentina  
Rosticiana di costine di maiale  
Salsiccia, pancetta e spiedini  
Cosce di pollo  
Verdure grigliate  
Fagioli toscani all'olio nuovo

**L'OSTERIA TOSCANA**  
di Andrea Meoni  
Piazza della Libertà

**IL CONSORZIO DEI PICCOLI PRODUTTORI DI CESENA**

Stand dei Produttori - Piazza Giovanni Paolo II

Il "Consorzio dei piccoli produttori di vino e olio delle colline cesenate" è un consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini e degli oli prodotti con uve ed olive del territorio cesenate.



È nato con l'obiettivo di favorire la crescita e lo sviluppo delle aziende consorziate e di organizzare l'accoglienza dei consumatori, dei turisti e di tutte quelle persone che spendono il proprio tempo libero nei percorsi paesaggistici o negli itinerari enogastronomici.

Otto le aziende che lo costituiscono: ALTAVITA (Celincordia), GALASSI MARIA (Paderno) LA CASTELLANA (Massa di Settecrociari) LA MONTAGNOLA (Carpineta) IL GLICINE (Rio Eremo) AZIENDA AGRICOLA NERI GIOVANNI E VALERIA (Carpineta), VALMORRI (Lizzano), ZAVALLONI STEFANO (Madonna dell'ulivo).

A Cesena a Tavola saranno presenti, nello stand tradizionalmente dedicato ai produttori del territorio, per promuovere le aziende aderenti ed i loro prodotti di eccellenza.

**Cesena a TAVOLA** è un'iniziativa di  
**CESENA FIERA**  
in collaborazione con:  
Amministrazione Comunale di Cesena  
Camera di Commercio I.A.A. di Forlì-Cesena  
con la partecipazione di:  
Associazione Ristoratori di Cesena  
info: tel. 0547/317435 - www.cesenafiera.com

**CESENA FIERA**  
**Cesena a TAVOLA**  
Centro Storico  
da venerdì 29 ottobre a lunedì 1 novembre 2010

**i Menù d'Autunno nella Città Malatestiana**  
PROPOSTI ALL'INTERNO DEI RISTORANTI IN OCCASIONE DI CESENA A TAVOLA  
dal 29 ottobre al 14 novembre  
Tortelli, strozzapreti, gnocchi, cappellacci e pappardelle nell'interpretazione dei ristoranti delle terre Malatestiane

Anche quest'anno tornano, a grande richiesta, i Menù proposti da alcuni tra i migliori ristoranti della Città Malatestiana e dei dintorni in occasione di Cesena a Tavola, da venerdì 29 ottobre a domenica 14 novembre. Sarà un'occasione speciale per incontrare i protagonisti della vera gastronomia cesenate impegnati a valorizzare i prodotti del territorio nei piatti più tradizionali ed in quelli con un pizzico d'innovazione, a partire dalle paste della tradizione inserite nei gustosi menù. Gli aderenti all'iniziativa della Associazione Ristoratori di Cesena propongono all'interno delle accoglienti mura dei propri locali, menù degustazione a prezzo dichiarato, comprese le bevande. I Menù hanno sempre molto successo. Per questo si consiglia di prenotarsi, rivolgendosi direttamente ai Ristoranti.

**ASSOCIAZIONE RISTORATORI DI CESENA**  
Via Roverella, 1 - 47023 Cesena  
Tel. 0547.361728  
Per ulteriori informazioni:  
[www.confesercenticesenate.com](http://www.confesercenticesenate.com)