



**ROTARY CLUB BOLOGNA: VALLE DEL SAVENA, CARDUCCI,
GIULIETTA MASINA - SAN GIORGIO DI PIANO**

In collaborazione con:

**Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Bologna,
Delegazione di Bologna San Luca**

Accademia Nazionale di Agricoltura

SIMPOSIO SUL RAGÙ

**Studio di piatti tipici della cultura culinaria
dell'Emilia Romagna**

**Vini tipici offerti dalle cantine Azienda Agricola
"La Battagliola" Piumazzo**

Ricette sul sito www.rotarybovallesavena.com

Bologna, 14 Settembre 2015



Aperitivo con prodotti tipici



**Passatelli al sugo di scorfano, poveracce,
verdure e pesto leggero**

*Ricetta della "Frasca" – Castrocaro Terme;
Chef Marco Cavallucci, Patron Gianfranco Bolognesi*



**Pasticcio di maccheroni in cassa dolce alla Ferrarese
o "Pastiz del Duca"**

Ricetta di famiglia tramandata dalla "Casa Boari" di Ferrara



**Maccheroncini di pasta fresca all'antica
con ragù classico bolognese**

*Ricetta del ragù depositata alla Camera di Commercio
di Bologna nel 1982, dalla Delegazione di Bologna
della Accademia Italiana della Cucina*



La "Pentola dolce" del Ragù

*Ricetta di pasticceria creativa per il simposio
Del Maestro Pasticciere Ermes Trombetti*

Simposiarchi: Ginevra Cavina Boari & Piergiulio Giordani Pavanelli

Bologna, 14 Settembre 2015