

Informativa

X

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#).
 Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

il quotidiano online della Romagna

è ora anche sul tuo smartphone.

RIMINI » CESENA » FORLÌ RAVENNA » REGIONE ITALIA & MONDO

GIOVANI » GUSTO & CUCINA SANITÀ & BENESSERE » MODA & BELLEZZA TURISMO & VACANZE SPORT »
 AMBIENTE & ANIMALI » ECONOMIA DIRITTO WEB & SCIENZA VOLONTARIATO EVENTI »
 INEDITI LIBRI PERSONAGGI ARTE & CULTURA POLITICA APOLITICA RUBRICHE »



Il conto dei Soci della Bcc di Gatteo



Cerca Cerca

Newsletter

Email Invia

EVENTI / GUSTO & CUCINA / MODENA / SAGRE & TRADIZIONI

HOME > REGIONE > MODENA > Modena. L'evento "Tortellino sotto i portici" si trasferisce ai Giardini Ducali. I migliori chef proporranno un'interpretazione del tradizione piatto modenese.

Modena. L'evento "Tortellino sotto i portici" si trasferisce ai Giardini Ducali. I migliori chef proporranno un'interpretazione del tradizione piatto modenese.

Condividi: Mi piace 2 G+1 0 Share Stampa

GDOMENICONI 18 SETTEMBRE 2015 0 COMMENTI
 CHEF MODENA, CUCINA, EVENTI MODENA, PIATTI TRADIZIONE EMILIANA, TORTELLINO AI GIARDINI, TORTELLINO MODENA



Chef Modena tortellino

MODENA. Nell'anno dell'Expo il "Tortellino sotto i portici" si trasferisce ai Giardini Ducali: domenica 20 settembre a pranzo gli chef ai fornelli saranno circa una decina, tutti dei migliori ristoranti di Modena a Tavola, insieme a qualche ospite bolognese. Ognuno, al [lavoro](#) nella propria postazione, proporrà un'interpretazione personale del tortellino, coinvolgendo il pubblico in una vera e propria degustazione itinerante:

Immobiliare.it

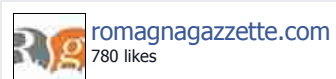
900.000 Annunci in Tutta Italia Scegli la Zona e trova la tua Casa!



Archivio Testate

Autori

Contatti



Like Page

Share

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

“Tortellino ai Giardini” è un’occasione straordinaria per assaggiare in modo ‘diverso’ il piatto modenese per eccellenza. Il Consorzio, poi, ha in serbo altre due novità per il festivalfilosofia: la portata dello chef a Carpi e la versione ‘hot’ della razionsufficiente all’Osteria Vigarani.

Dai portici del centro storico ai Giardini Ducali. Da una tavolata chilometrica a un pranzo itinerante, con 10 tappe di degustazione e altrettanti chef al lavoro. Cambia la location, cambia la formula, ma non il protagonista assoluto del menù: il tortellino.

Nell’anno dell’Expo “Tortellino sotto i portici” – il tradizionale pranzo cittadino che rende omaggio al piatto modenese per eccellenza – diventa “Tortellino ai Giardini” e viene ospitato ai ‘Giardini del Gusto e delle Arti’. Qui, **domenica 20 settembre**, dalle 12.00 alle 15.00, nell’area circostante l’Osteria Vigarani vengono allestite delle postazioni dove altrettanti chef dei migliori ristoranti del **Consorzio Modena a Tavola** preparano la loro personale e caratteristica ricetta del tortellino: ai fornelli non ci saranno solo cuochi modenesi, ma anche provenienti da Bologna e provincia. Non solo: viene proposta anche una specialità locale a base di Aceto Balsamico Tradizionale dell’Aceto del Duca.

Il pubblico può scegliere se degustare **quattro assaggi** sostanziosi di tortellino con il **ticket da 18 euro** – che comprende anche un assaggio di “specialità”, un panino, acqua o un bicchiere di lambrusco – oppure **due assaggi** con il **ticket da 10 euro**, che dà diritto anche a una bottiglietta d’acqua o al lambrusco.

Una volta acquistato il ticket, presso l’Osteria Vigarani si possono ritirare i vassoi con le posate, il pane, una ‘specialità’, l’acqua o il vino. A questo punto i partecipanti hanno tutto il necessario per cominciare il loro giro di degustazioni e possono scegliere se mangiare passeggiando, oppure sedersi sulle panchine immersi nel verde dei Giardini o, ancora, approfittare dei tavoli dell’Osteria.

E’ un modo più coinvolgente di partecipare alle degustazioni: i partecipanti al pranzo possono vedere così gli chef al lavoro e rendersi conto delle diverse interpretazioni di un piatto ormai secolare.

Gianluca Soncini della **Trattoria del Campazzo** di Nonantola, Cristian Facchini dell’**Osteria Emilia di Campogalliano**, Giovanni Cuocci de **La Lanterna di Diogene di**

Be the first of your friends to like this



INEDITI



Non solo sport. Un meraviglioso week end. Fantastiche Flavia e Roberta. Tanto quanto Aru e basket.

Spazio a parte va invece riservato al nostro Valentino, che ieri, in quel Misano colorato di giallo, una cavolata l’ha compiuta, eccome. Fosse rientrato uno o due giri prima come da ragionamento, a quest’ora avrebbe qualche punticino in più su Lorenzo, un ragazzo forse un poco emotivo ma di grandissimo valore umano e sportivo. Continuano a scolpire di res gestae ragazzi del basket, passati in breve da pollaio a squadra vera.

Vodafone Super Fibra

Fino a **300 Mega***
di velocità a **25€** al mese

+ chiamate illimitate
verso tutti i cellulari

Scopri



anno di
Online
incluso

*FTTH; velocità in download solo a Milano e B

LIBRI



Bellarìa Igea Marina. Primo appuntamento alla biblioteca Panzini con il ciclo ‘Scrittori a Kmo’. Presentazione

del libro **‘Il commissario e il signor P.’**. Venerdì 2 ottobre alle 21 la presentazione volume **‘Verso nuove ricchezze’** di Sandro Gozzoli.

Bomporto, Anna Maria Barbieri dell'Antica Moka di Modena sono gli chef dei ristoranti del Consorzio Modena a Tavola che realizzano la loro personale ricetta dei tortellini, insieme alle sfogline de La San Nicola di Castelfranco Emilia e ad alcuni chef bolognesi dell'Associazione TOur tlen (Trattoria Bertozzi, La Bottega di Franco, Cantina Bentivoglio).

Una razionsufficiente... 'hot'

In occasione del prossimo festival *filosofia*, dal 18 al 20 settembre, Modena a Tavola propone una versione calda della comoda 'razionsufficiente', il cestino del pranzo veloce ed economico che permette di seguire i ritmi delle lezioni magistrali e di assaporare piatti e prodotti tipici della provincia di Modena. La razionsufficiente 'hot' – un primo o un secondo caldo, accompagnato da un panino e una bottiglietta d'acqua – è in vendita nei giorni del festival all'Osteria Vigarani, ai Giardini Ducali, dalle 12.30 alle 15.00 al prezzo di 5 euro.

La Portata dello Chef a Carpi

Ad arricchire l'offerta gastronomica nei giorni di festival torna a Carpi l'iniziativa 'La portata dello chef': tre [ricette](#) essenziali e gustose, realizzate dagli chef locali con i prodotti tipici del territorio, consegnate su un vassoio d'asporto insieme a una bottiglietta d'acqua o un bicchiere di lambrusco. È lo street food proposto dagli chef del Consorzio Modena a Tavola a mezzogiorno (venerdì 18, sabato 19 e domenica 20) e alla sera (venerdì 18 e sabato 19), quest'anno a Carpi nel chiosco di Piazza Martiri a fianco del Municipio, in vendita a 10 euro. Della compagine di ristoranti fanno parte fra gli altri: L'Incontro, Osteria La Fefa, Trattoria del Campazzo, Laghi, Lanterna di Diogene, Stallo del Pomodoro, Osteria Emilia.

Dall'Osteria Vigarani agli show cooking: i numeri dell'estate di Modena a Tavola

Un ristorante di oltre 120 metri quadri con 100 posti a sedere, 15 chef coinvolti, 17 show cooking. E' stata un'estate 'calda' – non ancora conclusa - per il Consorzio Modena a Tavola, impegnata in prima linea nell'Expo modenese ai Giardini del Gusto e delle Arti: una stagione che si chiuderà proprio domenica 20 settembre con il 'Tortellino ai Giardini' e le iniziative legate al festival *filosofia*.

Il ristorante 'Osteria Vigarani' è aperto tutte le sere – il sabato e la domenica anche a pranzo – dal 10 giugno scorso: il temporary restaurant gestito Matteo De Pietri, patron del 'Caffè Concerto', e dal suo staff tutti giovedì ospita un ristorante di Modena e provincia associato al Consorzio, che propone un piatto pensato appositamente per l'occasione.

All'interno della Palazzina Vigarani, poi, il pubblico trova 'L'Anima e la Gola. I sapori di un territori', uno spazio ad hoc dove ogni lunedì alle 18.30, fino al 14 settembre, si alternano gli chef del Consorzio per un'ora ricette, metodi di cottura, presentazioni di piatti: 17 chef per 17 settimane nel segno del gusto.

(Visited 10 times, 10 visits today)

Elenco Ristoranti

Cerchi un ristorante? Trovalo su PagineGialle!



Ti potrebbe interessare anche...

PERSONAGGI



Ravenna. La Divina Commedia in lingua kazaka. Alla Basilica di San Francesco la consegna del Lauro

dantesco a Nicola Piovani, Adriano Guarnieri e Daniele Lombardi.

Proseguono gli eventi della XXI Rassegna di conversazioni e di letture internazionali 'La Divina Commedia nel Mondo'.

Vodafone Super Fibra

Fino a 300 Mega*
di velocità a 25€ al mese

+ chiamate illimitate
verso tutti i cellulari

Scopri

*FTTH: velocità in download solo a Milano e B...



Mi presento, sono la piadina romagnola amica delle famiglie, di giovani ed anziani. Amica dello puntino a tutte le ore.

AAA CERCASI

Agenti pubblicitari nelle zone di Rimini, Cesena, Forlì e Ravenna. Ottime prospettive!

Per informazioni contattaci:
telefono 0541 625961
info@romagnagazette.com