

Risotto o frittata domenica? Madra ha gli ingredienti giusti

Il 10 aprile è ancora festa dei sapori con la terza puntata dei laboratori di stagione Salgono in cattedra stavolta l'asparago selvatico di pineta e le uova "quelle buone"

Cresce spontaneo tra la vegetazione, i turioni sono rossastri o scuri, le foglie inferiori spinose. Molto aromatico, ha un sapore intenso e una consistenza tenera. Un gusto un po' amarognolo, diremmo, ma che può rendere molto dolce e piacevole la giornata e perché no anche la vita... In dialetto si chiama *sparaz, o sparazena*, ed è un ravennate doc, perché viene prodotto proprio qui, nelle pinete della fascia costiera. Non poteva iniziare che così, con questa piccola dedica a un prodotto tipico per eccellenza, la presentazione del terzo appuntamento dell'anno con Madra, in programma domenica 10 aprile, dalle 10 alle 19, nel centro storico di Ravenna. Il gustosissimo asparago selvatico di pineta sarà infatti il primo attore del nuovo **laboratorio di stagione** che andrà in scena alle 11 alla Trattoria al Cerchio (via Cerchio 13). A fargli da spalla le uova "quelle buone" di galline allevate a terra, l'ingrediente che da sempre lo accompagna anche nella preparazione del più classico e apprezzato dei piatti: la frittata. Un binomio perfetto per un laboratorio più che mai succulento, che vedrà alternarsi questa volta ben tre intenditori: **Stefano Tozzi**, presidente dell'Associazione razze e varietà autoctone romagnole, **Daniele Fusconi**, esperto e appassionato nella raccolta dell'asparago di pineta, e **Angelo Innocenti**, tecnico dell'Azienda Agraria Sperimentale Mario Marani. Al termine, come sempre, i presenti potranno approfittare degli assaggi di appetizer con gli asparagi e le uova preparati per l'occasione.

9 i ristoranti che partecipano all'iniziativa "**Il Buono della Terra al Ristorante**", utilizzando i prodotti di Madra per le proprie ricette: Cà de Ven, Locanda del Melarancio, Osteria dei Battibecchi, Osteria del Tempo Perso, Osteria Sapori Divini, Ristorante Alexander, Ristorante Pizzeria Nuovo Scaì, Trattoria al Cerchio e Trattoria alla Strada degli Ariani. 4 bar del centro (Alighieri Caffè, Bar Byron, Caffè Silvano e Recine Ramiro Bar Tabacchi) proporranno invece buffet per "**La Colazione e la Merenda del Contadino al Bar**". Per tutta la giornata a tenere banco, letteralmente, saranno però ancora una volta i produttori locali: oltre 50 le bancarelle degli agricoltori che coloreranno i portici di via Gordini e via Corrado Ricci: i visitatori potranno scegliere la più bella di primavera, che verrà premiata a maggio, e partecipare a loro volta alla selezione per la migliore dedica a Madra.