

Laboratori di stagione con Madra: si parte dalla zucca

Domenica 27 febbraio primo appuntamento dell'anno con la festa dei sapori

Anno nuovo, Madra nuova. Il buono della terra, il meglio della campagna, ritorna in città domenica 27 febbraio per un primo ciclo di 4 appuntamenti che renderanno ancora più saporite le domeniche di mostramercato con 50 bancarelle degli agricoltori del territorio (10-19, orario continuato, via Gordini, Corrado Ricci e aree limitrofe). Ogni edizione 2011 infatti sarà dedicata a un diverso prodotto di stagione, alla sua genuinità, freschezza, bontà, alla sua storia e ai suoi possibili usi in tavola. Un viaggio enogastronomico e sensoriale sotto la guida esperta di chef e docenti che cureranno le dimostrazioni e le degustazioni delle eccellenze locali. Il primo appuntamento con i **"Laboratori di stagione"** è in programma già il 27, alle 10:30, all'Osteria Sapori Divini in via Mentana 23. Protagonista la **zucca**, di cui svelerà tutti i segreti Mirco Marconi, docente Master Slow Food. A seguire si passerà dalla teoria alla pratica con i meritati assaggi di appetizer ovviamente alla zucca. Nelle prossime puntate: le cozze selvagge di Marina di Ravenna e lo scalogno di Riolo (27 marzo), gli asparagi di pineta e le uova "quelle buone" di galline allevate a terra (10 aprile), le fragole e le albicocche dalla frutta fresca alla confettura (29 maggio).

La prima domenica di Madra 2011 è anche nel segno del carnevale che colorerà in contemporanea le vie del centro di Ravenna. A inaugurare simbolicamente l'anno nuovo della manifestazione sarà, alle 15, l'esibizione d'**Ita**lento, in perfetto clima carnevalesco. Giocosa anche l'iniziativa che permette ai visitatori di scegliere "La Bancarella più bella" di Madra, altra novità di quest'anno. Per esprimere la propria preferenza basterà compilare i coupon presenti sugli stessi banchi degli agricoltori, e i più votati tra questi verranno poi premiati in due diverse sessioni: a maggio, per il titolo di migliore bancarella di primavera, in novembre per quello di migliore bancarella d'autunno. In questa inedita consultazione anche gli elettori saranno premiati, per la migliore dedica a Madra.

Salgono a 8 i ristoranti che partecipano all'iniziativa **"Il Buono della Terra al Ristorante"**, proponendo piatti realizzati con i prodotti di Madra per la preparazione delle proprie ricette: Cà de Ven, Locanda del Melarancio, Osteria dei Battibecchi, Osteria del Tempo Perso, Osteria Sapori Divini, Ristorante Pizzeria Nuovo Scaì, Trattoria alla Strada degli Ariani e Trattoria al Cerchio. Madra 2011 conferma inoltre la collaborazione con alcuni bar del centro per **"La Colazione e la Merenda del Contadino al Bar"** con i prodotti della mostramercato: aderiscono l'Alighieri Caffè, Bar Byron, Caffè Silvano e Recine Ramiro Bar Tabacchi.

Le prossime edizioni della manifestazione si terranno il 27 marzo, 10 aprile e 29 maggio per altre 3 domeniche di festa, profumi e sapori. Chiuderà in bellezza il ciclo primaverile l'iniziativa **"I Giardini di Maggio con i sapori di Madra e i vini di GiovinBacco"**, in programma il 29 maggio nei giardini privati e monumentali di Ravenna. Dopo la pausa estiva Madra tornerà infine il 23 ottobre e il 27 novembre con altri due appuntamenti dedicati come ogni anno all'autunno.