

Nuova domenica di MADRA tra stridoli, fave e altre delizie

Il 29 aprile ritorna MADRA, per un'altra domenica di primavera consacrata ai sapori della nostra terra. Due prodotti di stagione, in particolare, saranno protagonisti di questo nuovo appuntamento con "Il Buono della Terra in Città": **gli stridoli e le fave**. Chi volesse sapere tutto sulla pianta e sul legume primaverili, e i loro innumerevoli utilizzi in cucina, non dovrà perdersi il nuovo **laboratorio di stagione** in programma alle 11 all'Alexander Ristorante, all'angolo tra via Mazzini e Borgo San Rocco. La "lectio" sarà accompagnata, come sempre, da assaggi di appetizer gratuiti dei due prodotti presentati.

Tutte le altre specialità locali faranno bella mostra di sé sotto i portici di via Mario Gordini e via Corrado Ricci, che con MADRA diventano, dalle 10 alle 19, il mercato degli agricoltori, riempiendosi di bancarelle, odori e colori. Nelle vie adiacenti, con "Il Buono della Terra al Ristorante", **11 ristoranti** proporranno piatti preparati con i prodotti di MADRA insieme a vini del territorio: Alexander Ristorante, Cà de Ven, Fricandò Cucina del Territorio, Locanda del Melarancio, Mariola Casa e Bottega, Osteria dei Battibecchi, Osteria del Tempo Perso, Osteria L'Acciuga, Osteria SaporidiVini, Ristorante Pizzeria Nuovo Scaì e Trattoria Al Cerchio. Infine, in **4 bar** del centro sarà possibile gustare "La Colazione e la Merenda del Contadino al Bar" a base di prodotti della mostramercato: Alighieri Caffè, Bar Byron, Caffè Fricandò e Recine Ramiro Bar Tabacchi.

MADRA è promossa dalle organizzazioni agricole del territorio **Cia, Coldiretti, Confagricoltura e Copagri**, e organizzata da **Tuttifrutti** con la partecipazione del **Comune di Ravenna** e la collaborazione speciale di **Slow Food Ravenna**. La manifestazione gode inoltre del patrocinio di Provincia, Camera di Commercio di Ravenna e Regione Emilia-Romagna.

Ravenna, giovedì 26 aprile 2012

www.madraravenna.it