



**LICENZA D'IMPASTARE LUNGO LA VIA AURELIA**  
PROGRAMMA DEGUSTAZIONI PRESSO IL NOSTRO STAND  
PASTA TREND – BOLOGNA – DAL 2 AL 5 APRILE 2011

*Da Ventimiglia a Roma, riviviamo - con il Maestro Raimondo Mendolia - la Via Aurelia a tappe, rivalutando i prodotti tipici territoriali, assemblandoli in maniera innovativa in gustosi piatti di pasta fresca farcita*

**SABATO 2 APRILE – ORE 11.00 E 14.00**

Ripercorrendo la Liguria, incontriamo le terrazze del Ponente che si affacciano sul mare: Arma di Taggia, Diano Marina, Alassio. Qui i prodotti non mancano per poter preparare questa favolosa ricetta: **Ravioli in sfoglia di Olive taggiasche ripieni di Polpo e Patate con Olio Extra Vergine di Diano Marina.**

Riprendiamo il percorso avvicinandoci verso Genova; passando da Prá, il profumo del basilico é penetrante, invitante per la prossima ricetta: **Pansoti di Pesto ripieni di Fagiolini, Patate e Ricotta con burro ai pinoli.**

**DOMENICA 3 APRILE – ORE 11.00 E 14.00**

Siamo nel Levante ligure e, perché no, una puntata in onore delle Cinque Terre: ricalcando i gusti nascosti dell'entroterra e il vino pregiato di Monterosso, ecco per Voi: **Ravioli allo Sciacchetrá ripieni di Formaggio SanSté e Salame Valdivara con Burro al Miele e Pepe.**

Passiamo La Spezia e ci inoltriamo in Toscana, terra di sapori incisivi, rivisitando un classico piatto per Voi: **Panzanella in sfoglia Barricata di Rosso di Montalcino.**

**LUNEDI 4 APRILE – ORE 11.00 E 14.00**

Siamo a Livorno, il profumo del mare é leggero nell'aria e invita il nostro palato alla prossima degustazione: **Tortelloni di Pomodoro ripieni di Triglie alla Livornese.**

Scendiamo per la Maremma, paesaggi incontaminati ci affasciano e i Butteri ci invitano con i loro prodotti tipici alla prossima ricetta: **Tortelli alle Pere ripieni di Lardo di Colonnata e Formaggio di Pecora maremmana.**

**MARTEDI 5 APRILE – ORE 11.00 E 14.00**

Il Lazio é alle porte, i profumi si fanno piú penetranti, perfetti per un'Amatriciana rivisitata per Voi: **Ravioli al peperoncino ripieni di Guanciale e Pecorino romano.**

Siamo a Roma, città antica come la sua cucina. Da un classico dell'epoca romana, una ricetta ricca di fascino e sapori, giusto per chiudere con armonia il nostro percorso degustativo: **Cappelletti ripieni di Carciofi alla Giudea e Ricotta di Pecora.**

*Buon viaggio e Buon appetito!*

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC  
rea 67308 PC  
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.  
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastrò, 2  
29010 gragnano trebbiense PC - Italy  
t. +39.0523.787155  
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it  
www.dallagiovanna.it

