



### **RISTORANTI APERTI 18 giugno '12**

**PIAZZA DE MELLO 4 BOLOGNA PRESSO IL RISTORANTE LEONI E L'OSTERIA DI PORTA EUROPA**

**PER TUTTA LA GIORNATA PRODUTTORI E CUOCHI SI ALTERNERANNO E COSTRUIRANNO UNA SERIE DI EVENTI AL FINE DI RACCOGLIERE FONDI. PRODUTTORI, FORNITORI DI MATERIE PRIME E CUOCHI DALLE 11 DEL MATTINO FINO AD OLTRANZA SARANNO A DISPOSIZIONE DI CHI VORRA' CONDIVIDERE CON TUTTI, QUESTI MOMENTI DI GRANDE SOLIDARIETA', LA SERATA NON SI CONCLUDERA' NEMMENO DUANTE LA CENA DI BENEFICENZA ORGANIZZATA DAI RISTORANTI DICHIARATI NON AGIBILI. ALLA FINE SI RITROVERANNO IN OSTERIA DI PORTA EUROPA PER CONTINUARE LA STAFFETTA DI SOLIDARIETA'. VI ASPETTIAMO.  
MARCELLO LEONI E IL SUO STAFF**

### **Cuochi coinvolti nell'evento del 18 giugno**

**IGLES CORELLI RISTORANTE ATMAN PESCIA PT  
MASSIMO BOTTURA LA FRANCESCANA MODENA  
AURORA MAZZUCHELLI RISTORANTE MARCONI SASSO MARCONI  
MASSIMO SPIGAROLI - ANTICA CORTE PALLAVICINA POLESINE PARMENSE  
PIERGIORGIO PARINI RISTORANTE IL POVERO DIAVOLO TORRIANA RN  
MAX POGGI RISTORANTE AL CAMBIO BOLOGNA  
LUCA COLLAMI RISTORANTE BALDIN SESTRI Ponente  
STEFANO CIOTTI-VICOLO SANTA LUCIA CATTOLICA  
PAOLO TEVERINI BAGNO DI ROMAGNA  
CLAUDIO SORDI LA PIAZZETTA BOLOGNA  
DARIO PICCHIOTTI ANTICA TRATTORIA DI SACERNO CALDERARA DI RENO  
RICCARDO AGOSTINI IL PIASTRINO PENNABILLI  
RAFFAELE LIUZZI LOCANDA LIUZZI CATTOLICA  
FILIPPO CHIAPPINI DATTOLO ANTICA OSTERIA DEL TEATRO PIACENZA**

**GUALANDI DOLCERIA MAZZINI DI ARGENTA  
MARCO BONI RISTORANTE MAX FERRARA**

**DURANTE LA SERATA SI SVOLGERA' LA CENA PREPARATA A PIU' MANI  
CON I CUOCHI DANNEGGIATI DAL SISMA**

**GIANNI D'AMATO - "IL RIGOLETTO" REGGIOLO  
GIOVANNA GUIDETTI - "OSTERIA LA FEFA" FINALE EMILIA  
ALESSANDRA BURIANI - "BURANI" PIEVE DI CENTO  
ADRIANA BIONDI - TRATTORIA LA ROSA S.AGOSTINO FERRARA  
PIER LUIGI DI DIEGO "IL DONGIOVANNI" DI FERRARA**

*Antipasti*

*Aria di campagna*

*Sformato di parmigiano con prosciutto croccante e salsa di piselli*

*Il Pratello-Le Campore 2008*

*Primo*

*Risotto ai ricci di mare, semi di pomodoro basilico e limone candito*

*Cesari -Liano Chardonnay Sauvignon Blanc 2010*

*Pietanza*

*Spalla di vitello all'origano con pizzaiola fredda*

*Zerbina-Torre di Ceparano*

*Dessert*

*Fior di latte al caramello dell'Artusi*

*Tenuta Bonzara-U Pasa Sauvignon*

**IL COSTO DELLA CENA E' DI € 125,00**

**PER LE PRENOTAZIONI CHIAMARE LO 051700102**

**O RIVOLGERSI ALLE ASSOCIAZIONI SOPRAMENZIONATE DI RIFERIMENTO**

**QUI DI SEGUITO LE AZIENDE CHE COLLABORANO ALLA RACCOLTA FONDI CON  
VENDITA DI PRODOTTI:**

CONSORZIO ABTM  
CESARI UMBERTO  
SOC.AGRICOLA LE QUERCE  
CUFROL FRANTOI OLEARI  
CARPENE-MALVOLTI  
NONINO  
GUIDO BRUZZO

SALUMIFICIO PODERE CADASSA  
ACETAIA COMPAGNIA DEL MONTALE  
CASEIFICIO GENNARI PARMIGIANO REGGIANO  
SALUMIFICIO BONFANTI  
*SELECTA SPA OCCHIOBELLO CON I SUOI PARTNER EMILIANI*  
*-la famiglia Bergonzi, con il Culatello di Zibello di Podere Cadassa*  
*-la famiglia Bertoli, con l'aceto Balsamico di Modena Compagnia del Montale*  
*-la famiglia Gennari, con il Parmigiano Reggiano del Caseificio Gennari*  
*-la famiglia Negrini, con la Mortadella Classica del Salumificio Bonfatti*  
DOLCERIA MAZZINI PASTICCERIA  
ACQUERELLO RISO 7 ANNI  
PASTIFICIO VINCENZO SPINOSI  
MACELLERIA ZIVIERI  
PASTIFICIO VERRIGNI  
CA'RIDOLFI PIADINA  
ANTICA CORTE PALLAVICINA  
ENOTECA PINCHIORRI  
GIACINTO ROSSETTI  
FATTORIA ZERBINA  
ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA  
ASSOCIAZIONE GIANNA GIANNI  
SOCIETA' COOPERATIVA ARTE BALSAMICA "ACETAIA LA TRADIZIONE"  
CONSORZIO TUTELA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA  
CONSORZIO VIGNAIOLI BIODINAMICI GENOVA  
SILVERIO CERRI RISTORANTE SILVERIO FAENZA  
ANNA GRAZIANI  
VIGNETO DI SAN VITO MONTEVEGLIO BO  
PREMIERE SRL LUXURY FOOD-FEDERZONI BAGGIOVARA MODENA  
LE CRUSET ITALIA SRL  
LE TAMERICI SRL  
KARMA SRL DI PINO PALMA  
ARTEGGIANDO LUXURY LIVING  
FERRARELLE SPA  
SURGIVA F.LLI LUNELLI  
ACQUA MINERALE SAN BENEDETTO SPA  
CASEIFICIO S.ANNA ANZOLA EMILIA  
CONSORZIO FORMAGGIO PARMIGIANO-REGGIANO SEZIONE DI MODENA

