

AUGUSTA



Fuori dal Circo... TerraMare con al mènì

Un momento conviviale quotidiano in assoluta libertà di pensiero e contaminazione fra cuochi amici, cantine amiche, appassionati, curiosi, colleghi. Uno spazio di accoglienza temporale in un giardino fuori dal tempo e dallo spazio e... **“Fuori dal circo...”**.

Questo vuole essere la tre giorni di *TerraMare*, il doppio format con cui *Augusta Cucina e Cicchetto* omaggia *Al Mènì*: in primis tre appuntamenti fra le 17 e le 19 di venerdì 25, sabato 26 e domenica 27 in cui davanti a un buon bicchiere e a qualche assaggio ci si confronta e ci si scambiano sapori, curiosità e saperi facendo dialogare il territorio e i suoi prodotti, la Valmarecchia, la Valconca e l'Adriatico. Senza fini di lucro, per mero piacere di condivisione, approfittando del pubblico di amanti del cibo e del bere che quella che è una delle manifestazioni enogastronomiche più importanti d'Italia calamita attorno a sé.

Appassionati cui l'ingresso/bottega di casa Augusta spalancherà le porte ogni giorno fra le 11 e le 22 per ***Un calice con al mènì, vino e... il vin sognato (un drink pensato dall'oste Zeta per Fellini)***: i piatti della cucina con proposte mirate fuori menu e la cantina saranno a disposizione per accompagnare l'attesa della giostra dei cuochi sotto il vicino tendone del circo di 8½

Il programma

Venerdì 25 (ore 17-19)

Enio Ottaviani Vini e Vigneti
Vincenzo Camerucci *caMi*
Riccardo Agostini *Il Piastrino*
Paolo Bissaro *Augusta*

Sabato 26 (ore 17-19)

Cantina Tenuta Saiano
Massimiliano Mussoni *Osteria La Sangiovesa*
Gianpaolo Raschi *Guido*
Podere Roccolo
Emilio Spada

Domenica 27 (ore 17-19)

Enio Ottaviani Vini e Vigneti
Mariano Guardianelli *Abocar*
Gianpaolo Raschi *Guido*
Paolo Bissaro *Augusta*
Lorenzo Accreman *apprendista cuoco (allo sbaraglio)*
Podere Roccolo
Su Nuraghe

Sipario con Artusi e “Don Pasta”

Domenica 27 alle 20.30, ciliegina sulla torta della tre giorni, il sipario d'autore con omaggio a Pellegrino Artusi nel bicentenario della sua nascita. Augusta propone per l'occasione la cena spettacolo ***Buon compleanno Artusi, viaggio nella cucina popolare italtana.*** Il patron Gianpaolo Raschi si esibirà in un menu artusiano in quattro portate a 35 euro su prenotazione (per info 0541-088489 o info@ristoranteaugusta.it) accompagnato dalla performance di Daniele De Michele, in arte “Don Pasta”, deejay appassionato di gastronomia che il New York Times definisce “uno dei più inventivi attivisti del cibo”