

# I FORMAGGI

Con il buon latte dei nostri pascoli...

## Mostre ed esposizioni

Tutte le domeniche dal 4 al 25 ottobre Mostra di Mosaico in legno pregiato a cura di **Francesco Ridolfi** nelle casine ai piedi della Rocca.

## Mostra Mercato

**Piazzetta del Paese e Borgo Storico dalle 10.00 alle 20.00**

Esposizioni e vendita di prodotti biologici, tipicità ed artigianato a cura di Promo-D Srl.

## Pranzo Degustazione

Ore 12.30 - Via Riva

Saluto del Sindaco di Montefiore Conca dott.ssa **Wally Cipriani** e dell'Assessore alla Regione Emilia Romagna dott.ssa **Emma Petitti**

Relatori:

Dott. **Fiorenzo Brighi** cardiologo - "L'importanza del latte e dei suoi derivati per la salute del corpo"

**Gaetano Callà** - Presidente della Strada dei Vini e dei Sapori di Rimini

**Andrea Preci** - Azienda Il Buon Pastore

**Tonino Bernabè** - Presidente di Romagna Acque

**Piazza della Libertà** musica dal vivo con i "VINTAGE 60" musica italiana dagli anni 60 ad oggi.

## Eventi, Intrattenimenti e Stands Gastronomici

Dalle 10.00 alle 20.00 presso Piazza della Libertà la **ProLoco** di Montefiore proporrà le prime caldarroste e la piadina della tradizione romagnola. Nelle successive domeniche di ottobre tradizionale Sagra della Castagna. La Strada dei Vini e dei Sapori propone in collaborazione con l'azienda vinicola "**Tenuta del Monsignore**" un percorso enogastronomico con vendita di prodotti tipici nella struttura Torre ai piedi della Rocca. Convegni sull'agroalimentare, Sala degli Archi.

## La Rocca Malatestiana

sarà aperta ad orario continuato dalle 10,00 alle 20,00

Dalle 14.00 "**Fuga dal Castello**": Possibilità di calarsi dalla terrazza della Rocca con le corde!

Possibilità di visite guidate.

"**I MALATESTA**: Una Rocca inespugnabile e le sue tavole"

Ore 11,15 - 15,00 - 16,30 - 18,00.

"Speciale Family Tour": Ore 16,00 - 17,30. Info e costi:

Tel. 0541 980179 cel. 334 2701232 - email: castellodimontefiore@gmail.com

# PRANZO DEGUSTAZIONE

Sulla nostra tavola, i nostri prodotti migliori.

Un percorso a buffet guidato, attraverso i piatti della tradizione romagnola che valorizzano l'arte di cucinare in modo superlativo tutti i derivati del latte, a cura di **Claudio Castiglioni**, preparato dagli Chef **Gianluca Balascio**, **Gianluca Angelini** e dal Maestro Pasticcere **Enzo Tagliaferri**.

Tutti i derivati del latte sulla nostra tavola per farci ritrovare i gusti, I sapori e la tradizione della buona cucina

## TAVOLOZZA DEL CASARO:

### Antipasti

Piada con Pecorino Aromatico e Rucola

Spuma dell'Appassito, Robiola di Pecora con Marmellata di Pere e Zenzero e Mandorle Tostate

Prosciutto di Carpegna con i Fichi

La Caciotta Semistagionata e Cipolline in agrodolce

### Primi

Lasagnetta con Fonduta di Pecorino e Salsa di Funghi del Bosco

Strozzapreti Cacio, Pepe, Guanciale e Tartufo Nero

### Secondo

Petto di Vitello e Zucca Arrosto con Salsa di Caciotta

### Dessert

Tartelletta con Farina di Castagna,  
Ricottina Fresca e Salsa al Cioccolato Nero e Arancia

VINI "TENUTA DEL MONSIGNORE"

Menù per bambini: Pasta al Pomodoro, Hamburger e Patate.

(Adulti € 23,00 - Bambini € 10,00)

Prenotazioni: Tel. 0541 987694, tutti i giorni dalle ore 08,00 alle 20,00

Oppure: Tel. 348 1042158 (Tutti i giorni dalle ore 16.00 alle ore 20.00)