



Assaggi d'autunno: prelibatezze, sapori e ricette segrete sulla tavola romagnola in un tranquillo week end autunnale... e quattro "bagole" tra amici davanti al camino.



LA CUCINA TRADIZIONALE NELLA ROMAGNA PIU' AUTENTICA

In un mini corso di cucina tipica i consigli senza tempo della "Azdora"

6 e 7 ottobre 2012



Gli amici della Associazione Costa Hotels di Riccione, anche quest'anno ci propongono un entusiasmante fine settimana tra le colline del loro magnifico entroterra. Un "succulento" week end all'insegna dell'enogastronomia romagnola durante il quale parteciperemo in prima persona ad un piccolo corso di cucina tradizionale tenuta da una "Azdora" presso un agriturismo specializzato, nella zona di Sant'Arcangelo di Romagna. La mitica "Azdora", come viene definita, in dialetto, la tipica signora dell'antica tradizione di Romagna, è molto più di un personaggio, ma rappresenta la vera regina del focolare, la colonna portante della famiglia, senza la quale nelle case di Romagna, non regnerebbe la stessa armonia che da sempre, le caratterizza. Non sarà un caso se, sfogliando il dizionario di dialetto romagnolo, ci accorgiamo che la traduzione italiana di "Azdora" è reggitrice, massaia, ossia colei che governa e sostiene la casa. La nostra "vera signora romagnola" prepara con dedizione i cappelletti a mano chiudendoli uno ad uno, così come gli strozzapreti che ormai, per praticità, molti tendono a tagliare a macchina, qui vengono realizzati con metodi tradizionali, rendendo unico ogni piatto! Impareremo a "tirare la sfoglia", a preparare il ragù con carne battuta a coltello, a preparare composte, torte salate,

ecc. E la sera mangeremo in compagnia tutto quello che abbiamo preparato davanti al camino acceso.

Durante il nostro viaggio, non mancheranno le consuete "soste golose": la prima nell'azienda vinicola "*La collina dei poeti*" in Valmarecchia, situata in una splendida cornice: la tenuta è caratterizzata dai vigneti e da alberi secolari, cipressi, ippocastani, pini argentati e gelsi sparsi ovunque, nel parco e lungo i viali. Si produce prelibato Sangiovese, Albana ed olio extravergine d'oliva. Pranzaremo in una azienda di Sassocorvaro, nelle Marche, produttrice di una speciale birra artigianale cruda, ottima anche da pasto. Posizione collinare splendida con vista panoramica sul paese e il lago di Sassocorvaro. **DA NON PERDERE!!!** I scrivetevi con sollecitudine!

PROGRAMMA DI VIAGGIO

Sabato, 6 ottobre 2012 - MANTOVA / SANT'ARCANGELO DI ROMAGNA / RICCIONE / MONTECOLOMBO / RICCIONE.

Ritrovo dei signori partecipanti a Mantova in luogo ed orario che comunicheremo in seguito. Sistemazione sul pullman riservato e partenza per Sant'Arcangelo di Romagna dove ci incontreremo con le ragazze della Costa Hotels che saranno le nostre accompagnatrici per tutta la durata del viaggio.

Trasferimento all'azienda vinicola "La collina dei poeti", www.collinadeipoeti.it, visita dell'azienda e della cantina. Pranzo in giardino (tempo permettendo) con degustazione di prodotti tipici ed abbinamento vini. Dopo il pranzo proseguiamo verso Riccione per check in all'hotel e distribuzione delle camere riservate. Breve relax. Nel pomeriggio trasferimento all'Agriturismo "I Muretti di Osteria Nuova" di Montecolombo, www.imuretti.net. Ci aspetterà la nostra "Azdora" personale che ci svelerà i segreti della cucina tradizionale romagnola: il



breve corso al quale parteciperemo durerà circa tre ore o poco più. Quindi cena in agriturismo durante la quale assaggeremo tutto ciò che abbiamo cucinato, ma anche altre ghiotte specialità preparate dalla bravissima proprietaria del locale. Rientro in hotel a Riccione per il pernottamento.

Domenica, 7 ottobre 2012 - RICCIONE / SASSOCORVARO / MANTOVA.

Dopo la prima colazione a buffet in hotel, partenza per Sassocorvaro, un antico borgo situato sulle colline dell'entroterra marchigiano; articolato attorno alla rocca ubaldinesca, si erge su un colle che domina la valle del fiume Foglia. Tra Sassocorvaro e la sua frazione di Mercatale si estende un lago artificiale, chiuso da una diga, che porta il nome della suddetta frazione. Visita guidata della "Grande Tartaruga del Montefeltro", la maestosa Rocca Ubaldinesca, esempio rivoluzionario di fortificazione che rivela ancora oggi il suo carattere sperimentale e atipico rispetto ai numerosi tipi di architettura militare del ducato di Urbino; la rocca è uno dei massimi capolavori dell'architettura militare del rinascimento. Passeggiata nel borgo fino alla Chiesa della Trinità nel cui interno sono custodite le spoglie del santo martire San Valentino, patrono degli innamorati. Al termine trasferimento all' Azienda "La Cotta" di Mercatale, www.lacotta.it (Sassocorvaro) produttrice di una speciale birra cruda artigianale ottima anche da pasto! Visita guidata dell'Azienda e pranzo con degustazione di birra abbinata al tipo di pietanze con menù tipico del Montefeltro. L'agriturismo è stato ricavato da una sapiente ristrutturazione di un antico casale ed ha saputo coniugare la tradizione con elementi architettonici innovativi. La posizione è strategica e molto panoramica sul paese e sul lago di Sassocorvaro, nel cuore del Montefeltro storico compreso tra Urbino, Carpegna e San Leo. Dopo pranzo e breve relax partenza per Mantova: arrivo in serata.



QUOTA DI PARTECIPAZIONE (minimo 25 persone):

- | | | |
|------------------------------|---|--------|
| • COSTO DEL VIAGGIO | € | 232,00 |
| • SUPPLEMENTO CAMERA SINGOLA | € | 12,00 |

| | | |
|---------|---|-------|
| ACCONTO | € | 70,00 |
|---------|---|-------|

LA QUOTA COMPRENDE:

- Viaggio in pullman GTL, pedaggi inclusi;
- Sistemazione in hotel 3 stelle superior a Riccione, posizione centrale, a due passi da via Ceccherini, in camere doppie con servizi (hotel tutto rinnovato);
- Trattamento di pensione completa con pasti in ristorante/agriturismi, bevande incluse;
- Escursioni e visite come da programma;
- Accompagnatore Costa Hotels per tutta la durata del viaggio;
- Assicurazione medico bagaglio;
- Omaggio;
- Accompagnatore Cad Bam.

LA QUOTA NON COMPRENDE:

- Mance, altre bevande, tutto quanto non espressamente riportato alla voce "la quota comprende".

TERMINE DI ISCRIZIONE:

17 settembre 2012

RESPONSABILE:

Chiara Steccanella

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

- contattare la segreteria CAD BAM dal Lunedì al Venerdì dalle 09:00 alle 13.00 allo 0376/368843. Fax 0376/356743;
- inviare un messaggio di posta elettronica al seguente indirizzo: segreteria@cadbam.it;
- visitare il nostro sito Internet www.cadbam.it.



AREA NORD EST - MANTOVA (cod. 5071)
ALL'ATTENZIONE DELLA SEGRETERIA CAD BAM

MODULO DI ADESIONE AL WEEK END IN ROMAGNA 6 E 7 OTTOBRE 2012

| COGNOME E NOME | UFFICIO - INDIRIZZO - TELEFONO | QUOTA €uro |
|-----------------------|---------------------------------------|-------------------|
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ |

Totale quote di partecipazione dovute: _____

DICHIARO DI SOLLEVARE IL CAD BAM DA QUALSIASI RESPONSABILITA' PER DANNI CAUSATI E/O SUBITI DAI SOPRAELENCATI NOMINATIVI PER TUTTA LA DURATA DEL VIAGGIO.

CONSENSO DLGS 196/03 SULLA TUTELA DELLE PERSONE ED ALTRI SOGGETTI RISPETTO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI: consapevole che in mancanza di consenso il CAD BAM non potrà dar corso ad iniziative o servizi che richiedano il trattamento dei dati personali già in suo possesso, acconsento al trattamento degli stessi per le specifiche finalità perseguite dalla presente iniziativa, compreso la loro eventuale comunicazione a terzi soggetti incaricati dell'organizzazione tecnica.

Mantova, _____ Firma Socio Cad Bam _____

Con il presente ordine irrevocabile, il sottoscritto _____
autorizza la Banca Monte dei Paschi di Siena a bonificare, anche in più soluzioni ed a richiesta degli organizzatori,
l'importo complessivo di €uro ___ a favore del Circolo Aziendale Dipendenti Banca Agricola Mantovana addebitando il c/c
n. _____ funzionante presso la dipendenza di _____
_____, quale totale quote di partecipazione alla manifestazione in oggetto.

Mantova, _____ Firma intestatario c/c _____