

IL BRODETTO: SCOPRI LA TRADIZIONE CHE UNISCE IL MONDO



- **MARTEDI' 23 NOVEMBRE - dalle ore 14.00 alle ore 18.00**

Il brodetto di pesce nasce nei secoli scorsi come piatto povero dei pescatori dell'Adriatico, che si cucinavano a fine giornata il pescato difficile da vendere. Oggigiorno, laddove la ristorazione lo propone, il brodetto di pesce è considerato una prelibatezza, un classico senza tempo. Ogni paese della Costa, non solo adriatica, ha la propria variante, che però non altera nella sostanza la ricetta base, la cui caratteristica è proprio quella di utilizzare diverse qualità di pesce fresco in base alla stagione. Il corso porterà i partecipanti alla riscoperta di questa specialità della tradizione, attraverso la realizzazione e degustazione di varie ricette.

Ai fini della partecipazione è richiesto il GREEN PASS.

La lezione si terrà presso la sede dello IAL Emilia Romagna, in Viale Torino 67 a Riccione (RN). **IMPORTANTE: portare grembiule, copricapo e scarpe antifortunistiche.**

Per info e iscrizioni:

- Davide Celli – cell. 349-2835580 – d.celli@ascomrimini.it
- Michela Bugli – cell. 334-6839511 – commerciale@ascomrimini.it
- Alberto Gallinetta – cell. 371-4086632 – cattolica@ascomrimini.it