"Scorticata la collina dei piaceri" undicesimo atto. Mercoledí 27, Giovedí 28 e Venerdí 29 Luglio Torriana si veste di festa. Torna l'attesissimo appuntamento voluto dall'Amministrazione Comunale di Torriana che, in occasione dell'edizione 2011, mobilita grandi cuochi di prestigio nazionale, le migliori cucine del riminese, le espressioni della ristorazione locale e una pattuglia d'eccellenza di "maestri" artigiani dell'enogastronomia provenienti da tutta Italia. Punte d'altissimo livello nella pasticceria, nei salumi, nei formaggi, nelle cucine da marciapiede e nello spazio denominato" 💸 ualità Rimini", personaggi-protagonisti famosi perchè bravi, bravi perchè fuori dal coro, appassionati fautori di uno stile di lavoro personale, originale, in controtendenza all'omologazione dei prodotti e del gusto. Creatività e semplicità il binomio di un contenitore speciale, in un luogo magico che per tre notti si anima d'incontri, musica, spettacoli. Angoli di degustazione di vini e birre, bollicine e distillati, cibi "poveri e nobili" dalla piadina alle ostriche, dal Sangiovese allo Champagne in una buona e sana contaminazione di storie ed esperienze. Grazie al contributo di chi partecipa e di chi vi lavora, la Collina dei piaceri è diventata un appuntamento irrinunciabile e sempre diverso, atteso e di successo per il vasto gradimento del suo pubblico e la sempre crescente qualità della proposta.



Comune di Torriana



Assessorato Attività Produttive









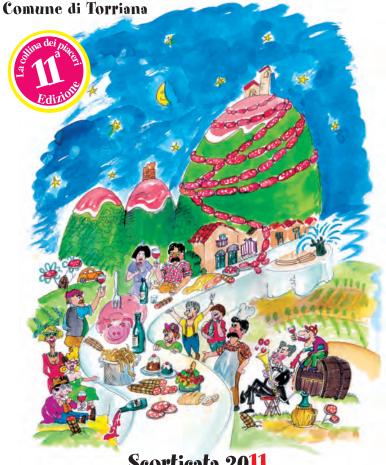




Organizzazione: Comune di Torriana, ProLoco

Progettazione: Fausto Fratti

Informazioni: Comune di Torriana - tel. 0541.675220



Scorticata 2011

La collina dei piaceri

Torriana, mercoledì 27, giovedì 28 e venerdì 29 luglio dalle 19 fino al termine della notte















I Produttori

Mercoledi 27, Giovedi 28 e Venerdi 29 Luglio

- Pro Loco Torriana "La piada e il pane di Scorticata", Torriana RN
- Macelleria Rossi dal 1894, Torriana RN
- Genestreti Corrado "Il miele della Valmarecchia", Torriana RN
- Girometti la bottega di Via Don Minzoni, Santarcangelo RN
- Rinaldini Cioccolateria, Gelati, Pasticceria Rimini
- Amarcord birrificio artigianale, Rimini
- Il Piccolo forno Marziali "Dolci tradizionali romagnoli", Saludecio RN
- Il Buon Pastore "Pecorini e ricotta", Montefiore Conca RN
- Prosciuttificio Sapori di Carpegna, Carpegna PU
- Igilium Az. Ag. Bio Paolo Benaglia latticini di capra, Uffugliano Novafeltria RN
- Torrefazione Lelli "Il caffè di Leonardo Lelli", Bologna
- Rumor "L'alcool come cultura" i migliori distillati e birre dal mondo, Ravenna
- Lecca Francesco e Dario Salumi e formaggi, Palazzuolo sul Senio FI
- Paolo Parisi i salumi e la porchetta, Lari PI
- Azienda Agricola Biologica Le Ramate, Malvicino AL
- Domori il cioccolato, None TO
- Le Birre tradizionali italiane selezionate da Teo Musso
- Le Baladin Birrificio artigianale, Piozzo CN
- Il pastaio di Gragnano Pasta artigianale, Gragnano NA
- Corrado Assenza caffè Sicilia, Noto SR
- Valentini Enoteca Bottiglieria, Dogana Rep. di San Marino

Osterie e Territorio

Osteria Aciugheta "sapori di Venezia"

Osteria Tabarro "Parma e i suoi prodotti"

Osteria di Strada Casale "I prodotti di Faenza e dintorni"



Mercoledì 27 Luglio Riccardo Agostini

Ristorante Il Piastrino, Pennabilli RN

Giovedì 28 Luglio Stefano Ciotti

Ristorante Vicolo Santa Lucia dell'Hotel Carducci 76, Cattolica RN

Venerdì 29 Luglio Paolo Raschi

Ristorante Guido, Miramare RN

Mercoledì 27, Giovedì 28, Venerdì 29 Luglio

Pier Giorgio Parini "La cucina del Povero Diavolo" Torriana RN

Cuochi da Marciapiede

Mercoledì 27 Luglio

Pino Cuttaia Ristorante la Madia, Licata AG

Giovedì 28 Luglio

Enrico Crippa Ristorante Piazza Duomo, Alba CN

Venerdì 29 Luglio

Davide Scabin Ristorante Combal zero, Rivoli TO

Torriana gastronomica

Mercoledì 27 Luglio

Osteria La Capannina, Torriana RN Ristorante Villa Chandon, Torriana RN Giovedì 28 Luglio

Osteria La Capannina, Torriana RN Ristorante Villa Chandon, Torriana RN Venerdì 20 Luglio

Agriturismo Il Pomo Reale, Torriana RN Osteria I Malardot, Torriana RN

Le cantine e i produttori

Az. Agr. Podere Vecciano, Ospedaletto di Coriano RN

Az. Agr. San Lorenzo in Scanno, Longiano FC

Az. Agr. Villa Venti, Roncofreddo FC

Az. Agr. Il Pratello, Modigliana FC

Az. Agr. Vigne dei Boschi, Brisighella RA

Az. Agr . Ville di San Lorenzo, Campiume Brisighella RA

Az. Agr. Bragagni Andrea, Fognano Brisighella RA Az. Agr. Fondo San Giuseppe, Brisighella RA

Az. Agr. Costa Archi, Castelbolognese RA

Slow Food Malatestiana Rimini

Mercoledì 27 dalle 18,30 alle 19,30 Roberto Giorgetti, Guida alla Ri-scoperta degli animali da cortile di razza romagnola.

Giovedi 28 dalle 18,30 alle 19,30 Breve per-Corso sulla conoscenza delle erbe aromatiche e spontanee.

Venerdi 29 dalle 18,30 alle 19,30 Dal campo alla teglia: I grani autoctoni, il loro utilizzo nella tradizionale piadina romagnola e l'originale teglia di Montetiffi.

Laboratorio sulla panificazione.

Spazio Libri Conversazioni Letterarie in Via Roma, 30

Mercoledi 27, Venerdi 29 Luglio ore 19,30

Graziano Pozzetto presenta il libro "Cucina e prodotti della Val Marecchia" Panozzo Editore.

Gli artisti

Mercoledì 27/Giovedì 28/Venerdì 29 da vicolo Matteotti a via Castello Sprazzi di colore ai piedi del Monte Gruppo pittori della Valmarecchia

Spettacoli e Musica

Mercoledì 27 luglio

Piazza Allende DEL BARRIO (Musica popolare argentina)
Piazza della Resistenza LA SANTERIA (jive, swing music)
Anfiteatro sulla Valle dalle ore 24 NO TOLLERS (Pop rock)

Giovedì 28 luglio

Piazza Allende RIVISITORS (musiche d'autore)
Piazza della Resistenza CAPIOZZO e MECCO (funky Jazz, Blues-soul)
Anfiteatro sulla Valle dalle ore 24 MASSIMO TAGLIATA TRIO (JazzTango)

Venerdì 29 luglio

Piazza Allende WANTED COUNTRY BAND (Musica Country)
Piazza della Resistenza DUO BUCOLICO (Cantautorato illogico)
Anfiteatro sulla Valle dalle ore 24 KHORAKHANE' (Folk-rock d'autore)

Direzione artistica e musicale Sergio Casabianca