Associazione Culturale

il Tarabico - Vicolo Mercato, 18 - 47039 Savignano sul Rubicone (FC
codice fiscale: 90073040405

LA CONVIVIALITA’

Dal sito: Aglio, Oglio e… Poesia

CON MONZÙ NUNÙ, STORIA, TRADIZIONI E GASTRONOMIA

Immaginate di passeggiare per strada, quante volte vi sarà capitato di essere d'un tratto rapiti da una vetrina che espone le sue prelibatezze culinarie, rievocando appetitosi sapori e stuzzicanti profumi. Estasiati da questa sorta di malìa difficilmente vi sarete soffermati a pensare che celata in quelle invitanti essenze c'è un'anima, l'anima del suo creatore.
Cucinare è una tra le più antiche espressioni d'arte, è contemplazione di elementi, è ispirazione, è capacità di fondere armoniosamente pensiero e azione.
E' l'arte, che più di ogni altra, valorizza i sensi ed è dedita ad una nobile virtù:

la convivialità
Non a caso, recitava il sapiente e famoso chef francese Marie Antoine Carême: "Quando non avremo più buona cucina, non avremo più letteratura, né intelletto elevato, né riunioni amichevoli, né armonia sociale."
Chi con maestria e passione si dedica alla cucina, sa come soddisfare gli occhi, eccitare il naso e appagare le aspettative del palato dei suoi conviviali. L'atto del cucinare, così come quello del gustare un buon piatto sapientemente preparato, è una superba sinestesìa che ingenera benessere, favorisce le intese, ci rende bendisposti, aperti e stimolati…

in poche parole…

ci consente di star bene con gli altri.

Nato "Il Tarabico"

Nuova associazione, domenica evento alla Torre

SAVIGNANO. Alla Locanda Antiche Macine si è tenuta la presentazione della nuova associazione culturale "Il Tarabico", costituita da 7 soci fondatori provenienti da esperienze simili e guidata dal presidente Francesco Rotondo. All'aperitivo di presentazione hanno partecipato più di 100 persone. Durante la serata intrattenimento della compagnia teatrale "Scuola Vecchia" di Villamarina e omaggio a Pellegrino Artusi, con Andrea Bazzocchi che ha letto alcune ricette. I soci fondatori hanno spiegato la natura dell'associazione e hanno annunciato il loro primo evento che si terrà a Villa Torlonia, a San Mauro Pascoli, il pomeriggio e la sera di domenica 7 giugno: 30 produttori allestiranno la loro vetrina nel cortile, facendo degustare e spiegando la filosofia del prodotto, mentre alla sera 4 chef della zona allestiranno un barbecue. La vetrina dei produttori è aperta a tutti, la cena-barbecue sarà su prenotazione e riservata ai soci. Ci sarà la possibilità di tesserarsi in loco.

Il motto dell'associazione è "Stare insieme per il gusto Per il gusto di stare insieme". Il Tarabico si prefigge di organizzare eventi culturali mescolando e attingendo da tutto quello che è cultura e convivialità, coniugando la poesia con l'enogastronomia, la conoscenza delle materie prime con la voglia dello stare insieme attorno a una tavola, le passeggiate nei sentieri di collina con gli incontri con i produttori, le produzioni cinematografiche e le escursioni in itinerari naturalistici. Info: info@iltarabico.it

1 ° Principio

La voglia di convivialità è stato il motivo principale che ci ha rimesso insieme per intraprendere questo cammino.
Lo spunto invece è arrivato dagli eventi che il nostro amico Andrea ha organizzato in solitario, ed alle quali noi abbiamo partecipato, sotto l'egida ed il nome della suo esercizio di vendita del pesce

Pescheria Tarabico

Non lo nomino per fargli una pubblicità della quale non necessita, ma per incidere nel discorso, il momento dell'incipit da cui poi è nata questa voglia di riprendere a nostro modo questo percorso.

Da questo abbiamo preso il nome del nostro "insieme di persone"

Il Tarabico

Per avere una radice, non necessariamente attinente e non necessariamente come guida, ma proprio e solo per averla e non pensare che stavamo nascendo da nessun principio.

Poi insieme, ognuno a modo suo, abbiamo creato gli innesti per formare questo gruppo e pensare di attirare nella trappola anche le persone che conoscevamo e che con noi erano state attente e partecipi a questo panorama e che con noi hanno goduto e forse sofferto sempre per quel senso di stare insieme che continueremo a chiamare

Convivialità.

IN BREVE

RUBICONE
"Il Tarabico"

La neonata associazione "Il Tarabico", che ha come proprio faro la convivialità, si presenta pubblicamente, oggi alle 17, presso La Locanda "Le Antiche Macine" di Montalbano, in via Sogliano 1540, sulla strada che da Savignano conduce a Borghi. I soci, durante l'aperitivo di benvenuto, parleranno delle attività previste, intervallati dalla compagnia teatrale "Scuola Vecchia" di Villamarina, che presenterà tre momenti del suo repertorio. In programma anche videoproiezioni e letture. Alle 20, spaghetti alle alici e bollicine.

IL
TABARICO
insiem
BUSTO
insiem

2° Principio

Fatte le presentazioni vogliamo spiegarvi in dodici tredici paginette quale è e sarà (forse) la nostra filosofia, Spiegarvi i principi ai quali ci stiamo attenendo

Spiegarvi le regole che seguiremo e rispetteremo

Spiegarvi lo scopo essenziale del nostro gruppo

Spiegarvi il fine dell'organizzazione.

Ebbene: non occorrono dodici o tredici pagine, è molto semplice

Non abbiamo ne avremo principi

Non abbiamo ne avremo regole

Non abbiamo ne avremo scopi
Non abbiamo ne avremo un fine.

Ma vogliamo navigare a vista, liberi da qualsivoglia imbrigliatura che nelle passate esperienze ci ha ostacolato, impedito di agire con tranquillità, fatto abortire delle iniziative, ed alla fine costretto ad abbandonare la nave.

Non abbiamo una struttura ben definita, e non abbiamo compiti già stabiliti.

Ogni evento sarà per noi, una occasione per organizzarlo insieme ed ognuno per quello che può o si sente di fare, con la voglia di farlo bene.

E poi ne riparleremo al prossimo evento.

Evviva!!

STARE INSIEME
PER IL GUSTO
DI STARE INSIEME

3° Principio

Adesso è tempo di parlare di cose concrete e concreta è l'idea del nostro primo evento.
Ci ritroveremo presso Villa Torlonia (La Torre come usano chiamarla i Sammauresi) appunto a San Mauro Pascoli, Nel cortile della Villa verrà organizzato una vetrina dei produttori i quali spiegheranno i loro prodotti e dai quali si potrà anche acquistarli.
Ci saranno produttori di:

Vino	Birra
Salumi	Formaggi
Carne	Dolci
Pesce	Conserve
Miele	Frutta e Verdure
Olio	

Ci saranno tre 'zdore che faranno la pasta e ci sarà la piadina.
Ci saranno dei mini master fatti dai produttori stessi, che spiegheranno la loro visione del prodotto.
E la sera...
Con i prodotti presentati nel mercatino, quattro cuochi amici ci prepareranno un barbecue ed assaggeremo alcuni prodotti e accompagneremo il tutto con i Vini dei produttori stessi.
Chi sono i cuochi amici…. Lo scoprirete fra pochi giorni, quando vi arriverà la mail con l'invito e la locandina dell'evento con l'elenco dei produttori che parteciperanno ed il menu della serata.
Per finire la data:
Vi aspettiamo il 7 di giugno a Villa Torlonia a partire dalle 16.00.

Evviva!

dalle **16.00** alle **20.00**

- Cortile di Villa Torlonia
  Vetrina dei Produttori
- Sala degli Archi
  I Produttori raccontano
  la propria filosofia

alle **20.30**

- Locanda dei Fattori

Nel suggestivo cortile sud della Villa,
Barbecue (e non solo!) con 4 Cuochi

- Riccardo Agostini (Il Piastrino)
- Omar Casali (Marè)
- Giorgio Clementi (Osteria dei Frati)
- Ergest Prifti (Locanda dei Fattori)

Costo della cena:

- Euro 40 per i soci
- Euro 50 per i non soci

Sarà possibile tesserarsi in loco
N.B: Cena su prenotazione, posti limitati

- **Per Info e Prenotazioni:**
  prenotazioni@iltarabico.it

Con il patrocinio di:

7 Giugno 2015

VILLA TORLONIA
San Mauro Pascoli (FC)

- **Galvanina**
  (Acqua Minerale)
- **Birra viola**
- **Z'am Steg**
  (Birra)
- **Casa dello Struzzo**
- **Sapori Nostrani**
- **Il Giardino Dei Sapori Perduti**
- **Il Piccolo Forno Marziali**
  (Dolci)
- **Az. Agr. L'Aromantica**
  (Erbe Aromatiche)
- **Molino Maraldi**
  (Farina)
- **Fossa dell'Abbondanza**
  (Formaggi)

- **Az. Agr. Corbelli Marisa**
  (Frutta e Verdura)
- **Az. Agr. Il Fornaccio**
- **Soc. Agr. Caracol**
  (Pane e Pasta)
- **Igilium**
  (Salumi e Formaggi)
- **Andrea Bragagni**
- **Az. Agr. Salvadori Giuliana**
- **Fondo San Giuseppe**
- **Podere Vecciano**
- **Vigne di San Lorenzo**
  (Vino)

eciali

po

ia

IN BREVE

SAN MAURO

"Il Tarabico"

L'associazione "Il Tarabico" propone oggi una giornata all'insegna dello "stare insieme per il gusto di stare insieme". Si comincia alle 16 a Villa Torlonia con la vetrina dei produttori, una panoramica di prodotti e produttori locali. Questi ultimi potranno anche raccontarsi nella sala degli archi. Alle 20.30, nel cortile sud della villa, è previsto il barbecue con i cuochi Riccardo Agostini (Il Piastrino), Omar Casali (Marè), Giorgio Clementi (Osteria dei Frati) e Ergest Prifti (Locanda dei Fattori). La cena (al prezzo di 40 euro per i soci e 50 per i non soci) è su prenotazione (prenotazioni@iltarabico.it).

abili-

asse-

spe-

Pippo

Bel-

Nico-

STARE INSIEME
PER IL GUSTO
DI STARE INSIEME

quartopiano
Suite Restaurant

LA CALCINARA

Giovedì 22 Ottobre 2015
ristorante Quartopiano di Rimini
via G. Chiabrera, 34

il Tarabico incontra:
La Calcinara al Quartopiano

ORE 20.30

IL MENÙ

- Piccolo buffet di aperitivo
- Tortino di ricotta e maggiorana su crema di zucca e noci
- Sandwich di punta di petto di vitellone, carciofi marinati e acciughe del Cantabrico
- Risotto al Salmì di anatra, mandorle tostate ed erbe aromatiche
- Guanciola di Vitellone su morbido di patata e salsa al vino rosso
- Ciocco espresso, cachi e finocchi

VINI IN DEGUSTAZIONE

- Il cacciatore di sogni 2013
- Terra Calcinara 2012
- Folle 2010

Il costo della serata è di Euro 50,00 per i soci e Euro 55,00 per i non soci.

Per prenotazioni:
prenotazioni@iltarabico.it

Novembre 2015

a breve
A cena con il Tarabico:
Emidio Pepe
al Piastrino di Pennabilli

a breve
TARABICO'S
ACADEMY

a breve
IL TARABUY-CO

6 RIMINI

Cibo, chef e cultura al Quartopiano

Tornano gli appuntamenti con l'associazione di cultura eno-gastronomica Il Tarabico. Appuntamento domani alle 20 al Quartopiano Suite Restaurant di Rimini, con lo chef Silver Succi e il produttore e enologo Paolo Berluti. Info: prenotazioni@iltarabico.it.

il Tarabico

www.iltarabico.org

Domenica 20
Dicembre 2015

Locanda dei Frati
Roncofreddo

Auguri del Tarabico

ORE 20.30

Pizza e Lambrusco

Lo Chef Giorgio Clementi

Ci delizierà con le sue pizze di farina integrale lievitate 40 ore

Per la serata abbiamo pensato a questo bizzarro abbinamento.

Le pizze verranno accompagnate dal Lambrusco

Il costo della serata è di Euro 20,00 per i soci
e di Euro 25,00 per i non soci
è possibile effettuare il tesseramento durante la serata

Per prenotazioni:
prenotazioni@iltarabico.it

a breve

A cena con il **Tarabico:**
Emidio Pepe
al Piastrino di Pennabilli

a breve

TARABICO'S ACADEMY
Formaggi e Marsala
Enoteca Rosso Vermiglio
di Bellaria Igea Marina

a breve

IL TARABUY-CO
Pasta di Gragnano di Afeltra

il Tarabico - Vicolo Mercato, 18 - 47039 Savignano sul Rubicone (FC)
codice fiscale: 90073040405
info@iltarabico.it - www.iltarabico.org

OSTERIA

DRAPPIER

il Tarabico

STARE INSIEME
PER IL GUSTO
DI STARE INSIEME

MECCIA

L'ABBONDANZA

MARCO DE BARTOLI

Martedi 2 febbraio e mercoledi 3 febbraio 2016
Sala Degustazione de "La Fossa dell'Abbondanza"
Roncofreddo - Piazza Salvador Allende

Ore 20.30

Tarabico's Academy
Formaggi e Marsala

In Cattedra: *Renato Brancaleoni*

I FORMAGGI IN DEGUSTAZIONE - della Fossa dell'Abbondanza di Renato e Anna Brancaleoni - Roncofreddo

- ***Langres***
- ***Boscaiolo***
- ***Fossa di Pecora e Fossa di Capra***
- ***Il Grande Vecchio***
- ***Emozioni (32 mesi)***

I VINI DI MARCO DE BARTOLI - Marsala

- ***Terzavia Metodo Classico Brut***
- ***Marsala Superiore Oro 5 anni - Vigna la Miccia***
- ***Marsala Superiore Oro 10 Anni - Riserva***
- ***Marsala Superiore Oro 20 Anni - Ris. 1987***
- ***Passito di Pantelleria Bukkuram - Sole d'Agosto***

IL PANE DEL FORNO MECCIA - Gatteo Mare

Il costo della serata è di Euro **35** per i soci
Euro **40** per i NON soci

Per PRENOTAZIONI
prenotazioni@iltarabico.it
(le serate sono organizzate per 16 persone
Specificare la data di partecipazione)

a breve

A cena con il TARABICO
Emidio Pepe
al Piastrino di Pennabilli

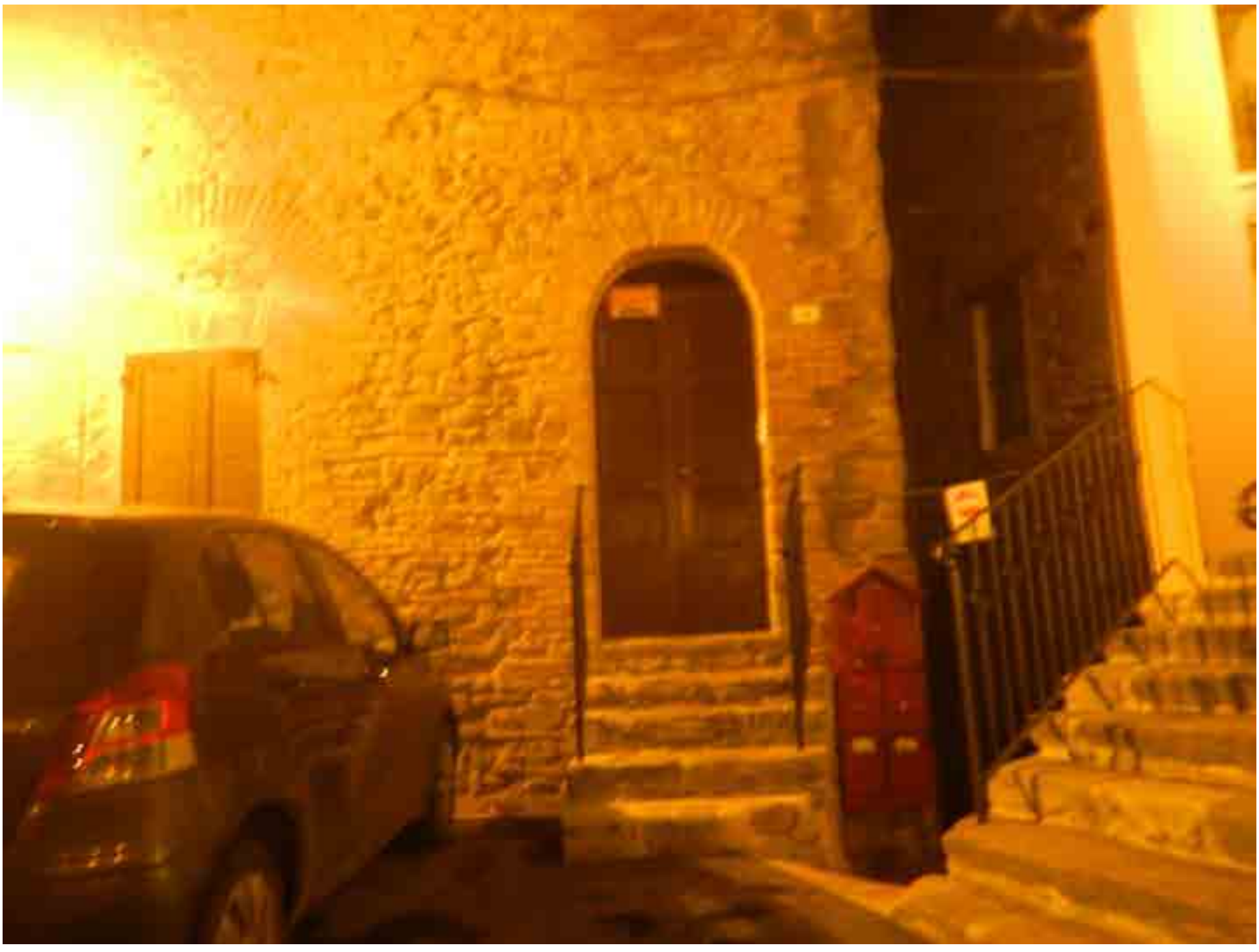
il TARABICO
incontra
la Sarda, l'Acciuga, l'Alice e...
il Verdicchio

il TARABUY-CO
Gruppo di Acquisto Pasta di Gragnano di *Afeltra*

il Tarabico - *Vicolo Mercato, 18 - 47039 Savignano sul Rubicone (FC)*
codice fiscale: 90073040405
info@iltarabico.it - www.iltarabico.org

Fossa dell'Abbondanza
Stagionatura Formaggi
Proprietà de
L'Osteria dei Frati
TERZAVIA
10
198

GAJA



il Tarabico

STARE INSIEME
~~PER IL GUSTO~~
DI STARE INSIEME

PODERI MATTIOLI
Via Farneto 17/a
Serra de' Conti (AN)

TARABICO

Lunedì 4 aprile 2016

Sasaràl - piada e cucina

Cesena - Via Mura Eugenio Valzania, 24

Ore 20.30

il TARABICO incontra Podere Mattioli al Sasaral

(la Sarda, la Saraghina, l'Alice e... il Verdicchio)

IL MENU dello Chef Vincenzo Quacquarelli del Sasaral di Cesena

Tortino di Alici e patate su finocchietto selvatico, battuto di olive e pomodori secchi

La Piada del Sasaral Marinera con Sardoncini radicchio e cipolla rossa

Strozzapreti con Sarde, pomodori infornati, cipollotti e crosta di pecorino

Sardoni dorati con pane aromatico, pinoli e uvetta accompagnate da Erbe aromatiche di Pizzi e pompelmo

I VINI IN DEGUSTAZIONE della Cantina

Podere Mattioli di Serra de' Conti (AN)

Metodo Classico 2011

Ylice 2014

Lauro 2012

Il pesce è stato fornito ed offerto dalla PESCHERIA TARABICO DI Savignano sul Rubicone

Il costo della serata è di Euro **35** per i soci
Euro **40** per i NON soci

Per PRENOTAZIONI
prenotazioni@iltarabico.it

a breve

A cena con il TARABICO
Angelo D'Uva al Piastrino di Pennabilli

TARABICO'S ACADEMY
La Mora Romagnola e la Franciacorta

il TARABUY-CO
Gruppo di Acquisto Pasta di Gragnano di Afeltra

il TARABICO-DAY
a Giugno ripeteremo l'esperienza

Il Tarabico - *Vicolo Mercato, 18 - 47039 Savignano sul Rubicone (FC)*
codice fiscale: 90073040405
info@iltarabico.it - www.iltarabico.org

Lauro
2012
RISERVA

Ylice

il Tarabico

stare insieme
per il gusto
per il gusto
di stare insieme

il TARABICO

.....l'aperitivo

sala del ridotto
Teatro di Cesenatico
18/19/20 aprile 2016
ore 20.00

Raccolta fondi per
Il Nuovo Polo Scolastico
di Villamarina

in collaborazione con
il Gruppo Teatrale
Compagnia della Scuola Vecchia
di Cesenatico

in occasione

della rappresentazione dello
spettacolo teatrale
"Nudi per Caso"

A cena con il TARABICO
Angelo D'Uva
al Piastrino di Pennabilli

a breve
Tarabico's
Academy
Mora Romagnola e
Bollicine

il TARABICO
incontra

il TARABUY-CO
Gruppo di Acquisto Pasta di
Gragnano di Afeltra

il TARABICO-DAY
a Giugno ripeteremo
l'esperienza

il Tarabico - Vicolo Mercato, 18 - 47039 Savignano sul Rubicone (FC)
codice fiscale: 90073040405
info@iltarabico.it - www.iltarabico.org

CESENATICO

Nudi per caso I genitori degli alunni diventano attori

I GENITORI della Compagnia della Scuola vecchia di Cesenatico diventano attori per fare beneficenza. L'appuntamento è stasera e domani alle 21, quando sul palcoscenico del teatro comunale sarà messo in scena 'Nudi per caso'. È un momento di festa, organizzato dalle mamme e dai papà dei bambini e dei ragazzi che frequentano le scuole di Villamarina. A sostenerli c'è il Comune. I genitori attori sono Riccarda Agostini, Elisa Alvisi, Jenni Angelini, Massimiliano Berlati, Francesco Bracci, Maurizio Cantone, Gigliola Fattori, Michele Fracassi, Silvia Frani, Barbara Gori, Valentina Iaccarino, Marco Meccia, Elisa Riciputi, Eva Sasselli e Stefano Savorelli. La regia e la sceneggiatura di 'Nudi per caso' è a cura di Silvia Frani, aiuto regia Cinzia Bertozzi, coreografie di Silvia Battocchio, luci e suoni di Claudio Savorelli ed Ivan Boschi, costumi Cristina Teodorani, make up Elisa Alvisi e Nina Zoffoli, fotografia di Marco Zoffoli, video di Michele Valentini, backstage seguito da Giacomo Basile, Patty Boschi, Paolo Onofri, Jessica Perusini, Roberto Ricchi, Cristina Teodorani e Nina Zoffoli. Un'ora prima dello spettacolo, alle 20, l'associazione culturale enogastronomica 'Il Tarabico' offrirà un aperitivo nella sala del Ridotto del teatro. La Compagnia della Scuola vecchia, nata in seno ad un'associazione di Villamarina che ha lo stesso nome, è stata voluta dai genitori per raccogliere fondi da destinare al nuovo polo scolastico di Villamarina. Oltre agli spettacoli teatrali, le mamme e i papà organizzano anche i mercatini di Natale ed hanno coinvolto nei progetti molti sponsor privati. Fra le altre iniziative c'è la stampa di un calendario con le foto dei genitori attori, il cui ricavato sarà destinato sempre alla scuola di Villamarina. Gli interessati possono avere ulteriori informazioni e prenotare i biglietti telefonando al 335.7545008 e al 338.9076435.

Giacomo Mascellani

Il Tarabico

stare insieme
per il gusto
per il gusto
di stare insieme

VIOLA
birra artigianale

mercoledi 10 agosto 2016

Bagno Vally 37/38
Cesenatico
Ore 20.30

BBQ .... STELLE e strisce

BBQ americano, Birra e.....
guardiamo le stelle

al BBQ americano
i ragazzi di **KILL GRILL BBQ TEAM** ci prepareranno:

Pancetta Kill Grill, Sausage, Moink
Pulled Pork Sandwich
Brisket e Baked Beans

Berremo:

Birra Viola Bionda
Birra Viola Rossa

Maurizio del BIRRIFICIO ARTIGIANALE VIOLA
di Cattolica ci parlerà della sua esperienza
nel mondo della Birra.

Musica Country dal miXer di DJ ONIL

Avremo ospiti gli astrofili che ci parleranno
e ci faranno osservare.... le stelle
(mettersi in lista all'arrivo)

Il contributo per la serata è di Euro 35 per i soci
Euro 40 per i NON soci
nel prezzo è compresa una birra da 0.75 l.
a partecipante (a scelta)
e' possibile fare o rinnovare la tessera in loco
Per PRENOTAZIONI
prenotazioni@iltarabico.it

Tarabico's Academy

a cena con il TARABICO

il TARABUY-CO

il TARABICO-DAY

Il Tarabico - Vicolo Mercato, 18 - 47039 Savignano sul Rubicone (FC)
codice fiscale: 90073040405
info@iltarabico.it - www.iltarabico.org

La passione per il buon cibo e per la cucina, mi ha spinto nel 2007 ad avvicinarmi ad un nuovo tipo di cucina, quella barbecue. Guardando programmi americani e cercando su siti specializzati ho cercato di carpirne i segreti e le tecniche, fino a riuscire ad organizzare dei corsi nelle zone di Rimini. Da lì tutto è nato. Ho capito che quel tipo di cucina era quello che faceva per me e che avrei messo in essa tutta la mia passione.
Come me anche altre persone erano rimaste colpite da tale esperienza e quindi abbiamo deciso di unirci e formare un team col quale fare gare, raduni, cene private, corsi e soprattutto divertirci. Ognuno di noi nella vita ha un lavoro che non ha a che fare con il Bbq ma quando possiamo corriamo subito ad accendere le braci e a cuocere qualcosa, ciò ci ha permesso di conoscerci sempre più a fondo e di far conoscere le nostre famiglie e quindi non solo abbiamo trovato una passione ma anche degli amici veri con cui viverla ed ogni cena questi amici crescono sempre più....speriamo lo diventiate anche voi!!!!

Roberto Giampaoli

Viola birra artigianale

Il Birrificio Artigianale BIRRA ARDUINI nasce perché avevo voglia di esprimermi, creando un prodotto che raccontasse un po' la mia storia.
E' bello ed emozionante proporre la mia birra, ancor di più per me che da sempre ho consigliato e venduto birre insieme alla mia famiglia.
Il Birrificio Artigianale BIRRA ARDUINI produce così VIOLA, una birra che dedico a mio nonno Mario.

Quando ero piccolo mio nonno mi portava a fare delle scampagnate in auto ed essendo un appassionato di motori mi ripeteva sempre, rigorosamente in dialetto romagnolo: "sent cum la và sta machinena, la và com'è nà viola!" che tradotto significa: "senti come va questa automobile, va come una viola!" (era una Fiat 127, di colore viola...ma questo è un caso)
Così da sempre per me "Viola" ha rappresentato l'eccellenza: se una cosa va bene...VA COME UNA VIOLA.

Sicuramente mio nonno voleva dire che il motore suonava come la Viola, facendo riferimento allo strumento musicale.
VIOLA rappresenta quindi per me una cosa che VA BENE: va bene farla e va bene berla.

Per produrla, ho la fortuna di avvalermi della consulenza di esperti mastri birrai di fama internazionale, e grazie al loro estro e alla loro sensibilità nel dosare le migliori materie prime, nascono tre tipologie di birra: una bionda, una rossa e una bionda rifermentata in bottiglia, da degustare in ogni occasione e con qualsiasi piatto la fantasia suggerisce, perché creare abbinamenti non convenzionali può a volte riservare belle sorprese.

Maurizio Arduini

Il bagno Vally si trova a Cesenatico, nella spiaggia di levante, in posizione centrale tra il grattacielo e il molo Leonardesco.
La famiglia Casali gestisce lo stabilimento da oltre 20 anni curando il soggiorno dei propri ospiti in ogni momento della giornata. La nostra spiaggia si estende su una superficie di circa 3500 mq con oltre 200 ombrelloni e per i più sportivi sono presenti campi da beach volley, beach tennis e pallacanestro.
Ma ciò che rende speciale il soggiorno al bagno Vally, al di là delle cifre, è l'attenzione che i gestori pongono all'offerta dei servizi, sia per le famiglie che per i giovani. La cucina offre un ampio menù con primi piatti, specialità della tradizione marinara e romagnola, oltre a fresche insalate, panini e piadine. Inoltre la costante ricerca delle migliori materie prime, e l' attenzione continua ai particolari, fa si che mangiare al Bagno Vally sia sempre un piacere.
Molto curato è in particolare il soggiorno dei più piccoli. Per loro sono a disposizione numerosi giochi sia liberi che di intrattenimento, con animatori competenti per la tranquillità ed il relax dei genitori. E' disponibile anche una comoda ed ampia nursery attrezzata con fasciatoio e prodotti per la pulizia e l'igiene dei più piccoli.
Molto apprezzato, soprattutto dai genitori, è il "menù bimbi"; un piatto speciale per fare gustare anche ai più piccini un sano ed equilibrato pasto, pur rimanendo comodamente in spiaggia.L'attenzione non dimentica neppure i piccolissimi con preparazione espressa di pappe per lo svezzamento.
Lo staff organizza, inoltre, feste ed eventi sia diurni che serali con giochi coinvolgenti, serate a tema, musica e cene in spiaggia.
L'affetto e la fedeltà dei numerosi clienti che rinnovano da anni la loro presenza al bagno Vally sono la migliore testimonianza dell'impegno della famiglia Casali, oltre che un forte incentivo a ricercare sempre nuove soluzioni per rendere le vacanze dei propri ospiti serene e piacevoli.

Si ringrazia per la collaborazione
Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Cesenatico
Omar Casali
Giorgio Clementi
Gianluca Gorin
Marco Mecciai
Latteria del Borgo di Rimini
La Tenuta Castelbuono di Lunelli
Soc. Agricola I Fondi di Zavatta e C.
Pasta Felicetti
Cipollandia di Milena Righi di Villalta di Cesenatico
Quinto Quarto di Cesenatico
Mister Drink di Savio di Cervia

martedì 29 novembre 2016 - presso:
Scuola Alberghiera e di Ristorazione
Cesenatico

il TARABICO.SOLIDALE
...per Amatrice
la Disfida dell'Amatriciana

MENU

Gianluca Gorini del Ristorante Le Giare di Montiano
- *L'uovo all'amatriciana*

Istituto Alberghiero e di Ristorazione di Cesenatico
- *La Matriciana*

Giorgio Clementi dell'Osteria dei Frati di Roncofreddo
- *Come la gricia all'amatriciana*

Omar Casali del Ristorante Marè di Cesenatico
- *Se la cipolla non va nell'amatriciana, la matriciana va nella cipolla*

Il Dolce di Marco Meccia
- *Come l'amatriciana ma... dolce*

I Vini della serata

Extra Dry Gran Cuvèe di Sopralerighe
Rosso Ziggurat 2013 della Tenuta Castelbuono di Lunelli

IL RICAVATO DELLA SERATA SARA' DEVOLUTO PER LA RICOSTRUZIONE DELL'ISTITUTO C.P.F.P. ALBERGHIERO DI AMATRICE

Il Tarabico - Vicolo Mercato, 18 - 47039 Savignano sul Rubicone (FC)
codice fiscale: 90073040405
info@iltarabico.it - www.iltarabico.org

AMATRICE
955 m s.l.m.
città degli spaghetti all'amatriciana
E.P.T. RIETI

Leonardo
Direttore Sanitario
UMBERTO AMATO
Medico Chirurgo
CESENATICO

Leonardo
Tel. 0547 84066
CESENATICO

Alla premiazione della Guida Michelin tenuta a Parma sono stati insigniti anche cinque ristoranti romagnoli, con Cesenatico che fa la parte del leone

Confermati i due ristoranti stellati

Magnolia la ottiene per il dodicesimo anno, La Buca arriva a quota quattro

CESENATICO. La presentazione della Guida Michelin 2017 non riserva sorprese per Cesenatico, dove i ristoranti Magnolia e La Buca, si sono visti confermare la stella Michelin che detengono rispettivamente dal 2006 e dal 2013.

Presentata martedì a Parma, e per la prima volta non a Milano, l'edizione 2017 racconta di 294 ristoranti con 1 stella, 41 ristoranti con 2 stelle, 8 ristoranti 3 stelle, per un totale di 343 ristoranti stellati. L'Italia si conferma così il secondo paese più stellato del mondo.

Cinque i ristoranti stellati romagnoli, tutti riconfermati: il ristorante Guido di Miramare, il Piastrino di Pennabilli, il San Domenico di Imola, a cui martedì è stato consegnato il premio "Qualità nel tempo. Michelin Italia 2017", e i due ristoranti cesenaticensi.

Stellato dal 2006 "Magnolia" è il ristorante di Alberto Faccani, chef classe 1975, e una vocazione alla cucina manifestata sin da bambino e coltivata da ragazzo con esperienze lavorative al ristorante enoteca Pinchiorri di Firenze e al ristorante La Frasca di Castrocaro fino all'apertura nel 2008 del suo ristorante.

Il Magnolia

La Buca

«La cucina di Alberto Faccani - si legge sul sito del suo ristorante - è una cucina di prodotto, di tecnica e di ricerca, fondata sulla qualità e valorizzazione delle materie prime del territorio, sulla conoscenza di nuovi sapori e consistenze».

La storia del ristorante Le Buca è invece quella della famiglia Bartolini. Il ristorante sorge sul porto canale di Cesenatico Stefano Bartolini lo aprì nel 1965 e per lui, figlio di pescatore e cresciuto nella Pensione Stella Marina della mamma, fu quasi un ritorno alle origini. La passione a cui ha scelto di dedicare la sua vita professionale l'ha ereditata anche il figlio Andrea da qualche tempo parte a tutti gli effetti dell'impresa di famiglia.

La stella per La Buca è arrivata nel 2013, nel frattempo al ristorante si erano aggiunte due osterie, quella di Cesenatico e di Milano Marittima e ora anche il locale Terrazza Bartolini.

«A Le Buce - si presentano sul sito - il mare Adriatico si esprime in tutta la sua forza e sapidità, dalle preparazioni a crudo sino ai grandi classici della cucina marinara romagnola».

Giorgia Canali

"Da Giuliano" apre a Milano

Il terzo locale della famiglia Sassi dedicato al pesce

CESENATICO. La famiglia Sassi fa tris e sbarca a Milano. Dopo il ristorante "Da Giuliano" (inaugurato nel 1937) e l'apertura del bistrot sul lungomare Carducci, la storica dinastia di ristoratori cesenaticensi si sporta per la prima volta il suo brand fuori dalla Romagna.

Gabriele e Liliana Sassi negli ultimi [illegible] tra tradizione e innovazione, sono stati tra gli ambasciatori della più tipica cucina marinara.

Dopo aver aperto il ristorante "Da Giuliano" nel 1997 sul porto canale, lo scorso aprile hanno inaugurato il "Giuliano Bistrot", versione più glam del locale ammiraglia, sul lungomare Carducci.

E ora sta per sorgere anche il "terzo polo" della famiglia Sassi che sbarca a Milano. E' qui, infatti, che Gabriele Sassi e Liliana Succi, sotto l'egida del figlio Alessio (poco lui ristoratore ma anche organizzatore di eventi), hanno deciso di aprire un terzo locale, trasferendo all'ombra del duomo i sapori più tipici della rinomata cucina dell'Adriatico.

Un'arte culinaria tenacemente avversa alla tradizione, ma aperta anche a nuove contaminazioni. Perché nel menù di "Casa Sassi" si possono trovare gli spiedini di gamberi croccanti cucinati alla "maniera di una volta" ma anche un riso al pepe con arancio, gamberi allo zafferano e profumo di vaniglia.

Con il debutto meneghino, per la famiglia Sassi inizia anche una nuova scommessa, quella [illegible] ranti con il marchio Giuliano: «Stiamo compiendo un passo importante per inaugurare altri locali in alcune città del centro e nord Italia - conclude Alessio - Forti di un portafoglio clienti e una rubrica importanti, ci proponiamo non come franchising, bensì come catena, perché anche i locali futuri saranno sempre gestiti direttamente dalla famiglia.

La famiglia gestisce i ristoranti "Da Giuliano"

La disfida benefica dell'amatriciana con tre chef quotati

CESENATICO. La solidarietà a colpi di amatriciana. L'associazione solidale "Il Tarabico" organizza la "Disfida dell'Amatriciana". L'appuntamento è per martedì 29 novembre alle 20.30. A ospitare la serata sarà la scuola alberghiera e di ristorazione di Cesenatico (via Carducci 226) e servirà a raccogliere fondi per l'Istituto Alberghiero di Amatrice. A difendere con la loro versione dell'amatriciana ci saranno gli chef Omar Casali del ristorante Marè di Cesenatico, Giorgio Clementi dell'Osteria dei Frati di Roncofreddo e Gianluca Gorini del ristorante Le Giare di Montiano. I vini della serata sono offerti da "Latteria del Borgo" di Rimini, mentre il dolce sarà preparato dal maestro pasticcere Marco Meccia. A fine serata i commensali saranno chiamati a esprimere il loro gradimento sulle tre amatriciane e ne verrà proclamata "La Regina". Quota minima di partecipazione 30 euro, prenotazioni@iltarabico.it.

Pesce e jazz. Due eventi musicali al ristorante Squisito

CESENATICO. Due appuntamenti musicali al ristorante Squisito in via Nino Bixio 3[illegible]. Oggi prosegue "Squisitamente jam session". Dalle 21.30 una house band composta da ben tre elementi per la ritmica, capitanati da Marco Rocci al contrabbasso. Coordinamento Lorena Sali. Per questa serata è previsto il servizio bar, mentre la cucina sarà aperta con solo fish & chips. Info e prenotazioni 392 7371484. Domani sera invece cena a lume di candela accompagnata dalla musica jazz di Norma Sali and feeling good 4tet. Il quartetto è composto da Lorena Sali alla voce, Marco Preger alla chitarra, Marco Rocci al contrabbasso, Gilberto Manzotti al piano. Un progetto nato in trio in ambito amatoriale ma che spazia fra generi e arrangiamenti di epoche diverse, e con una forte personalità "open" con elementi di concerti differenti. Inizio concerto ore 22. Info & prenotazione consigliata: 0547 1999069 oppure 392 7371484.

OTTICA CESENA lab
Occhiali Vista e Sole Tel: 0547 - 482408
Acquista un'occhiale completo con lenti premium RODENSTOCK
Ed avrai uno
SCONTO di € 100,00*
Sulla Montatura...
*(montature presenti in negozio fino esaurimento scorte)
Occhiali a prezzi mai visti !!!
... °E se La montatura Costa meno È GRATIS!!!!
Aperto dal martedì al sabato 09:20-12:45 / 16:00-19:45
Domenica e Lunedì chiuso
DA NOI VEDERCI BENE CONVIENE... ... IN TUTTI I SENSI!!!
Via Giordano Bruno, 172- Cesena (Fc)
Di fianco al supermercato economy

Cesenatico

INFORMAGIOVANI SUL WEB

L'INFORMAGIOVANI è presente su Facebook dove con un semplice 'mi piace' è possibile essere aggiornati su offerte di lavoro, corsi, concorsi e altre iniziative. Chi cerca occupazione può anche candidarsi direttamente dalla pagina ed inviare il proprio curriculum.

IN MOVIMENTO Nel tondo il presidente di 'Ponente Eventi' Alessandro Manganoni, a fianco un'iniziativa

«Per l'estate punteremo sul ballo, concerti all'alba e nuovi mercatini»

Stasera cda di 'Ponente eventi', il presidente anticipa i programmi

PER gli operatori turistici ed i negozianti della zona Ponente è già tempo di pianificare la stagione 2017. Oggi alle 18, presso la sala conferenze dell'Adac (l'associazione degli albergatori di Cesenatico), si riunisce il consiglio di amministrazione di 'Cesenatico Ponente Eventi' per l'approvazione del consuntivo 2016 e del bilancio di previsione 2017. Le principali spese di quest'anno sono relative alla realizzazione di un impianto di filodiffusione, la web radio, l'aggiornamento del sito internet, l'organizzazione di eventi e spettacoli per un totale di circa 20mila euro. Oggi il presidente Alessandro Manganoni e i consiglieri di 'Cesenatico Ponente Eventi' valuteranno le proposte del calendario eventi. Indicativamente il 27 maggio 2017 dovrebbe iniziare l'appuntamento con la nuova mercato del venerdì, il 19 giugno inizierà 'Ballando sotto le stelle' che caratterizzerà tutti i lunedì sera, il 22 giugno prenderà il via l'intrattenimento con musica dal vivo sul lungomare che si terrà tutti i giovedì sera, mentre il 25 giugno inizieranno i concerti all'alba del la domenica.

Si confermano dunque le principali iniziative che hanno riscontro consensi, ma saranno discusse anche nuove manifestazioni e alcuni problemi come ad esempio quello dei parcheggi e del collegamento con il centro città. Alessandro Manganoni è soddisfatto per la stagione conclusa e vuole preparare un 2017 ancora più attraente per i turisti che scelgono questa spiaggia: «L'estate passata tra le tante affermazioni ha visto il successo di 'Ballando sotto le stelle' con piazza Spose dei Marinai molto frequentata per la musica gratis dall'orchestra Franco Dolcevita e per la lotteria e le esposizioni. Anche con la collaborazione dell'Adac abbiamo creato un evento per tutta la città e non soltanto per Ponente. Con l'aiuto della Cooperativa Stabilimenti Balneari abbiamo completato la filodiffusione che ha reso il lungomare più vivo e piacevole. Dal 2017 collaboreremo in maniera stretta con Radio Bruno al fine di poter gestire insieme una web radio, finalizzata in particolare alla promozione degli eventi e delle attività del territorio. Puntiamo molto su 'Mercanti fungo il mare' la nostra mercato di artigiani specializzati, sempre più ricca e di qualità».

SODDISFATTO

«Bene le iniziative della stagione scorsa, vorremmo gestire una web radio»

MANGANONI vede la piccola Ponente come un laboratorio di idee: «Alla riunione del cda porteremo anche nuove idee e riteniamo che Cesenatico Ponente Eventi possa essere nel suo piccolo una sorta di 'business innovation centre', una specie di acceleratore e incubatore di nuove idee nel settore degli eventi aiutandone fin da subito la riuscita. Per la start up ci sono già buoni propositi e, dopo un piccolo sforzo iniziale, contiamo in breve tempo di poter arrivare all'autogestione economica. Siamo motivati e la nostra voglia di fare sta coinvolgendo la quasi totalità degli opetatori di Ponente».

Giacomo Mascellani

5 STELLE MOZIONE

«Telefonia mobile, il Comune deve rispettarne il regolamento»

CI ARRABBIAMO molto quando il telefonino non ha ricezione ma ci arrabbiamo anche molto quando installano un'antenna per la telefonia mobile vicino alla nostra casa o dove lavoriamo. Sta di fatto che negli ultimi tempi l'attenzione di cittadini e turisti sull'inquinamento elettromagnetico è maggiore. L'ultimo caso della rivolta scoppiata a Zadina ne è un esempio concreto. Il Movimento 5 stelle di Cesenatico ha presentato una mozione che sarà discussa in consiglio comunale per chiedere all'amministrazione e al sindaco di impegnarsi al rispetto del regolamento sull'installazione, il monitoraggio, il controllo e la razionalizzazione degli impianti per la telefonia mobile sul territorio comunale.

I GRILLINI nello specifico sostengono che il regolamento, deliberato dalla giunta nel 2006, contiene già al suo interno accorgimenti e principi che se fossero applicati eviterebbero le rimostranze di cittadini nonché gli effetti di impatto paesaggistico che la maggior parte degli interventi oggi realizzati producono. Di diverso parere è invece l'amministrazione che per Zadina si è attivata ma si è dovuta fermare perché questi progetti sono regolati da leggi nazionali e non dagli enti locali.

SOLIDARIETA', QUESTA SERA INIZIATIVA GASTRONOMICA ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO

Chef famosi si sfidano all'amatriciana per aiutare i terremotati

ORGANIZZATA dal Tarabico di Savignano questa sera alle 20.30, presso l'Istituto alberghiero e di ristorazione di Cesenatico, serata di beneficenza 'La sfida dell'amatriciana'. Il ricavato verrà devoluto al comune di Amatrice per la ricostruzione dell'Istituto alberghiero distrutto dal sisma. Attualmente infatti gli studenti sono costretti a recarsi a Rieti. A sfidarsi con le loro versioni del rinomato piatto dell'amatriciana saranno gli chef Gianluca Gorini (Le Giare di Montiano), Omar Casali (Marè di Cesenatico), Giorgio Clemente (Osteria Frati di Roncofreddo) insieme allo staff dell'Istituto alberghiero di Cesenatico.

CONTRIBUTO

L'incasso aiuterà a ricostruire l'istituto alberghiero di Amatrice distrutto dal sisma in agosto

MARCO Mecca, maestro pasticciere, elaborerà per la speciale occasione un dolce sempre sul tema dell'amatriciana. Una giuria eleggerà poi la regina della serata. Il contributo di partecipazione è di 30 euro a persona che sarà destinato al progetto di ricostruzione dell'importante scuola di Amatrice.

g.m.

A TAVOLA Gli chef che parteciperanno questa sera all'iniziativa benefica

Re: Cena con raccolta fondi per Istituto Alberghiero di Amatrice

---

Da **sindacosergiopirozzi** <sindacosergiopirozzi@comune.amatrice.rieti.it>
A **info@iltarabico.it** <info@iltarabico.it>
Data mercoledì 30 novembre 2016 - 15:41

Cari amici dell'Associazione Culturale ed Eno-Gastronomica "il Tarabico",

nonostante l'immane tragedia che ci ha colpito riusciamo comunque a trovare la forza grazie al sostegno che arriva da manifestazioni di solidarietà e generosità come la vostra.
Da parte nostra un grande ringraziamento a tutti gli organizzatori e i partecipanti.
L'appuntamento è ad Amatrice restituita alla sua popolazione e a coloro che la amano.
Un forte abbraccio e il mio sentito augurio per un Santo Natale e un felice anno nuovo.
Sergio Pirozzi

Da : "Il Tarabico" info@iltarabico.it
A : sindacosergiopirozzi@comune.amatrice.rieti.it
Cc : uff.protocollo@comune.amatrice.rieti.it
Data : Mon, 28 Nov 2016 15:28:17 +0100
Oggetto : Cena con raccolta fondi per Istituto Alberghiero di Amatrice

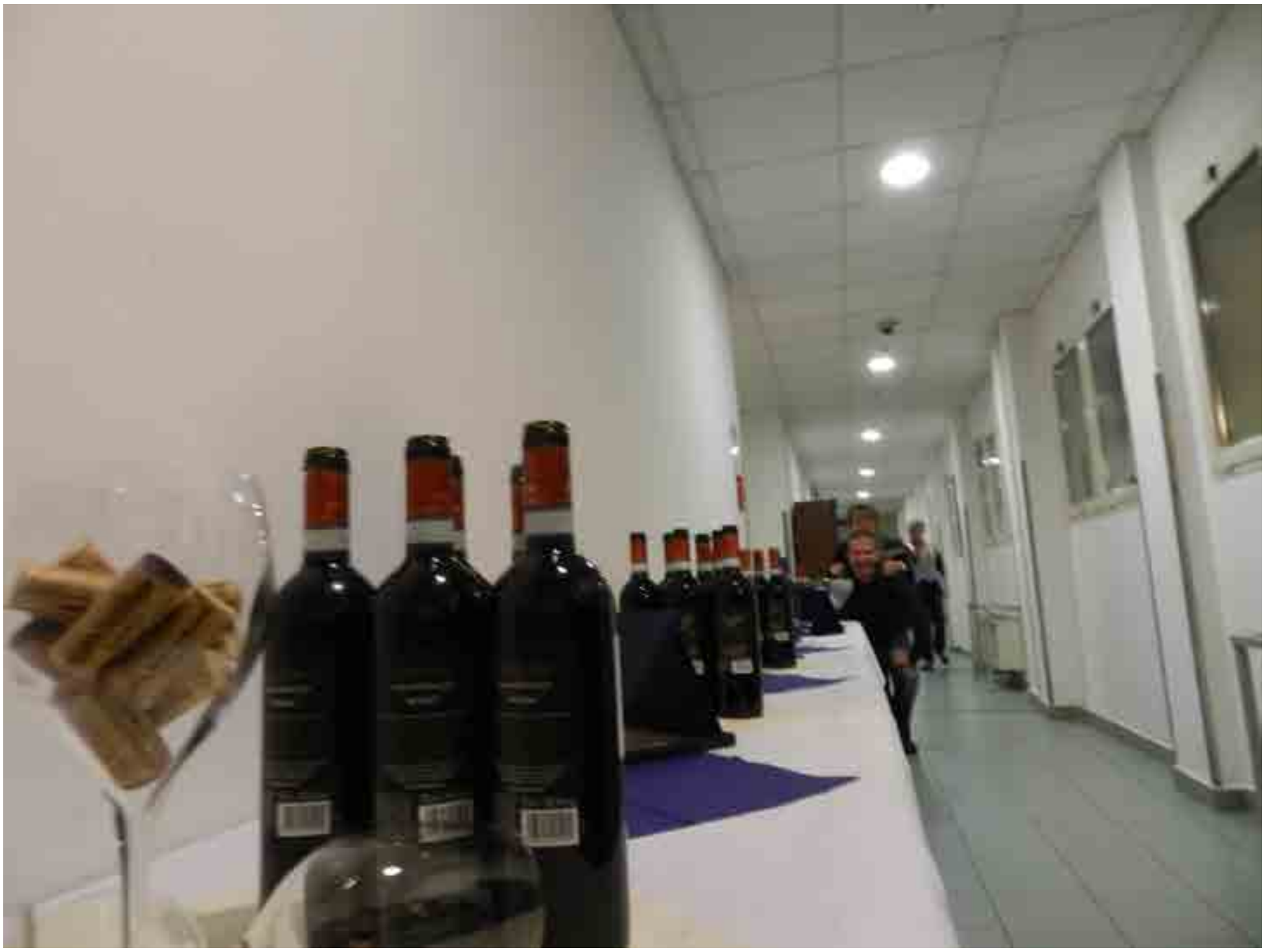
Gentile Sindaco,
sono il Presidente dell'Associazione Culturale ed Eno-Gastronomica "il Tarabico", attiva nella zona di Cesena e Rimini.
Le scrivo perchè martedì 29 novembre abbiamo organizzato una cena solidale per dare un aiuto concreto al Comune di Amatrice gravemente colpito quest'estate.
Abbiamo pensato di destinare i fondi raccolti alla ricostruzione dell'Istituto Alberghiero, perchè crediamo che la scuola sia una delle cose fondamentali per ripartire e a maggior ragione un istituto alberghiero, che ha la missione di formare persone con un ruolo molto concreto e importante nella società.
Per continuare su questo filo conduttore, abbiamo deciso di organizzare l'evento proprio in un istituto alberghiero della zona, cioè quello di Cesenatico.
Abbiamo trovato terreno fertile e grande disponibilità, dai ragazzi della scuola alla presidenza, dagli chef che verranno a cucinare piuttosto che dai produttori che ci hanno fornito la materia prima.
Ma soprattutto nei nostri soci e amici, infatti nel giro di 3-4 giorni abbiamo fatto il tutto esaurito, cioè i 60 posti a disposizione.
In allegato può trovare la locandina dell'evento e l'articolo di giornale uscito qualche giorno fa sull'evento.
Per il bonifico seguiremo le indicazioni che ci sono arrivate dall'ufficio protocollo.

Dopo questa premessa le chiedo se fosse disponibile quella sera per una breve telefonata, in modo da sentirci ancora più vicini a tutta la popolazione di Amatrice.

Rimango a disposizione per qualsiasi altro chiarimento.
In attesa di un suo riscontro le mando a nome di tutti noi un affettuoso saluto.

Francesco Rotondo
339-7615250

Il Tarabico
info@iltarabico.it
www.iltarabico.org



il Tarabico

stare insieme
per il gusto
per il gusto
di stare insieme

www.iltarabico.org

il TARABICO incontra

A BREVE
gennaio 2017
lo Champagne, il Caviale e le Ostriche
..... all'uscita del casello

marzo 2017
visita in Franciacorta

22/10/2015 La Calcinara al Quartopiano
04/04/2016 Poderi Mattioli al Sasaral
11/08/2016 BBQ Stelle e Strisce

A cena con il TARABICO

A BREVE
dicembre 2016 Cena degli Auguri
A cena dal Piastrino con
la Cantina di Bolzano

20/12/2015 Cena degli Auguri
La pizza all'Osteria dei Frati a Roncofreddo

TARABICO'S ACADEMY
i nostri percorsi del gusto

A BREVE
febbraio 2017
i salumi.... breve corso sui salumi italiani

2 e 3/02/2016 Formaggi e Marsala
Renato Brancaleoni e Marco de Bartoli
18, 19 e 20/04/2016 Il Tarabico
..... L'Aperitivo

TARABICO'S DAY

07/06/2015 Vetrina dei produttori
e cena con 4 Cuochi a Villa Torlonia di
San Mauro Pascoli

il TARABUY-CO
i nostri Gruppi di Acquisto

26/02/2016 I marsala di Marco De Bartoli
NOVEMBRE 2016 la pasta di Afeltra e di Sgambaro

IL TARABICO - VICOLO MERCATO 18 - SAVIGNANO SUL RUBICONE
CODICE FISCALE: 90073040405
INFO@ILTARABICO.IT

il TARABICO
incontra

SONO EVENTI NEI QUALI L'ASSOCIAZIONE INCONTRA UN PRODUTTORE SIA DI VINO CHE DI ALTRI PRODOTTI GASTRONOMICI PRESSO UN ESERCIZIO DI RISTORAZIONE O PRESSO L'AZIENDA STESSA DI PRODUZIONE CON LA COLLABORAZIONE DI UN GRANDE CHEF

A cena con il TARABICO

I SOCI ED AMICI DELL'ASSOCIAZIONE PARTECIPANO AD UNA CENA ORGANIZZATA PRESSO IL RISTORANTE DI UNO CHEF STELLATO CON LA COLLABORAZIONE DI UN GRANDE PRODUTTORE DI VINO IN DEGUSTAZIONE

TARABICO'S ACADEMY

LEZIONI GIOIOSE SU PRODOTTI DI NICCHIA E/O DI ALTA QUALITA' SELEZIONATI DALL'ASSOCIAZIONE CON DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI SCELTI.

TARABICO'S DAY

E' IL GIORNO DELL'ANNO NEL QUALE L'ASSOCIAZIONE CELEBRA LA PROPRIA NASCITA INSIEME AI PRODUTTORI, CHEF ED AMICI IN UNA LOCATION STORICA DELLA ROMAGNA

il TARABUY-CO
i nostri Gruppi di Acquisto

SONO GRUPPI D'ACQUISTO DI PRODOTTI DI ALTA QUALITA' SELEZIONATI DALL'ASSOCIAZIONE

i Soci Fondatori

Francesco Rotondo	+39 339 7615250
Michele Pari	+39 333 8193811
Davide Piraccini	+39 335 6821517
Werner Lorenzini	+39 392 8344228
Calogero Abate	+39 335 7720040
Andrea Amati	+39 366 2543991
Paolo Giovannini	+39 335 6683777

I TARAMICI

LA GALVANINA - Rimini

BIRRA VIOLA - Cattolica

BIRRA Z'AM STEG - Rimini

CASA DELLO STRUZZO - Longiano

SAPORI NOSTRANI - Verucchio

IL GIARDINO DEI SAPORI PERDUTI - Cesenatico

IL PICCOLO FORNO DI MARZIALI - Santa Maria del Monte (Saludecio)

AZ. AGR. L'AROMANTICA - Sala di Cesenatico

MOLINO MARALDI - Cesena

FOSSA DELL'ABBONDANZA - Roncofreddo

AZ. AGR. CORBELLI MARISA - Bellaria Igea Marina

AZ. AGR. IL FORNACCIO - Sogliano al Rubicone

SOC. AGR. CARACOL - Gemmano

IGILIUM - Novafeltria

ANDREA BRAGAGNI - Brisighella

FONDO SAN GIUSEPPE - Brisighella

PODERE VECCIANO - Coriano

VIGNE DI SAN LORENZO - Brisighella

MARCO DE BARTOLI - Marsala

PANIFICIO MECCIA - Gatteo a Mare

CANTINA PODERI MATTIOLI - Serra dei Conti (AN)

BAGNO VALLY - Cesenatico

ISTITUTO ALBERGHIERO E DI RISTORAZIONE - Cesenatico

I FONDI DI LUCIO ZAVATTA - Novafeltria

TENUTA CASTELBUONO DI LUNELLI - Bevagna

RISTORANTE LE ANTICHE MACINE - Santarcangelo di Romagna

RISTORANTE IL QUARTOPIANO - Rimini

RISTORANTE MARE' - Cesenatico

OSTERIA DEI FRATI - Roncofreddo

RISTORANTE IL PIASTRINO - Pennabilli

ENOTECA DOC - Cesenatico

ENOTECA BURIOLI - Gambettola

RISTORANTE SASARAL - Cesena

RISTORANTE LE GIARE - Montiano

QUINTO QUARTO - Cesenatico

stare insieme
per il gusto
per il gusto
di stare insieme

info@iltarabico.it - www.iltarabico.org

28 dicembre 2015