



MENÙ

BENVENUTO

Saudade do Brasil  
aperitivo a cura di Luca Giampietri

Scaglie di Parmigiano-Reggiano

Gnocco fritto  
a cura della Gnokkeria di San Martino in Rio

ANTIPASTI

Pizza Reggio-Bologna  
con la mozzarella di vacche rosse e la mortadella  
a cura di Giovanni Mandara

Cipolla "Prima che venga sera"  
col ripieno di uova strapazzate e pancetta piacentina  
a cura di Isa Mazzocchi

PRIMO

Gnocchi aperti Polesani  
a cura di Massimo Spigaroli

SECONDO

Stinco di maiale con l'hummus di Joe Barza  
rivisitato da Gianni D'Amato  
e gocce di aceto balsamico tradizionale reggiano  
a cura di Gianni e Federico D'Amato

DOLCE

Il dolce della Giovanna  
a cura di Giovanna Guidetti

Spumante  
Rosato  
di Lambrusco  
RIGHI

Ruffolo  
Novello  
di Lambrusco  
RIUNITE

Notturno  
Lambrusco scuro  
RIGHI

1950 Cuvée  
Lambrusco  
Reggiano  
RIUNITE

Lambrusco  
Sorbara 100%  
RIGHI

Malvasia Dolce  
Vino frizzante da  
dessert  
RIUNITE

LA XVII EDIZIONE DELLA **LA Grande CENA** È ORGANIZZATA DA



**dauser**

CON IL SOSTEGNO DI



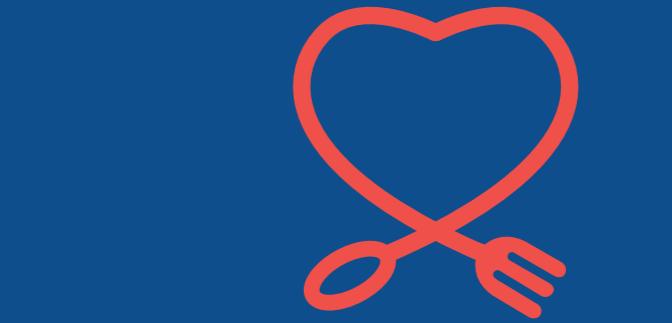
IN COLLABORAZIONE CON



SI RINGRAZIANO



La Grande Cena 2016 è dedicata alla memoria dei volontari Alberto Rossi, Velmore Davoli ed Enrico Giusti



**LA  
Grande  
CENA**

**BOREA**

*l'incasso sarà interamente destinato a progetti di solidarietà*

**30 NOVEMBRE 2016**

ore 20,30

**CORREGGIO**

Salone delle feste, via Fazzano 36

menu 30 € prenotazione obbligatoria

0522.299356 - email: boorea@boorea.it

0522-630711 (Comune di Correggio) e 0522-636714 (Comune di San Martino in Rio)

**Gianni D'Amato** è un cuoco leggendario. Con il "Rigoletto" ha dato vita a Reggiolo, insieme a Fulvia, a una delle esperienze gastronomiche più interessanti dell'alta ristorazione italiana negli ultimi 20 anni. Il terremoto del 2012 ha momentaneamente interrotto quella straordinaria esperienza, nobilitata da due stelle Michelin, ma la grande cucina di Gianni non è mai ferma e da tre anni si esprime ad altissimi livelli al Caffè Arti&Mestieri, locale del centro storico di Reggio Emilia. Alla Grande Cena 2016 Gianni sarà accompagnato da **Fulvia** e dal figlio **Federico**, recente protagonista della trasmissione televisiva "Top Chef" che ha visto sfidarsi i migliori giovani talent della cucina italiana.

Con loro alla Grande Cena 2016 anche Luca Giampietri, l'impeccabile maître.



Pochi sanno che Finale Emilia, grosso paesone della Bassa Modenese, è stata a lungo un punto di approdo importante sulle vie d'acqua che collegavano Ferrara a Modena e agli altri borghi del Ducato Estense. Qui, alla fine del '700, c'era un'osteria gestita da Genoveffa (la "Fefa"), e qui **Giovanna Guidetti** cucina e dirige l'omonima Osteria, ristorante Bib Gourmand (cioè con un eccellente rapporto tra qualità e prezzo) della guida Michelin, nel quale i piatti della tradizione modenese trionfano accanto a quelli della cucina kosher. "La Fefa" infatti si trova proprio alle porte dell'antico ghetto ebraico di Finale Emilia. Giovanna Guidetti rende omaggio a queste radici con prelibatezze come "la torta degli Ebrei" e con i quadri di Emanuele Luzzati che abbelliscono le pareti del ristorante.



## GRANDI CHEF PER LA GRANDE CENA

Cucina piacentina vuol dire in primo luogo George Cogny, il grande chef francese che molti anni fa si insediò nel paese di Farini e diede vita a una scuola culinaria dalla quale sono usciti i migliori cuochi della ristorazione piacentina e non solo. Tra gli allievi più brillanti del cuoco d'Oltralpe spicca

**Isa Mazzocchi**, che nella piccola frazione di Bilegno, nella campagna che circonda Borgonovo Valtidone, gestisce, insieme a Roberto e alla sorella Monica, il ristorante stellato Michelin "La Paita", divenuto ormai il punto di riferimento per eccellenza della cucina piacentina. La cucina di Isa Mazzocchi è un mix nel quale i sapori decisi della tradizione sono attutiti sia dall'eleganza della tecnica che dall'indole della cuoca, in bilico tra gli insegnamenti del Maestro Cogny e quelli di mamma Stefania.

Partecipano alla Grande Cena 2016 anche **Stefania Lombardi**, giovane chef de "La locanda Piera" di Busana, la brigata de "La Gnokkeria" di San Martino in Rio, e le **Rezdore** del Salone delle Feste di Correggio.

