



EXPERIENCE & LABORATORI ENOGASTRONOMICI

Prenotabili fino a 48 ore prima delle experience o del laboratorio contattandoci:

Tel: **0546 697711 / 347 0970841** - E-mail: **info@casaspadoni.it**

N.B. TUTTE LE EXPERIENCE SONO GRATUITE PER I BAMBINI FINO AI 6 ANNI.



BEVI ROMAGNOLO



Il vino di Romagna parla la lingua di una terra rigogliosa che corre tra il mare e gli Appennini, increspandosi in poggi e colli disegnati dalle geometrie di frutteti e vigneti alternati da case coloniche, borghi, torri e rocche. A Casa Spadoni proponiamo una degustazione delle più famose uve romagnole, Romagna Albana e Sangiovese di Romagna, accompagnate da assaggi del territorio di Salumi e Formaggi.

ROMAGNA SANGIOVESE DOC

Il Romagna Sangiovese è un vino DOC la cui produzione è consentita nelle province di Forlì-Cesena, Ravenna, Rimini e in sette comuni della Provincia di Bologna. Prodotto con le uve Sangiovese vinificate in purezza o insieme a piccole quantità (massimo 15%) di uve di altre varietà a bacca rossa della zona. Le caratteristiche del “Sanzves”, la cui testimonianza più antica risale ad un atto notarile del 1672, richiamano lo spirito delle genti di Romagna: un carattere schietto e ruvido ma al contempo delicato e aperto.

ROMAGNA ALBANA DOCG

Il primo vino bianco italiano a ottenere la DOCG, il Romagna Albana è un vino avvolgente dalla forte personalità, prodotto nelle province di Bologna, Forlì-Cesena e Ravenna. Si narra che attorno al 400 d.c., Galla Placidia, figlia dell'imperatore romano Teodosio il Grande, sostasse col suo seguito, in Romagna. Qui, le offrirono in una ciotola di terracotta l'Albana. Galla Placidia amò talmente quel vino che alzando la ciotola esclamò “Non così umilmente ti si dovrebbe bere, bensì berti in oro”, dando il nome alla cittadina di Bertinoro (FC), da sempre considerata la culla dell'Albana.

€ 22 A PERSONA

DURATA: A piacere da 45 minuti

PARTECIPANTI: da 1 a 20 partecipanti

QUANDO: Tutti i venerdì alle 17.30

**SCONTO DEL 5% SUI VINI
D'ASPORTO**

UN CALICE DI ROMAGNA ALBANA DOCG “CLEONICE” - FIORENTINI VINI

Abbinato a: Crostino di lardo di Mora Romagnola e “Bucciattello” (caciotta) di Brisighella, accompagnato da Pane Sciocco tipo “0” senza sale

UN CALICE DI ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOC “MARNOSO” VILLA OTTO LUNE

Abbinato a : Finger di Salsiccia Passita “Morabrada” I Malafrente e Formaggio “Stanco” a latte crudo di Brisighella (con solo latte Emiliano Romagnolo), accompagnato da Piadina tradizionale romagnola



I LIQUORI DEL PASSATO



La parola “rosolio” deriva dal latino “Ros Solis”, ossia “Rugiada del sole”. Come diverse altre essenze del genere, forti e ideali per rivestire il ruolo di ammazzacaffè al termine di un pasto, anche il rosolio nasce nei conventi, con le suore che ponevano a macerare in alcol i petali di rosa così da ottenere una bevanda dall’aroma intenso ma delicato, da offrire agli ospiti più importanti che andavano a far visita. La sua produzione classica prevede la macerazione e l’infusione alcolica di petali di rosa, ma vengono prodotti innumerevoli tipi di rosoli, utilizzando anche erbe aromatiche o frutta. Il Mercato Coperto propone la degustazione di tre Rosoli Leonardo Spadoni, prodotti seguendo la ricetta originale di Pellegrino Artusi, scrittore, gastronomo e critico letterario italiano, celebre per il suo libro “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”, primo volume di ricette nella storia ad ottenere fama nazionale e internazionale. I liquori sono abbinati ad esperienze gastronomiche dolci e salate che ne esaltano profumi e intensità.

€ 13 A PERSONA

DURATA: a piacere

PARTECIPANTI: da 2 a 20 partecipanti

QUANDO: Su prenotazione

0546 697711 / 347 0970841

E-mail: info@casaspadoni.it

3 SHORTINI DI:

ROSOLIO DI ROSE LEONARDO SPADONI

Il Rosolio classico di Rose Spadoni ha una lista degli ingredienti sembra la formula magica di un filtro d’amore: i petali di Rosa Bulgara, i chiodi di garofano, le noci moscate, il macis, il cardamomodi Malabar, il coriandolo, i fiori d’ibisco. E in effetti è amore al primo assaggio.

ROSOLIO DI ANACI LEONARDO SPADONI

Il Rosolio d’Anaci Leonardo Spadoni è un liquore da fine pasto il cui profumo è un vero tuffo nel passato romagnolo. Infatti nasce dalla ricetta originale di Pellegrino Artusi, che prevede l’infusione dei semi del rarissimo Anice di Romagna nelle varietà Stellato e Verde.

ROSOLIO DI CEDRO LEONARDO SPADONI

Il Rosolio di Cedro Leonardo Spadoni è un liquore da fine pasto intrigante e dal profumo fresco. L’infusione di scorze di limone e cedro viene arricchito dal succo limpido e naturale del limone per un aroma ancora più mediterraneo e agrumato.

in abbinamento:

La “Brazadela”, tradizionale ciambella romagnola



**CASA
SPADONI**

LABORATORI



A cura di

ANDREA SPADA



***Primo sommelier d'Italia nel
1994-95.***

Intrapresa la carriera di sommelier a fine anni '80, negli anni '90 è primo sommelier al Notai di Bologna (1 stella Michelin) e a La Frasca di Castrocaro Terme (2 stelle Michelin) mantenute ininterrottamente per 26 anni), ristorante con cui collabora per 5 anni. Il 1994 è l'anno del premio come Primo Sommelier d'Italia, titolo che confermerà l'anno successivo, e del progetto della Trattoria di Strada Casale. Dotato di grande carisma e doti da intrattenitore, dal 2000 al 2003, inoltre, abbraccia la sua passione per l'arte e lo spettacolo dal vivo venendo coinvolto nella gestione del Circolo degli Artisti (Faenza, RA), locale cult che ha visto sul suo palco artisti importantissimi. Dopo una nuova esperienza come gestore del locale Noè a Faenza, nel 2013 è ideatore ed organizzatore dell'Albana Day, manifestazione dove i migliori degustatori d'Italia e d'Europa sono chiamati in Romagna per una degustazione cieca di varie etichette dell'Albana secco, prodotto DOCG del territorio romagnolo. Nello stesso anno lavora anche per l'Enoteca Regionale Emilia - Romagna e viene inviato come ambasciatore per l'ente a Francoforte, dove si occupa della presentazione e promozione dei prodotti enologici dell'area emiliano-romagnola. Dal 2015 è Primo Sommelier per il Gruppo Casa Spadoni (e dal 2019 anche del Mercato Coperto di Ravenna), con cui condivide la visione eclettica della ristorazione, il forte legame con il territorio, l'attenzione nella cura del prodotto.



ROMAGNA ALBANA

Prima DOCG italiana



A cura di **ANDREA SPADA**

Primo sommelier d'Italia nel 1994-95

Degustazioni di tre calici di vino, accompagnati dai nostri panificati "Pane Sciocco" caratteristico pane senza sale della tradizione romagnola e "Pane Brusco" realizzato con farina di tipo 1 macinata a pietra realizzati con le farine Molino Spadoni

Il Sommelier Andrea Spada propone una degustazione di tre diverse interpretazioni:

ROMAGNA ALBANA "A" 2022 AZ. MONTICINO ROSSO

Un bel biglietto da visita per questo vitigno romagnolo, secco e da tutto pasto, insignito dei "3 Bicchieri" Gambero Rosso 2021". Sentori di: albicocca, ananas, pesca gialla, ginestra, rosa gialla, nocciole, scorza di arancia, scorza di cedro, papaia, ananas, sfumature di salvia e timo.

ROMAGNA ALBANA TANTALILLI 2018 AZ. TOZZI

Intenso, minerale, fruttato con note erbacee. Vi si possono ritrovare: pompelmo giallo, albicocca, acacia, nocciola, zafferano. Forte la mineralità trasmessa dal terreno arenario ed argilloso della Vena del Gesso Romagnola sui cui si sviluppa il vigneto.

ROMAGNA ALBANA VITALBA 2020 AZ. TRE MONTI

L'Albana Secco "Vitalba" è un'espressione ricca, corposa e complessa del principale vitigno bianco romagnolo, nata dall'antichissima pratica della vinificazione con macerazione sulle bucce in anfore georgiane. Profumi di frutta esotica, frutta gialla secca ed erbe aromatiche animano un sorso consistente e strutturato.

€ 19 A PERSONA

DURATA: 1 ora

PARTECIPANTI: da 5 a 14 persone

(il laboratorio si svolgerà al raggiungimento del numero minimo di partecipanti)

QUANDO: su prenotazione

Possibilità di laboratori personalizzati contattaci per info e quotazioni:
info@casaspadoni.it | 0546 697711



ROMAGNA SANGIOVESE

Espressione di un territorio



A cura di **ANDREA SPADA**

Primo sommelier d'Italia nel 1994-95

Degustazioni di tre calici di vino, accompagnati dai nostri panificati “Pane Sciocco” caratteristico pane senza sale della tradizione romagnola e “Pane Brusco” realizzato con farina di tipo 1 macinata a pietra realizzati con le farine Molino Spadoni

In questo laboratorio esplorerete, insieme al Sommelier, le diverse espressioni di tre territori diversi della Romagna, tra le più rappresentative: Modigliana, Bertinoro e Predappio. Il protagonista sarà il Sangiovese, più correttamente detto Romagna Sangiovese, vitigno iconico della località. La degustazione si focalizzerà massimamente sul terroir e sulla sua importanza, per comprendere al meglio quanto influisca sulla resa del vitigno.

ROMAGNA SANGIOVESE LIMBECCA 2018 AZ. PAOLO FRANCESCONI

Sangiovese in purezza prodotto nelle prime colline faentine in biodinamica su terreni argillosi.

ROMAGNA SANGIOVESE RISERVA OMBROSO 2017 AZ. MADONIA

Un vino che viene da Bertinoro e che il lungo affinamento prima in barrique e poi in bottiglia rende talvolta austero, ricco e con tannini incisivi. Ottimo rosso per accompagnare piatti di carne, è anche e soprattutto un grande vino da meditazione.

ROMAGNA SANGIOVESE “PREDAPPIO” 2020 AZ. CHIARA CONDELLO

L'affinamento di questo vino di Predappio sia in botti di legno che in contenitori d'acciaio lo rende un rosso di buona fattura, dove il varietale viene rispettato al massimo, grazie anche alla conduzione biologica dei vigneti.

€ 22 A PERSONA

DURATA: 1 ora

PARTECIPANTI: da 5 a 14 persone

*(il laboratorio si svolgerà al
raggiungimento
del numero minimo di partecipanti)*

QUANDO: su prenotazione

*Possibilità di laboratori personalizzati contattaci
per info e quotazioni:
info@casaspadoni.it | 0546 697711*



LA PIDA RUMAGNOLA



La vera Piadina romagnola è una bontà unica che ha origini antiche nelle campagne romagnole come piatto povero. Oggi tutelata dell'IGP, la piadina è diventata meritatamente un simbolo della cucina italiana nel mondo.

Il Mercato Coperto propone la ricetta classica, realizzata con: farina tipo "0" Gran Mugnaio per Piadina Romagnola Molino Spadoni, lievito, acqua, strutto (quello buono e sano) di Mora Romagnola, latte e sale.

In questo corso, imparerete a prepararla con l'aiuto delle esperte azdore romagnole, che vi guideranno nella preparazione dell'impasto e vi insegneranno come stenderla in modo da raggiungere lo spessore ideale.

Al termine del laboratorio, potrete degustare la vostra piadina accompagnata da Squacquerone di Romagna DOP Officine Gastronomiche Spadoni, rucola e Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi (comprensivo di acqua e coperto).

€ 35 A PERSONA

€ 39 A PERSONA
CON UN CALICE DI ALBANA O
SANGIOVESE SUPERIORE

DAI 6 AI 12 ANNI: € 15

DAI 0 AI 6 ANNI: ACCESSO GRATUITO

DURATA: 1 ora e 30 minuti

PARTECIPANTI: da 4 a 18 persone
(il laboratorio si svolgerà al raggiungimento
del numero minimo di partecipanti)

QUANDO: su prenotazione

*Possibilità di laboratori personalizzati contattaci
per info e quotazioni:
info@casaspadoni.it | 0546 697711*



IL CAPPELLETTO

Il re della tavola



Vorreste imparare a tirare la sfoglia per preparare da soli un fantastico piatto di pasta fatta in casa?

Questo è il laboratorio che fa per voi!

Le sfogline del Mercato Coperto, portatrici di mattarello e saggezza, vi insegneranno come preparare il vero cappelletto romagnolo.

I Cappelletti sono, per la Romagna, un piatto carico di una simbologia di benessere, ricchezza ed opulenza. In passato, augurare “cappelletti in tavola e per tutto l'anno”, era infatti uno degli auguri più sentiti e graditi.

I partecipanti avranno in dotazione un kit con tutti gli attrezzi del mestiere (tagliere, mattarello, rotella per tagliare la pasta), farina Molino Spadoni Gran Mugnaio, uova nostrane, acqua e tutto il necessario per tirare la sfoglia. L'impasto sarà preparato in precedenza e fornito ai partecipanti dalla sfoglina stessa, che sul momento spiegherà e mostrerà nella sua postazione, passaggio per passaggio, la modalità di preparazione.

Le sfogline insegneranno inoltre a tutti i partecipanti a preparare il ripieno con gli ingredienti della tradizione e sveleranno tutti i loro segreti e la tecnica utilizzata per chiudere i cappelletti “alla maniera di Romagna”.

Al termine del laboratorio, i partecipanti potranno portare con sé la pasta appena preparata.

€ 39 A PERSONA

DAI 6 AI 12 ANNI: € 15

DAI 0 AI 6 ANNI: ACCESSO GRATUITO

DURATA: 2 ore

PARTECIPANTI: da 6 a 18 persone
(il laboratorio si svolgerà al raggiungimento del numero minimo di partecipanti)

QUANDO: su prenotazione

Possibilità di laboratori personalizzati contattaci per info e quotazioni:
info@casapadoni.it | 0546 697711



**CASA
SPADONI**



**CASA SPADONI
ON TOUR**



BIRRA EXPERIENCE

Visita al



Il nostro Mastro Birraio Nicola Grande ti guiderà nella visita del Birrificio con sede a Reda (nei pressi di Faenza), raccontandoti i segreti della produzione di birra artigianale e le caratteristiche delle principali tipologie presenti. Un percorso di conoscenza e del gusto che potrai arricchire completando la visita a Casa Spadoni a Faenza, a pochi km dal Birrificio, per una cena a base delle nostre pizze alla pala e al tegamino.

€ 24 A PERSONA

VISITA AL BIRRFICIO CON
DEGUSTAZIONE

DURATA: 90 minuti

PARTECIPANTI: minimo 5 partecipanti

QUANDO: su prenotazione

€ 38 A PERSONA

VISITA AL BIRRFICIO, VISITA A
CASA SPADONI FAENZA CON
CENA E DEGUSTAZIONE

PARTECIPANTI: minimo 5 partecipanti

QUANDO: su prenotazione

info@casaspadoni.it | 0546 697711

VISITA AL BIRRFICIO CON DEGUSTAZIONE

Visita al birrificio con degustazione in loco di 3
tipologie di birra artigianale (durata: 90 min)

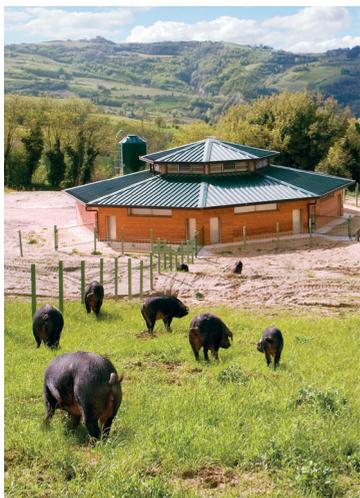
VISITA AL BIRRFICIO, VISITA A CASA SPADONI FAENZA CON CENA E DEGUSTAZIONE

Visita al birrificio (durata: 45 min) e a seguire CENA presso Casa Spadoni a Faenza con Giropizza, con la nostra pizza alla pala o al tegamino a lenta lievitazione e con pasta madre e 3 birre piccole in degustazione.



FATTORIA PALAZZO DI ZATTAGLIA

Visita all'allevamento di Mora Romagnola e degustazione dei nostri prodotti



La Mora Romagnola è un suino speciale, una delle sei razze autoctone italiane, fino a pochi anni fa a rischio estinzione. Il gruppo Spadoni, in prima linea per la difesa del pregiato suino ha creato un grande allevamento, unico per l'attenzione al benessere dell'animale. Presso la Fattoria Palazzo di Zattaglia la Mora Romagnola vive allo stato semibrado, trascorrendo gran parte della sua vita all'aperto, bevendo acqua di sorgente a 700 m di quota e nutrendosi di ciò che offrono i più di 92 ettari di terreno, circondati dal bosco. A Zattaglia, inoltre, la fecondazione avviene naturalmente per questo animale. Per questi motivi le carni sono eccellenti e i prodotti ricavati, sia i freschi che i salumi, sono unici.

VISITA

Una gita in Jeep alla scoperta della Mora Romagnola, nel suggestivo allevamento Palazzo di Zattaglia, sulle colline di Brisighella.

I partecipanti, oltre ad ammirare le More nel loro ambiente naturale, allevate allo stato semibrado, potranno accedere alla Nursery allestita per la nascita e lo svezzamento dei cuccioli.

Una visita speciale a contatto con la natura in cui conoscere i segreti di questi deliziosi suini

autoctoni.

DEGUSTAZIONE PRESSO CASA SPADONI

(Via granarolo 97/99 Faenza)

Di salumi di Mora romagnola e formaggi di nostra produzione.

In accompagnamento Sangiovese Superiore o bollicina ancestrale.

€ 54 A PERSONA

DURATA: 2 ore

PARTECIPANTI: minimo 6 partecipanti

QUANDO: su prenotazione
info@casaspadoni.it | 0546 697711



VISITA AL CASEIFICIO

Spadoni

OFFICINE GASTRONOMICHE



Nel Parco Regionale della Vena del Gesso, nasce il nostro caseificio. In questa straordinaria cornice sulle colline di Brisighella, nel nostro laboratorio produciamo formaggi tradizionali, freschi, stagionati, semistagionati, affinati e a latte crudo, con l'obiettivo di riscoprire e valorizzare i prodotti tipici del territorio.

La realizzazione dei nostri formaggi nasce dalla selezione delle migliori materie prime. Utilizziamo solo **latte fresco 100% italiano**. La nostra gamma di formaggi è suddivisa in 3 linee che differiscono dal tipo di latte utilizzato: **latte di Mucca e di Pecora 100% romagnolo** e **latte di Capra 100% italiano**, la cui massima esaltazione della materia prima è trasmessa dalla produzione di prodotti a latte crudo.

La **lavorazione artigianale** e l'aiuto delle moderne tecnologie, ci garantiscono l'eccellenza di questi straordinari formaggi.

€ 42 A PERSONA

DURATA: 2 ore

PARTECIPANTI: minimo 6 partecipanti

QUANDO: su prenotazione
info@casaspadoni.it | 0546 697711

VISITA ALLO STABILIMENTO PRODUTTIVO

- Produzione casearia
- Confezionamento
- Celle di stagionatura salumi.

DEGUSTAZIONE PRESSO CASA SPADONI

(Via granarolo 97/99 Faenza)

Selezione di formaggi di nostra produzione.

In accompagnamento acqua, Sangiovese Superiore Casa Spadoni.

CONTATTI



**CASA
SPADONI**

FAENZA

VIA GRANAROLO, 99, 48018 FAENZA RA
TEL.: 0546 697711

WHATSAPP: +39 347 0970841
EMAIL: INFO@CASASPADONI.IT



CASA SPADONI

CASA SPADONI FAENZA: VIA GRANAROLO, 99, 48018 FAENZA RA
TEL.: 0546 697711 | CEL. +39 347 0970841 | EMAIL: INFO@CASASPADONI.IT

CASA SPADONI ANZOLA: VIA TORRESOTTO, 4, 40011, SAN GIACOMO DEL MARTIGNONE BO
TEL.: 051 687 1259 | EMAIL: INFO@CASASPADONI.IT

CASA SPADONI RAVENNA: VIA SAN VITALE, 34, 48121 RAVENNA RA
TEL.: 0544 34455 | EMAIL: INFO@CASASPADONI.IT



MERCATO COPERTO

RAVENNA

PIAZZA ANDREA COSTA, 6 - 48121 RAVENNA
TEL.: 0544 244611 | EMAIL: INFO@MCRAVENNA.IT

RISTORANTE
CA' DEL PINO



VIA ROMEA NORD 295, RAVENNA
TEL: 0544 446061 | CEL. 3423299815 | CADELPINO@CASASPADONI.IT