

con il Patrocinio del

COMUNE DI
RICCIONE



organizzato da
**COMITATO
RICCIONE PAESE**

Riccione Paese

Io, Tu e... le Rosole

23-24-25 Aprile 2022



GRAFICA www.promo-4.com

sabato e domenica
dalle 10.00 alle 22.00
lunedì dalle 10.00 alle 21.00

RICCIONE
Corso Fratelli Cervi





**PROMO
PRIMAVERA**

Prenota ora **GRATIS** la tua
Analisi computerizzata del piede



SENZALIMITI
SANITARIA ORTOPEDIA

CONTATTACI
054 1.691635

Sanitaria convenzionata INAIL - AUSL

Consulenza **gratuita** dei nostri tecnici e del fisioterapista per individuare il prodotto più adatto alle tue esigenze

Progetti personalizzati e preventivi gratuiti

Assistenza a domicilio **gratuita** e servizio a noleggio ausili

 **TRASPORTO E CONSEGNA GRATUITI**

Viale Circonvallazione, 44 - 47838 Riccione (RN)
info@sanitariasenzalimiti.it - www.sanitariasenzalimiti.it

INDICE

Presentazione	pg. 5
PROGRAMMA	pg. 6 e 7
PIANTINA	pg. 8 e 9
Cassoni alle Rosole	pg. 10 e 11

Si ringrazia per la collaborazione



Media partner



macelleria dal 1974



GAMBUTI

Tel. 0541.600162
Corso F.lli Cervi, 68 - Riccione

 Macelleria Gambuti

le cose di casa Vichi



C.so F.lli Cervi, 169-171 - RICCIONE Tel. 0541 604455

 Le Cosa Di Casa Vichi



FARMACIA DEL PAESE

FARMACIA A DOMICILIO
whatsapp 338.8314785

Corso Fratelli Cervi 139 RICCIONE
tel. 0541.600152 / 693347 farm.delpaese@corofar.net

ORARI D'APERTURA:
8.00 - 13.00 / 15.00 - 20.00
domenica e festivi aperti dalle 8.30 alle 13.00

MODA FASHION *Wilma*



Corso F.lli Cervi 148 - RICCIONE
tel. 0541.691904  Opplà - Moda Fashion

Ristorante



La Frasca

Pizzeria

Viale Diaz 63 - RICCIONE tel. 0541.602953

 Ristorante Pizzeria La Frasca Riccione



Sorgente

ERBORISTERIA, Alimentazione Biologica
Cosmetica Naturale, Fitoterapia
ENOTECA

corso F.lli Cervi 136 RICCIONE - tel. 0541.606970



COMPOSIZIONI FLOREALI CREATIVE
ALLESTIMENTI PER CERIMONIE
HOBBISTICA VERDE

LA FIORAIA

RICCIONE Corso F.lli Cervi, 61
Tel. 0541.418968
Facebook/La Fioraia-Riccione
Instagram la_fioraia_riccione



...Presentazione...

Il Cassone con le Rosole!

Arriva la 3ª edizione dell'evento che vede protagonista una specialità tipica della tradizione romagnola!

Tre giorni in cui Riccione Paese accoglie residenti e turisti ricreando l'atmosfera delle origini contadine e marinare del luogo, nell'ambito del Progetto **'Borgo Antico'**.

Nelle suggestive casine, vere e proprie cabine da spiaggia, memorie di un passato della RICCIONE "piccolo borgo di pescatori", gli ospiti potranno scoprire **i sapori e i profumi del passato** e conoscere la **cultura del cibo povero del nostro territorio**.

Questa manifestazione vuole mettere in luce il fatto che contadini e pescatori, seppur con i loro ingredienti poveri, sono riusciti a creare **fantastici piatti entrati ormai nella storia della cucina italiana**. Tutto questo con quello che la terra aveva da offrire spontaneamente, come nei famosi cassoni: rosole, sale, aglio, farina e un po' di olio.

Non ci resta che dire...buon appetito!!!!



...Programma...

TUTTI I GIORNI

CASSONI ALLE ROSOLE e altre prelibatezze

Stand aperti in Corso Fratelli Cervi

Sabato e Domenica dalle 10.00 alle 22.00.

Lunedì dalle 10.00 alle 21.00

Nelle casine troverai... i cassoni e le altre specialità a base di rosole da gustare sul posto o take away.



MERCATINO DEI SAPORI

In Corso Fratelli Cervi

Sabato e Domenica

dalle 10.00 alle 22.00.

Lunedì dalle 10.00 alle 21.00

NEI BAR DEL PAESE

Sabato, Domenica e Lunedì

tutto il giorno

Drink, aperitivi e merende.

NEGOZI APERTI

Sabato, Domenica e Lunedì

VENERDÌ 22 APRILE

Chiesa San Martino Nuova (Viale Diaz), ore 21.15

CONCERTO DI PRIMAVERA

Musiche di Mozart, Frank, Verdi, Rossini, Morricone.

Direttore: Marco Tasini

Direttore del Coro: Barbara Amaduzzi

Tenore: Raffaele Balducci

Concerto a cura di

Orchestra di fiati del Corpo Bandistico di Mondaino

e Coro Lirico Perla Verde di Riccione

SABATO 23 APRILE

Piazza Matteotti, ore 16.00

UNA PIAZZA DI STORIE!

Letture animate per bambini da 3 a 10 anni.

La Biblioteca si affaccia in piazza per portare una ventata di storie fresche a tutti i bambini.

Accoccolati sulle nuvole, ci divertiremo ad ascoltare racconti e storie animate che faranno sbocciare la fantasia come tanti fiori, o rosole...

a cura della Biblioteca comunale

Piazza Matteotti, ore 19.00

LIVE MUSIC SHOW con i DAZE

Il loro genere è il rock in tutte le sue sfumature, che garantisce il movimento del pubblico al ritmo giusto. I Daze sono formati da:

Andrea Campesi (chitarra e voce)

Antonio Zangheri (basso e voce)

Simone Panebianco (batteria)

Nicolò Fabbri (chitarra)

Evento offerto

da AVIS - Associazione Volontari Italiani Sangue

LUNEDÌ 25 APRILE

Piazza Matteotti, ore 18.00

LIVE MUSIC SHOW con i DAZE

Dall'indie rock, quello più orecchiabile, al grunge, dagli accordi più duri e aspri, i Daze reinterpretano i più grandi successi di band internazionali come i Nirvana, gli Arctic Monkeys, i Foo Fighters.

Evento offerto

da AVIS - Associazione Volontari Italiani Sangue

DOMENICA 24 APRILE

Piazzetta Parri, dalle 17.00

MUSICA E ARMONIA - Duo Stefy e Filo

Un viaggio nella musica italiana che ha caratterizzato gli anni '50 e '60 con canzoni indimenticabili che restano nella storia e nei cuori di tutti.

Stefy, con la sua splendida voce e Filo con le sue tastiere e le sue canzoni, vi riporteranno in queste magiche atmosfere. Non mancheranno l'allegria e il divertimento, così come le canzoni che tutti amiamo e conosciamo da cantare tutti insieme.



ORGANIZZAZIONE: Promo D srl 0541.827254 - www.promo-d.com

PER INFORMAZIONI: FB Riccione Paese | Promo D srl 340.8342606

tra le nostre Specialità PAELLA e BRODETTO
anche Consegna a Domicilio

Inquadra il Qr Code con la fotocamera dello smartphone
o digita il Link Web sottostante

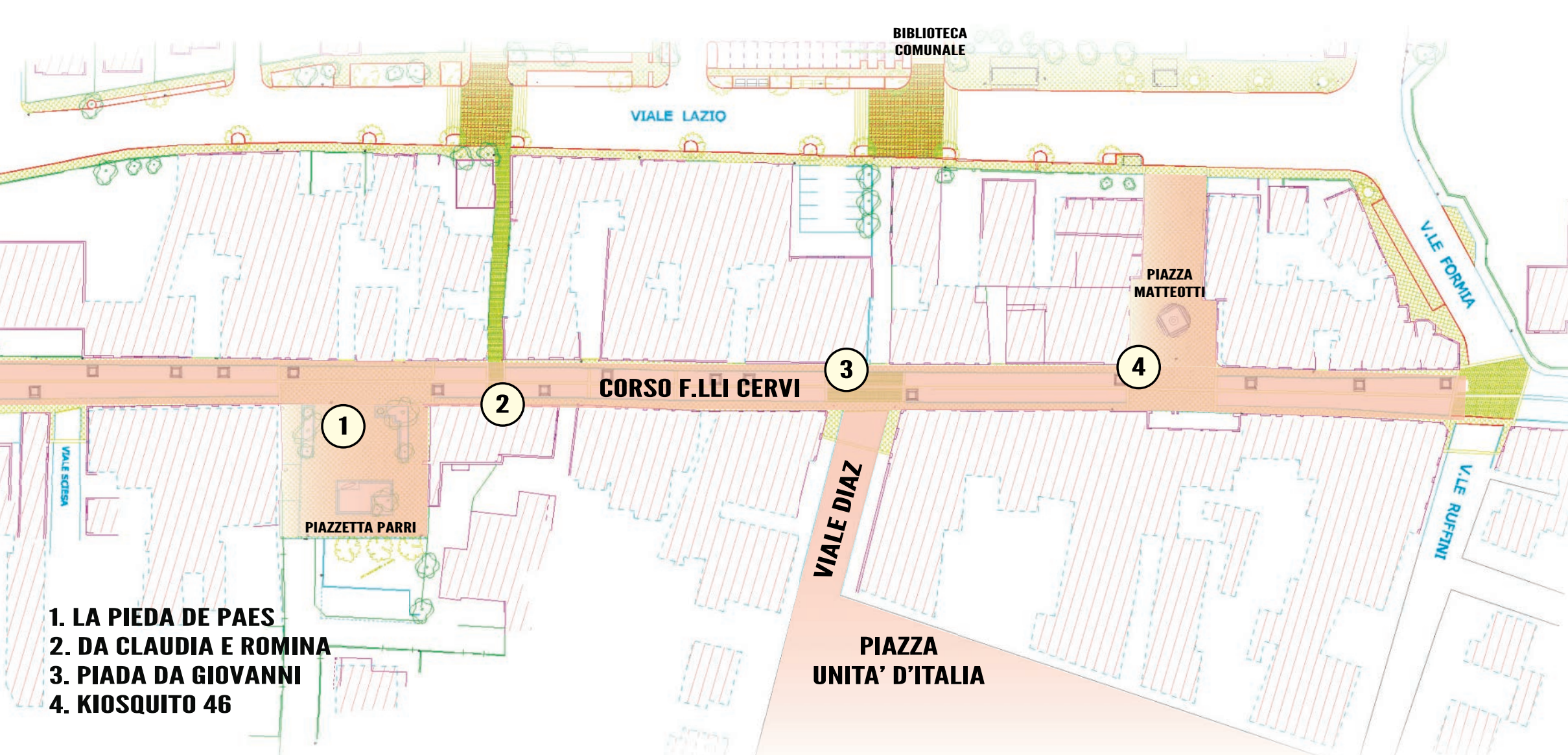


Arredamento locali e
attrezzature per la ristorazione

www.diamond-italy.it
Tel. 0721 20 12 46

Arredamento "Chiavi in mano"
progettazione, falegnameria

www.micheliarredamenti.it
Tel. 0541 96 22 04



- 1. LA PIEDA DE PAES
- 2. DA CLAUDIA E ROMINA
- 3. PIADA DA GIOVANNI
- 4. KIOSQUITO 46

LENOTECA

CORSO F.LLI CERVI 125 - RICCIONE (RN)
TEL. 0541 60 73 61

.....



abbigliamento
per bimbo, bimba e donna
dalla 3 mesi alla 18 anni

Corso Fratelli Cervi, 121 | 47838 RICCIONE (RN)
 milk_shop_riccione



Bianchi paese

Caffetteria, Panetteria, Pasticceria
Aperitivi, Pranzi veloci

tel. 0541.605966 - piazza Unità n.2 - RICCIONE



RICCIONE PAESE

CORSO F.LLI CERVI 143 - RICCIONE
TEL. 0541.1840081

CAFFECENTRALERICCIONEPAESE  

...Cassoni alle Rosole...

I cassoni con le rosole (o cascioni, dipende dalle zone) sono una specialità romagnola che chiunque è venuto in questa terra per qualche giorno avrà sicuramente assaggiato. Il **cassone è un una piadina che è stata farcita prima di essere cotta e non dopo**. A parte tante farciture fantasiose che si possono trovare nelle varie botteghe di piada e cassoni, le farciture classiche sono solo due: cassone rosso, con mozzarella e pomodoro, e cassone verde, con le rosole.

Il Rosolaccio (*Papaver rhoeas*) è conosciuto da tutti come il papavero rosso che ammiriamo con meraviglia nei campi nelle distese rosse in estate.

Il papavero offre un'ottima erba spontanea buonissima da mangiare, che viene utilizzata tantissimo qui in Romagna ma anche in altre regioni.

Sicuramente molti di voi tengono ben custoditi nei ricordi immagini di nonne che si armavano di un coltello e di una busta per andare in giro nei campi per ore a raccogliere erbe spontanee. Schiene doloranti per il tempo trascorso piegate, ma felici di aver raccolto un ricco bottino da cuocere per tutta la famiglia.

È proprio con l'arrivo della Primavera, infatti, che si possono raccogliere un'infinita varietà di erbe selvatiche. Basta una semplice passeggiata per tornare ad una tradizione persa o quantomeno sempre più in disuso. La natura ci regala davvero molto se sappiamo riconoscere cosa ci troviamo davanti agli occhi. Le rosole del papavero sono estremamente dolci e delicate e si abbinano perfettamente anche al tarassaco, più amarognolo, che si raccoglie nello stesso periodo e si può cuocere insieme creando un piatto di erbe cotte miste e ricche di proprietà.

La raccolta:

Innanzitutto le piantine vanno raccolte prima dello sviluppo dei fiori, con un coltellino. Si taglia la piantina lasciando preferibilmente la radice nel terreno, per favorire lo sviluppo di una nuova pianta. Il periodo per la raccolta ad uso alimentare è marzo/aprile, prima della fioritura. Dopo la raccolta si procede al lavaggio sotto l'acqua corrente. Sciacquate più volte le erbe per eliminare eventuali tracce di terra.



LA RICETTA

Ingredienti per l'impasto:

600 gr	Farina 1
80 gr	Strutto
1 cucchiaino	Sale
250 gr	Acqua (circa)

Ingredienti per il ripieno:

1 kg	Rosole (Rosolacce)
1	Aglione fresco (oppure uno spicchio d'aglio)
q. b.	Sale
5 cucchiaini	Olio extravergine d'oliva (circa)
q. b.	Pepe

Strumenti:

Testo per piadine, Mattarello, Rotella dentata



Preparazione delle rosole:

Pulire le rosole e lavarle accuratamente. Scolare bene le rosole dall'acqua di lavaggio e tagliarle sottilmente. Mettere le verdure tagliate in un recipiente o in un colapasta e condirle con sale. La quantità di sale da usare è quella sufficiente a condire normalmente le verdure. Lasciarle sotto sale per almeno 4-5 ore. Passato questo tempo, strizzare le rosole per eliminare il liquido in eccesso e condirle con olio, pepe e aglio tritato. Assaggiare e regolare di sale se necessario. Tenere da parte.

Preparazione dell'impasto:

Mettere sulla spianatoia la farina e il sale. Fare la conca e nel mezzo mettere lo strutto a pezzetti. Scaldare l'acqua e quando è calda versarla a poco a poco sullo strutto e impastare tutto. Lavorare l'impasto per 10 minuti circa. Si deve ottenere un impasto liscio e non eccessivamente morbido. In alternativa si può usare l'impastatrice: in questo caso impastare tutti gli ingredienti insieme con il gancio a bassa velocità. A questo punto suddividere l'impasto in tanti piccoli panetti (circa 160-170 gr ciascuno) e metterli in 1 o 2 sacchetti di plastica e lasciarli riposare per circa 1 ora.

Preparazione dei cassoni:

Prendere un panetto e stenderlo sottilmente a disco. Farcire una metà del disco con le rosole preparate in precedenza, lasciando 1 cm di bordo libero. Coprire le rosole con l'altra metà libera d'impasto e sigillare il bordo schiacciando bene con le dita. In questo modo si otterrà una forma a mezzaluna. Tagliare l'eccesso di pasta con la rotella. Scaldare il testo per piadine. In mancanza del testo, si può usare una teglia piatta antiaderente. Quando il testo è rovente, porvi sopra un cassone preparato e cuocerlo da entrambi i lati, girandolo con attenzione. Per ultimo, cuocere anche il bordo non stonato del cassone, ponendolo in verticale per pochi istanti. Togliere dal testo e lasciare riposare per un paio di minuti prima di servire.



DAL 1956
MACINIAMO SOLO
GRANI LOCALI
COLTIVATI NELLE CAMPAGNE
ROMAGNOLE
DA VARIETA' SELEZIONATE

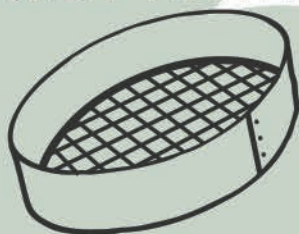


FARINA
DI GRANO TENERO
ROMAGNOLO
CERTIFICATO
ISO 22005



MACINAZIONE LENTA
E IMPIANTO ALL'AVANGUARDIA
EVITANO IL DANNEGGIAMENTO
DELLE PROPRIETA' DEL CEREALE

NESSUN PROCESSO DI RAFFINAZIONE
SOLO SETACCIQ
SENZA ADDITIVI



DISPONIBILE ANCHE PER
PIZZA-PANE
PASTA FRESCA
DOLCI...

