

## I MENU TRICOLORE PER FOTOGRAFIA EUROPEA

**150° Unità d'Italia a Reggio Emilia - Dal 6 maggio al 12 Giugno per la 6<sup>a</sup> edizione della kermesse, dedicata a "Verde, bianco e rosso. Una fotografia dell'Italia" una proposta gastronomica in 49 locali del centro cittadino in collaborazione con il Comune**

Dal 6 maggio al 12 Giugno i visitatori della 6<sup>a</sup> edizione di Fotografia Europea a Reggio Emilia, città del Tricolore e in occasione del 150° anniversario dell'Unità d'Italia, potranno gustare / *Menu Tricolore*, un modo per celebrare anche con la tavola la grande storia italiana. Ancora una volta nel rispetto della tradizione emiliana, che coniuga senso di ospitalità e ricchezza di sapori, **49** locali del centro storico tra ristoranti, pizzerie, caffetterie, pasticcerie e yogurterie si sono impegnati a reinterpretare creativamente le loro proposte in versione "Verde, Bianco, Rosso" offrendo il loro contributo di profumi, colori e sapori a "una fotografia dell'Italia".

**70** i menu: dagli aperitivi in versione tricolore ai cestini da asporto per pranzi leggeri e veloci, fino a menu più importanti pronti a deliziare i palati più fini e curiosi.

Tra i menu che allieteranno gli ospiti nella città del Tricolore anche per il piacere della buona tavola oltre che per l'amore per la fotografia l'ingrediente che la fa da padrone è indubbiamente il Re dei Formaggi, il Parmigiano Reggiano. Tra le tante proposte chi ne fa un uso più classico e chi invece lo propone in maniera più innovativa come gli spaghetti con crema al Parmigiano Reggiano con tartufo nero di Norcia ed asparagi proposto dal ristorante delle Notarie oppure in spuma con mostarda di pere per l'antipasto di A Mangiare. Per non parlare del pomodoro, ingrediente tipicamente mediterraneo, che troviamo ad insaporire e colorare tantissimi piatti: dai gnocchi al forno alla sorrentina (del Sottobroletto), oppure le farfalline al verde di sedano con bottarga e pomodorini secchi (del Ristorante Italo), alle orecchiette alla bandiera con pomodorini pachino (Panacea). Per finire con il colore verde non poteva mancare l'erbazzone tradizionale come antipasto e poi i classici tortelli verdi o di ortiche.

Tra i dolci alcune proposte come la panna cotta Tricolore di kiwi e vaniglia con salsa alla fragola (Caffè Arti e Mestieri), mascarpone alle fragole e pistacchi di Bronte, oppure cestino di biscotto con crema, fragole, menta e panna (del Ristorante Italo) per finire tutta una sorpresa il sorbetto Garibaldi (Il Pozzo).

Scatta quindi il conto alla rovescia per prenotare il proprio menu Tricolore, oppure per chi non si accontenta organizzare un week-end di degustazione tra i locali reggiani.

I Menu Tricolore di Fotografia Europea sono stati promossi dall'Amministrazione Comunale - Paltiche per lo Sviluppo Economico in collaborazione con gli esercenti nell'ambito dei Progetti di Valorizzazione Commerciale del Centro Storico di Reggio Emilia. Sponsor tecnico, la ditta AW di Correggio. Una pubblicazione reperibile allo **IAT** di via Farini raccoglie tutti gli aderenti e i menù. **Menu completi e indirizzi dei ristoranti si possono consultare nel sito [www.fotografiaeuropea.it](http://www.fotografiaeuropea.it)**