

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)Link: <https://www.corrierecesenate.it/Cesenatico/Cena-solidale-al-Ristorante-da-Giuliano-con-lo-chef-Aquila>

Martedì 11 Luglio 2023



	Il settimanale	Foto e Video	Rubriche	Community	E-shop				
Diocesi	Cesena	Cesenatico	Valle Savio	Rubicone	Sport	Dall'Italia	Dal Mondo	Dalla Chiesa	Lettere

Home » Cesenatico » Cena solidale al "Ristorante da Giuliano" con lo chef Aquila

CESENATICO



BENEFICENZA

Cena solidale al "Ristorante da Giuliano" con lo chef Aquila

Il ricavato dell'evento che si terrà oggi a Cesenatico sarà devoluto alle persone colpite dall'alluvione



Il 100% del ricavato sarà devoluto a



a supporto delle persone fortemente colpite dall'alluvione

Solidarietà

[archivio notizie](#)

11/07/2023

La centrale del latte di Cesena consegna 4.000 euro a "L'Aquilone di Iqbal"

Raccolti in occasione della Fiera di San Giovanni e della Festa Artusiana

07/07/2023

Caldo, il Comune pensa ai senza dimora

Campagna su strada per informare su tutti i servizi attivi

07/07/2023

Arriva il Tin Bòta Day

Allo stadio una festa di quartiere a sostegno delle Cucine popolari

06/07/2023

Serata di solidarietà per Roncofreddo

Aperitivo e cena per sanare le ferite del territorio

11/07/2023 di > Redazione Corriere Cesenate

Oggi, martedì 11 luglio, presso il "Ristorante da Giuliano" al porto canale a Cesenatico alle 20,30, si terrà una **cena di beneficenza per la Romagna**. Il ricavato della serata sarà devoluto a "Cucine popolari Cesena odv", a supporto delle persone colpite dall'alluvione dello scorso maggio. Ieri si sono **chiuso le prenotazioni** per partecipare alla cena.

La cena di beneficenza a quattro mani è stata organizzata da **Alessio Sassi**, patron del "Ristorante da Giuliano", e dallo chef romagnolo **Francesco Aquila**, vincitore della decima edizione del talent show culinario "Masterchef Italia".

Verrà proposto un menù al prezzo fisso di 80 euro a persona, studiato per **omaggiare la Romagna con prodotti locali**. Le quattro portate previste saranno: alici marinate con misticanza profumata; risotto con squacquerone, erbe, lamponi e mazzancolle; fischioni al forno su crema di patate; radici meringate e crudo-cotto di pesche al pepe. La **cantina "Monte delle vigne"**, partner del ristorante, accompagnerà la cena con due suoi vini il "Sauvignon 4 laghi" e il "Brut

poggio alto".

Il progetto e la serata saranno patrocinati dal "**Lions club**" di Cesena e una rappresentante delle "Cucine Popolari Cesena odv" sarà presente durante la serata per raccontare il progetto e il suo sviluppo. La serata sarà presentata da **Raffaello Tonon**, conduttore televisivo.

Creative Commons - attribuzione - condividi allo stesso modo

Forse ti può interessare anche:

- » [Cucine popolari. Ieri sera con sindaci, amministratori e consiglieri](#)
- » [Il regalo per il pensionamento a sostegno delle Cucine popolari](#)
- » [Inaugurate le "Cucine popolari". Dal primo marzo pranzo e cena gratis il martedì e il giovedì](#)



Votazione: 0/5 (0 somma dei voti) disabilitato.
[Log in](#) o [crea un account](#) per votare questa pagina.

Non sei abilitato all'invio del commento.

Effettua il [Login](#) per poter inviare un commento

Home	Il settimanale	Foto e Video	Rubriche	Community	Eventi
» Diocesi	» Storia	» Foto	» Editoriale	» Siti collegati	
» Cesena	» Chi siamo	» Video	» Opinioni	» Social network	
» Cesenatico	» Come abbonarsi		» Commento al Vangelo	» Sondaggi	
» Valle Savio	» Contatti		» Orari delle Messe	» Progetto Nuntius	
» Rubicone			» Parole di Vita		
» Sport			» Villaggio globale		
» Dall'Italia			» Psicologia quotidiana		
» Dal Mondo			» archiviate		
» Dalla Chiesa			» Documenti		
» Lettere					