

L'Associazione Sportiva di Coldrerio presenta

**Italia,
Viva
l'Emilia
Romagna!**

Sagra da l'Asano



Programma della manifestazione 2016

Giovedì 25.08.2016, Capannone al Campo Sportivo, Coldrerio

Ore 19:30 Tradizionale maccheronata offerta in attesa della...
Ore 20:30 ... Tombola estiva con ricchi premi

Venerdì 26.08.2016, Capannone al Campo Sportivo, Coldrerio

Dalle ore 19:00 **L'Emilia Romagna ospite a Coldrerio (vedi retro)**
Tipico menù romagnolo di carne o di pesce...
... oppure **piadine** con l'Associazione Emiliano Romagnola Ticino ...
... ed è pure in funzione una fornita griglia.
Intrattenimento musicale e ballo folk-romagnolo con GLI AMICI DEL SOLE
Ore 02:00 Chiusura

Sabato 27.08.2016, Campo Sportivo Coldrerio

Ore 19:00 AS Coldrerio – FC Rapid Lugano (partita di campionato 3a lega)

Capannone al Campo Sportivo, Coldrerio

Dalle ore 19:00 **Cena con il tradizionale stracotto d'asino con polenta ed altre specialità**
Sul posto è pure in funzione una fornita griglia.
Sarà ancora presente l'Associazione Emiliano Romagnola Ticino con
le sue gustose **piadine**.
Dalle ore 21:00 Ballo e musica con SAXVOICEBAND
Ore 02:00 Chiusura

**Le manifestazioni avranno
luogo con qualsiasi tempo.**



Si ringrazia:
Comune di Coldrerio, Chicco d'Oro,
Banca Raiffeisen Campagnadorna

L'Emilia Romagna a Coldrerio

ASSOCIAZIONE EMILIANO ROMAGNOLA TICINO

L'Associazione Emiliano Romagnola Ticino, si è costituita 25 anni or sono per il desiderio sentito da un gruppo di persone svizzere ma di origine emiliano romagnole, di riunire e coinvolgere altri corregionali. Venti anni fa, gli Emiliano Romagnoli facenti parte dell'Associazione, hanno dato vita all'iniziativa di proporre al pubblico, uno dei cibi più antichi e tipici della loro Regione: la "Piadina". Grande fu la gioia di vedere e sapere quanto la "piadina" fosse apprezzata anche in Terra Ticinese e soprattutto constatare come il risultato di tale impegno, potesse rappresentare un aiuto economico per l'Associazione stessa ma cosa ancor più importante, potesse consentirle di devolvere parte dei proventi in beneficenza, ogni anno vengono scelte dieci associazioni che possono godere della beneficenza come



pure per la manifestazione di Coldrerio. In breve, l'Associazione si è potuta sostenere con forze proprie ed addirittura ha potuto condividere qualcosa con i meno fortunati.



Associazione Emiliano Romagnola Ticino

Casella postale 1004 - 6502 Bellinzona

GLI AMICI DEL SOLE

Da sottolineare la parola Amici perchè prima di essere musicisti e artisti ci definiamo Amici, siamo assieme da 17 anni! Tutto è nato dalla passione per la musica, ci siamo ritrovati quasi per gioco e poi è diventata una bellissima storia, cerchiamo di divertirvi e di far divertire, ma soprattutto svolgiamo il nostro lavoro con passione e semplicità. Ci presentiamo: Giovanna Branchini (voce), Settimio Corzani (voce e chitarra), Maurizio Mancini (fisarmonica e clarino), Walter Fabbri (sax e clarino), siamo un gruppo che esegue musica da ballo Folk Romagnolo, balli di gruppo, musica anni 60-70-80 italiana e non, fino ad arrivare ai giorni nostri.



IL MENU DI VENERDÌ 26 AGOSTO

Dai monti e dalle valli sino alle sponde del suo mare, i piatti della tradizione emiliana e romagnola sono famosi in tutto il mondo. La cucina romagnola è una cucina molto antica e comprende sia piatti a base di pesce, tipici delle città che si affacciano sulla Riviera Romagnola, sia piatti a base di carne, che incontrano il favore di chi, da sempre, ha abitato le zone interne dell'Emilia Romagna. Cuochi provenienti direttamente dalla regione prepareranno in collaborazione con il nostro staff di cucina i menù seguenti:

MENU PESCE

Antipasto: Gamberi croccanti su patate mantecate al guanciale di Castrocaro

Primo piatto: Riso di pesce alla moda di Cesenatico

Secondo piatto: Zuppeta di pesci, crostacei e molluschi dell'Adriatico

Dessert: Bianco mangiare secondo Artusi con salsa di fragole

MENU CARNE

Antipasto: Prosciutto di Parma e squacquerone di Romagna con crescentine fritte

Primo piatto: Tortellini al ragù bolognese

Secondo piatto: Umido di salsicce e costine

Dessert: Bianco mangiare secondo Artusi con salsa di fragole



Pellegrino Artusi, studioso e critico letterario nato di origini romagnole, ha legato indissolubilmente il suo nome a "La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" (1891), poichè è stato il primo a raccogliere le ricette della tradizione regionale italiana, unendo la sua passione per il cibo alla vena narrativa di abile scrittore. Scorrendo le pagine del libro, troviamo la ricetta di un antico dolce siciliano senza tempo, il morbido e profumatissimo "Bianco mangiare", che deve il nome al candore degli ingredienti che lo compongono: latte e mandorle macinate.