

CENA DI GALA E SOLIDARIETÀ

Venerdì 30 Ottobre 2026

ore 20, inizio cena ore 20.30

SPAZIO COPERTO

Piazza Matteotti - 40026 Imola

Montecatone nel

Nella cornice dello storico evento del **Baccanale**, un'esperienza di eccellenza culinaria firmata a quattro mani dagli Chef

Max Mascia

Ristorante San Domenico, Imola

e **Simone Finetti**

Villa Albertina, Argenta

accompagnata dai pregiati vini della **Tenuta Umberto Cesari**.

Una serata di incontri e alta enogastronomia a sostegno dell'**Istituto di Montecatone**, la più grande unità spinale in Italia.

Il ricavato andrà alla **Fondazione Montecatone** per garantire i progetti di accoglienza e reinserimento lavorativo e sociale dei pazienti.

Gourmet
by Tobia



fondazione montecatone ETS



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Istituto di Montecatone

Ospedale di riabilitazione



Montecatone
Rehabilitation
Institute

MENÙ A 4 MANI

Amouse bouche.

Piada, alici marinate, gel di scalogni di Romagna.

Carpaccio di manzo, crema di nocciole
e Foie Grass, fondo tiepido al tartufo nero.

Riso di caccia di Valle e caffè.

Anguilla laccata, verze fermentate,
pino marittimo e maionese di patate.

Mousse di cioccolato al latte,
pralinato alle arachidi e caffè.

Piccola Pasticceria.

Cannoli di sfrappole, miele e ricotta.
Cioccolatini al fondente nocciole e Foie Grass.
Biscotti d'arancia e peperoncino d'Argenta.



Silvano Fucini



UMBERTO CESARI



Contributo richiesto:

100 euro a persona tramite erogazione
liberale alla Fondazione Montecatone ETS
IBAN IT76Z0503421007000000186281

Info e prenotazioni:

Tel: 393 8505496

E-mail: eventi@fondazionemontecatone.org

BACCANALE



I.I.S. "Bartolomeo Scappi"
Castel San Pietro Terme - BO

RSVP
entro il 25 ottobre