

# Barbecue sur l'herbe al San Domenico di Imola

Non ho ancora avuto il piacere di cenare all'interno del Ristorante ma rimedierò molto presto, magari raccontandovi anche la "mia" storia del San Domenico, un aneddoto molto tenero che riguarda mio papà.

Ho avuto il piacere e l'onore di essere invitata ad una delle gradevolissime serate del mercoledì che il San Domenico organizza in estate, serata che mi ha permesso di affacciarmi alla finestra di un ristorante che ha fatto la storia della cucina italiana.

Mercoledì 5 si è svolto quindi al San Domenico l'evento "Barbecue sur l'herbe", variazione del loro consueto "Déjeuner sul l'herbe" del mercoledì sera, che si svolge ormai da cinque anni durante le estati imolesi, nel fresco del dehors bis-stellato.



Una serata davvero piacevole, seduti sotto agli alberi tra piatti gourmet cucinati al barbecue e Champagne, in totale relax e con una leggera arietta estiva ad accompagnare le nostre festose chiacchiere.



In compagnia di altri deliziosi bloggers ([cucinopertesemo](#), [thefoodiefighter](#), [bettinaincucina](#)), abbiamo potuto provare le proposte al barbecue di **Massimiliano Mascia** e di **Valentino Marcattili**, perfetti padroni di casa, e un piatto di Gianni Guizzardi de [I Signori del Barbecue](#).



Era da tanto tempo che volevo partecipare ad un Déjeuner sul l'herbe del San Domenico, l'occasione è stata quindi molto ghiotta, in tutti i sensi!

Non saprei dirvi qual è stato il mio piatto preferito della serata (ben cinque) perché erano davvero uno più delizioso dell'altro!

Le carni erano morbide, gli abbinamenti inaspettati, notevole anche la proposta di pesce (Alici al pane verde con crema di cipolla bianca di Medicina) che è andata ad arricchire con semplicità e maestria una ricetta "povera" della tradizione regionale.



Incredibile anche il dolce (Pancake grigliato, pesche alla verbena e gelato di crema), con dei richiami nord europei: il pancake aveva leggeri sentori di cannella, sentori che ho trovato spesso nei dolci nordici ma, anche il Pancake, onora la tradizione della nostra regione.



A rendere ancora più perfetta la serata, la disponibilità di

**Massimiliano Mascia** nello spiegare le ricette, la cucina, la storia il tutto accompagnato dai sorrisi sinceri di **Valentino Marcattili**, anch'esso grande padrone di casa.



Trovo che eventi come questo siano un'occasione fantastica sia per passare una fresca e magica serata d'estate deliziando e coccolando il palato, che un'occasione perfetta per approcciarsi in modo rilassato all'alta cucina.

#### **Il menu della serata:**

- Alici al pane verde con crema di cipolla bianca di Medicina
- Salame al bbq con melanzana affumicata



– Hamburger con spinaci al sesamo e squacquerone



– Pancake grigliato, pesche alla verbena e gelato di crema

– Costato di fassona al bbq, con purè di patate croccanti, (piatto di Gianni Guizzardi de I Signori del Barbecue)



Lo consiglierai? Assolutamente sì, preparatevi quindi per il 12 Luglio, data del prossimo Déjeuner sul l'herbe al San Domenico. La [serata del 12 Luglio](#) sarà a tema "pizza" con la partecipazione speciale del pizzaiolo [Luca Di Massa](#) dell'Accademia +39 [La Solarola](#).

Per informazioni, link all'evento del 12 Luglio, [QUI](#)

*Immagine di copertina a cura del [Ristorante San Domenico](#), tutte le altre foto sono di BolognaFood*