

Comunicato stampa / 3

Caplèt & Friends 2026 / 8-9-10-11 ottobre / 2a edizione

CAPPELLETTO TEO, UN PIATTO DA RE.

L'OMAGGIO DELLO CHEF MATTIA BORRONI, DEL RISTORANTE ALEXANDER DI RAVENNA, PER I 1500 ANNI DI TEODORICO

L'edizione 2026 di **Caplèt & Friends** è organizzata da Confesercenti Ravenna-Cesena dall'8 all'11 ottobre 2026 in Piazza Kennedy a Ravenna e in altri luoghi della città. La festa dedicata a questo prodotto iconico e d'eccellenza della Romagna si tiene **nell'ambito delle celebrazioni istituzionali per i 1500 anni dalla morte di Teodorico (526 - 2026)**. All'interno della manifestazione gli organizzatori rendono **omaggio a Teodorico attraverso un progetto articolato su diversi livelli**: gastronomico e storico-divulgativo, fortemente legato al territorio.

"CAPPELLETTO TEO. UN PIATTO DA RE" è il piatto celebrativo ideato dallo chef Mattia Borroni del Ristorante Alexander di Ravenna per l'anniversario teodoriciano, che unisce la tradizione del cappelletto romagnolo a suggestioni di gusto riconducibili al mondo tardo antico tra Ravenna e la Pannonia, terra di origine del Re dei Goti. **Il Cappelletto Teo verrà proposto nei 6 ristoranti della Festa in Piazza Kennedy e in altri 13 ristoranti del territorio** aderenti alla manifestazione e promozione del cappelletto tramite il **circuito Friends de Caplèt**, ideato per l'occasione da Confesercenti, che complessivamente conta 25 ristoranti. I ristoranti del circuito verranno distinti con l'adesivo *Friends de Caplèt* e quelli del Cappelletto Teo con l'adesivo dal *cappelletto coronato*.

Ogni ristoratore che proporrà il Cappelletto Teo offrirà una sua versione omaggio a Teodorico, originale e personalizzata, che potrà discostarsi da quella di Mattia Borroni, pur utilizzando gli stessi ingredienti. A breve, **sui social della festa Caplèt & Friends, sarà pubblicata la ricetta completa di riferimento con gli ingredienti scelti da Mattia Borroni**.

Lo chef Mattia Borroni, del ristorante Alexander di Ravenna, così commenta la sua idea per l'omaggio al re dei Goti: "Il Cappelletto Teo nasce dall'idea di raccontare i 1500 anni dalla morte di Teodorico attraverso un simbolo della nostra cucina: il cappelletto. Ho cercato di immaginare un piatto capace di unire la tradizione romagnola alle suggestioni della storia e dei luoghi legati al grande re goto. Una rilettura contemporanea, non una ricostruzione del passato, con pochi ingredienti dal sapore deciso: lenticchie, aglio, latte, burro, erbe aromatiche e aromi balsamici. E c'è anche la voglia, antica e sempre attuale, di stupire a tavola attraverso forme e sapori. Perché la cucina sa trasformare la memoria in qualcosa che possiamo ancora assaggiare e condividere. Così Teodorico, dopo quindici secoli, torna idealmente a Ravenna... a tavola, con un Piatto da Re".

LE INIZIATIVE INTORNO AL CAPPELLETTO TEO

Presentato da Mattia Borroni e assaggiato durante l'anteprima che si è tenuta oggi 9 settembre al Museo Classis, il Cappelletto Teo sarà protagonista nei ristoranti e anche in altri momenti durante Caplèt & Friends. In particolare, durante l'apertura della festa, **giovedì 8 ottobre in Piazza Kennedy** (alle ore 17), è in programma un incontro sul tema ***"Teodorico a tavola: archeologia del gusto"***, curato da RavennAntica.

Si tratta di una conversazione pubblica con Marianna Panebarco, presidente di RavennAntica, Francesca Masi, direttrice di RavennAntica e del Museo Classis Ravenna, Cecilia Milantoni, esperta di alimentazione antica. A centro dell'incontro: il "cucchiaino di Teodorico" esposto con il cosiddetto Tesoretto di Classe al Museo Classis; le abitudini alimentari nella Ravenna bizantina e gota; l'uso di legumi, erbe aromatiche, aglio e latticini nell'antichità; un viaggio tra fonti archeologiche e ricostruzione storica dei gusti alimentari alla corte teodoriciano.

L'incontro con RavennAntica sarà preceduto dal **tour alla scoperta dei luoghi teodoriciani con il Trenino Teo** che parte da Piazza Kennedy (alle ore 15.30). Dopo l'incontro, invece, sempre in Piazza Kennedy, è in programma il **Cooking Show con degustazione guidata dallo chef Mattia Borroni**, che ha ideato il piatto.

Caplèt & Friends è una manifestazione di Eventi in Itinere, società del sistema Confesercenti Ravenna-Cesena, con il patrocinio ed il contributo del Comune di Ravenna e della Regione Emilia-Romagna, il contributo della Camera di Commercio di Ferrara e Ravenna e di Confesercenti Emilia-Romagna. Con la collaborazione speciale della Fondazione RavennAntica. Main sponsor La BCC ravennate, forlivese ed imolese.

Programma completo e aggiornamenti su: **www.capletandfriends.it**

Ravenna, 9 settembre 2026