

La Sfoglia Tira! Le primarie

Dopo il successo dello scorso anno della Sfida del Tortellino che ha visto Bologna e Modena confrontarsi sul re della cucina emiliana, quest'anno il confronto si è allargato ad altri piatti dove la sfoglia è protagonista.

Il **25 e il 26 Gennaio** si sono tenute a Palazzo Re Enzo le **primarie bolognesi** dove si sono sfidati **16 chef** dell'associazione tOur-tlen.

Quest'anno però, oltre alle primarie bolognesi, ci sono state anche quelle modenesi. Le primarie modenesi hanno infatti visto sfidarsi **11 chef** del Consorzio Modena a Tavola il **23 Gennaio** presso il Ristorante Vinicio.

Quest'anno, per evitare il sold-out (come mi è purtroppo successo l'anno scorso), mi sono iscritta con largo anticipo alla serata del 25 Gennaio e per la grande finale del 2 Febbraio.

La votazione delle primarie bolognesi è avvenuta tramite giuria popolare: 200 persone hanno cenato sedute nella Sala del Podestà di Palazzo Re Enzo gustando un antipasto con Mortadella Felsineo (dedicheremo un articolo a parte per questa nuova e deliziosa mortadella) e Pane di Forno Calzolari. La cena si è composta da 2 assaggi di tortellini tradizionali, 2 di tortellini reinterpretati, 2 di tortelloni reinterpretati e 2 di lasagne tradizionali. Il dolce studiato e preparato da Gino Fabbri e Gabriele Spinelli, il tutto accompagnato dai vini dei colli bolognesi.

Insomma, una cena che ha avuto sia ai fornelli che nei piatti il meglio della ristorazione bolognese.

Volevo rendervi partecipi di qualche domanda che mi sono posta (e delle risposte che mi sono data):

– Perché quest'anno hanno chiamato l'evento "La sfoglia tira" invece di riproporre "La Sfida del Tortellino"? Perché quest'anno la sfida è stata rivolta alle diverse personalità della sfoglia: i tortellini, certo ma anche i tortelloni e le lasagne. La sfoglia ci ama e se la amiamo possiamo trasformarla in svariate meraviglie!

– Perché non era possibile conoscere l'autore di ciascun piatto degustato? Semplice, perché la giuria doveva essere totalmente imparziale!

– Perché affidare ai partecipanti (paganti) l'arduo compito di giudicare e votare i piatti presentati? Potere al popolo, amici! Scherzi a parte, è stata una decisione secondo me molto attenta e fiduciosa. Ho avuto l'impressione che l'organizzazione e gli chef abbiano voluto dar voce e voto a chi sostiene loro e il loro progetto.

Vediamo chi si è sfidato alle Primarie di Bologna:

25 gennaio:

Marcello Leoni – Ristorante Leoni

Mario Ferrara – Trattoria Scacco Matto

Massimiliano Poggi – Ristorante Al Cambio

Ivan Poletti – Cantina Bentivoglio

Claudio Sordi – chef

Carlo Alberto Borsarini – La Lumira

Andrea Rambaldi – Ristorante Tre Leoni

Irina Steccanelli – Vini d'Italia

26 gennaio:

Francesco Carboni – Ristorante Acqua Pazza

Dario Picchiotti – Antica Trattoria Sacerno

Riccardo Cattalani – Trattoria il Sole di Trebbo

Lucia Antonelli – Taverna del Cacciatore

Simone Ropa – La Bottega di Franco

Fabio Berti – Trattoria Bertozzi

Pietro Palumbo – Polpette e crescentine

Alessandro Panichi – Villa Aretusi

Ma adesso preparatevi per le foto di quello che abbiamo degustato il 25 Gennaio!

Gli chef in sfida saranno:

Chef bolognesi:

Carlo Alberto Borsarini – La Lumira

Francesco Carboni – Ristorante Acqua Pazza

Lucia Antonelli – Taverna del Cacciatore

Irina Steccanella – Vini d'Italia

Chef modenesi:

Claudia Ricchi – Antica Trattoria Ponte Guerro

Rino Duca – Il Grano di Pepe

Carlo Gozzi – L'Incontro

Emilio "Ninni" Barbieri – Strada Facendo

Dal 19 al 26 Gennaio l'arte si fa foodie a Bologna

Torna a Bologna per la 39ma edizione **ArteFiera**, la prima manifestazione dell'arte moderna e contemporanea, coinvolgendo **216 espositori tra cui 188 gallerie che espongono oltre 2000 opere di 1000 artisti** tra grandi maestri e

giovani promesse.

Con **ArteFiera**, tornano anche i circuiti di **Art City Bologna**, [ArtCity White Night](#) e [SetUp Art Fair](#) e proprio con loro arriva una buona dose di arte nel cibo (o una buona dose di cibo nell'arte?).

Vi ho preparato **una lista** di eventi che mi hanno particolarmente incuriosita:

SetUp Critical Wine – Vignaioli Artigiani Naturali

Dal 23 al 25 Gennaio c/o Setup Art Fair – Piazza XX Settembre 6 – Bologna

Esposizione di vini naturali con possibilità di degustare e acquistare le produzioni dei migliori vignaioli italiani

La filosofia di **Setup Critical Wine** è riassumibile in dieci parole chiave: naturale, vero, sincero, biologico, biodinamico, appassionato, autentico, semplice, ricco, umano.

Setup Critical Wine ha una zona dedicata all'interno di Setup Art Fair, due sale in cui espongono circa 20 produttori di vino selezionati da tutta Italia (dalla Val d'Aosta alla Sicilia) il cui denominatore comune è fare agricoltura bio o biodinamica in campagna e di adottare in cantina, nella fase di trasformazione dell'uva, uno stile coerente che non stravolga la naturale espressione del territorio.

Orari e costi:

Venerdì 23: 17.00 – 01.00

Sabato 24: 17.00 – 01.00

Domenica 25: 14.00 – 22.00

10€ con: 5 degustazioni a scelta, calice da degustazione (il calice viene fornito su cauzione di 2€ e può essere reso all'uscita), tasca porta calice.

(Fonte: <http://www.comunicamente.it/>)

Food on demand – Gallerie in Galleria

Inaugurazione lunedì 19 gennaio c/o Galleria Cavour – Via Farini, Via Massei, Via De' Foscherari – Bologna

Il cibo nell'arte contemporanea a cura di Isabella Falbo, giovane critico e curatore di eventi espositivi e pubblicazioni, attiva tra l'Italia e Londra.

Il percorso d'arte, che si snoderà all'interno di 20 boutique di Galleria Cavour, ospiterà opere di importantissimi artisti internazionali come Willie Bester, Pizzi Cannella, Luigi Ontani, Mario Schifano e Luciano Ventrone a protagonisti della scena artistica contemporanea come Antonella Cinelli, Bertozzi&Casoni, Rainer Ganhal, Francesco De Molfetta, Alessia De Montis e Alessandra Spranzi, solo per citarne alcuni, che presentano riflessioni sul cibo e vengono rappresentati da 14 gallerie d'arte bolognesi.

(Fonte: <http://www.bolognatoday.it/eventi/cultura/galleria-cavour-food-on-demad-art-city.html>)

#foodporninUTILE n. 2 – Cibo da spogliare

Dal 22 al 25 gennaio 2015 – opening: giovedì 22 gennaio ore 17:00

c/o Ex Movida Club – Via San Felice, 6 /b, Bologna

Dal 22 al 25 gennaio nell'insolito spazio dell'ex Movida Club sarà possibile "entrare" nell'installazione "Cibo da spogliare" del gruppo bolognese degli **inUTILI**, movimento d'arte e di pensiero. Curato da Fulvio Chimento, questo è il secondo momento espositivo del progetto #foodporninUTILE.

Il nuovo bersaglio dell'ironia del collettivo bolognese, sono le osannate food star del momento, in quanto icone della spettacolarizzazione del cibo. I visitatori saranno parte attiva dell'installazione e potranno dare libero sfogo alle loro simpatie e antipatie.

(Fonte: <http://inutilibologna.blogspot.it/>)

Diner d'Epicure

Venerdì 23 gennaio, dalle 23 apertura al pubblico – c/o Hotel I Portici, via Indipendenza 69 – Bologna

L'opera di **Roberto Paolini** interpretata dalle creazioni culinarie di **Roberto Valbuzzi** connettendo così cucina e arte. In forma di happening, verrà proposta ai commensali una sequenza di portate in cui il culinario e l'artistico si influenzano a vicenda.

(Fonte: <http://www.gamberorosso.it/>)

La Cena del Silenzio (di Aurora Mazzucchelli – Ristorante Marconi)

Venerdì 23 Gennaio 2015 c/o AREA Art Mise en Place all'interno di SetUp Art Fair – Piazza XX Settembre 6 – Bologna

Performance culinaria inserita nel programma **SetUp Art Mise en Place** patrocinato da **EXP02015** da un'idea di Simona Gavioli in collaborazione con DISPENSA. Il menù è di **Aurora Mazzucchelli** ed è ispirato alla sensualità erotica, trasmessa dalle pagine di Anais Nin. Percorsi mentali e corporei che possono fungere da linee guida di collegamento con i cinque sensi.

Costo a persona **50€** Orario: Primo turno 19 – 20,30 / Secondo Turno 21,30 – 23

La dînette des poupées

Sabato 24 Gennaio dalle ore 18:00 c/o Re Sole Bistrot – Via San Mamolo, 14C – Bologna

Max Correnti, dj old school, noto per il suo stile musicale basato sulla mescolanza di sonorità dance-house d'avanguardia e retrò chic, darà via ad una serata dove arte, musica e divertimento presenteranno il Re Sole Bistrot come non lo avete mai visto.

Dal 23 al 26 Gennaio troverete infatti c/o il Re Sole Bistrot l'esposizione **La dînette des poupées** (quando si gioca a dar da mangiare alle bambole) allestita da Antonella Cinelli. Antonella Cinelli interpreta in questa installazione uno degli aspetti più caratteristici dell'essere donna: il prendersi cura di sé e degli altri attraverso il cibo.

(Fonte: <https://www.facebook.com/Resolebistrot>)

INcucina con l'artista

Sabato 24 Gennaio ore 20:00 c/o InCucina Bistrot – via De Toschi, 9, 40124 Bologna

In collaborazione con lo Spazio San Giorgio arte contemporanea, InCucina ospiterà la mostra "don'tneed(ART)" dell'artista Lorenzo Guaia.

In occasione di ArtCity White Night sabato 24 gennaio, per inaugurare l'esposizione, Lorenzo Guaia vestirà i panni di ChefArtista e a fianco del padrone di casa, lo chef Giorgio Salterini, cucinerà per gli ospiti un menù di degustazione.

(Fonte: <https://www.facebook.com/incucinabistrot>)

Menù di Gennaio ispirato all'arte, da Sette Tavoli

Per tutto il mese di Gennaio c/o Sette Tavoli... bottiglieria con cucina – Via Cartoleria 15/2 – Bologna

Per il mese di gennaio, in occasione di Arte Fiera – l'annuale fiera di arte contemporanea che si svolge a Bologna – il tour enogastronomico regionale compie una piccola deviazione: verrà proposto un menù in cui Arte e Cucina si incontrano, in cui i concetti dietro movimenti ed opere riflettono la tecnica culinaria. Gli ingredienti, le forme e i colori creano un dialogo tra di loro come in un'opera di Kandinsky. Il piatto e il suo contenuto entrano in un riverbero visivo quasi a riprendere un'idea di Manet. Il maialino da latte viene riproposto, come in un'opera cubista, da tanti punti di vista, creando un equilibrio gustativo tra consistenze differenti.

Tra tela e piatto, alla ricerca di una nuova profondità espressiva: IL GUSTO.

(Fonte e menù completo: <http://www.settetavoli.it/cucina>)

Altro? Arte!

22 – 25 gennaio 2015 c/o Altro? Mercato delle Erbe – Via Ugo Bassi 25 – Bologna

“Altro?” si fa anche contenitore di arte. Da giovedì, esposizione di una selezione di quadri del Pittore Francesco Zurlini e di opere fotografiche del fotografo Nicola Cicognani, oltre ad una selezione di vini dei vignaioli di setup..poi, perché l’arte non é solo su tela, sabato sera due artisti della musica e del travestimento suoneranno al mercato delle Erbe! I POPPEN DJs dalle 22:00 si esibiranno tra i banchetti perché dicono di essere “alla frutta”.

PopPen Djs – sabato 24 Starring Marina di Ravenna e Brunella di Montalcino..due al prezzo di uno! dj set, animazione en travesti; arrivano alle 22 e dio solo sa a che ora se ne vanno! Si collocano come “campo base” in uno dei gabbiotti vuoti dei fruttivendoli di fronte all’ingresso di “Altro?”.. Siete pronti?!

(Fonte: www.altrobologna.com)

Ex Forno “Art Appetizer”

24 gennaio c/o Ex Forno MAMbo – Via Don Minzoni 14/E – Bologna

(Fonte: <http://www.artefiera.it/artcitywhitenight>)

Teniamo aggiornato questo articolo, se avete segnalazioni da farci potete scriverci a info@bolognafood.it sarà nostra cura citare ogni fonte che ci giungerà!

Vi ricordiamo i link con i programmi ufficiali di [ArtCity White Night](#) (PDF), [ArteFiera](#) e di [SetUp Art Fair](#).