

# Raccontare il Cibo, corso di scrittura a Bologna

28 febbraio 2015 dalle ore 10:00 alle ore 18:00

Corso di Scrittura – Raccontare il Cibo Tecniche, stili, linguaggi, pratica. Con Martina Liverani ed Enrico Vignoli, organizzato e promosso dal magazine **DISPENSA** presso **Sartoria Gastronomica** (p.zza Aldrovandi 21/B a Bologna)

*C'è un cibo parlato e uno che hai voglia di spegnere la televisione; c'è un cibo veloce che consumiamo distratti, e quello preparato da mani familiari che continuiamo a ricordare. C'è un cibo pensato, di quelli che lo scambiano con qualcosa di troppo importante, e c'è un cibo quotidiano di gesti sempre uguali. C'è un cibo fotografato e virtuale, e un cibo privato. Un cibo fragile e superficiale, uno solido fatto di fatica e di sudore. Un cibo sognato e uno reale, fatto di mani. Intelligenti, esperte, coraggiose mani. (M. Liverani)*

Il cibo sembra essere diventato il principale argomento delle nostre conversazioni. Impazza in tv, sulle riviste e sui social. Ma non sempre leggerne è così piacevole ed evocativo come nel pezzo riportato qui sopra.

Per questo DISPENSA, un nuovo magazine che si definisce come una vecchia bottega, piena di storie, sapori e profumi, cibi venduti in cartocci di carta, rapporti umani e tempi dilatati, organizza un corso per chi, per diletto o professione, vuole scrivere di cibo.

Non serve solo l'appetito. Anche se è un requisito importante. Quel che serve è la conoscenza della storia, gli stili, le tecniche e i linguaggi della scrittura gastronomica. E poi la pratica.

Partendo dalla bibliografia culinaria di base, i docenti spiegheranno durante il corso come scrivere e come non scrivere di cibo, quali sono i tempi e modi della scrittura gastronomica, gli stili e le tecniche: dalla ricetta al racconto, dalla recensione al reportage, dal servizio giornalistico alla notizia e fino a capire come impostare un blog, un libro o un magazine di cibo. Teorie, conversazioni, ma soprattutto pratica e consigli.

Ci sarà anche tempo per un pranzo speciale e una merenda.

**Informazioni tecniche**

Numero massimo partecipanti: 15

Costo: 190 € + IVA

Il costo comprende materiale didattico, pranzo e coffee break.

Per informazioni e iscrizioni: **[katia.piazzi@dispensamagazine.it](mailto:katia.piazzi@dispensamagazine.it)**

## **I docenti**

### *Martina Liverani*

37 anni, di cui gli ultimi 10 trascorsi scrivendo. Fondatrice di Dispensa, la prima bookzine italiana dedicata ai Generi Alimentari & Generi Umani, si occupa di scrittura e di editoria gastronomica dal 2005 quando, un po' per caso e un po' per noia, pubblica su un magazine specializzato il suo primo articolo: Il mestiere di barman negli yacht di lusso. Senza peraltro essere mai salita su uno yacht di lusso.

Collabora con V&S, Weekend & Viaggi, Casa Vogue. E' la responsabile dei servizi food del mensile Casaviva, cucina e scrive ricette per Sale & Pepe. Il cibo diventa parte anche del suo "punto vita" tanto che, qualche anno più tardi, precisamente nel 2010, Vogue Italia le chiede di occuparsi di moda curvy. Con autoindulgenza e autoironia, fonda il blog [curvyfoodiehungry.it](http://curvyfoodiehungry.it) – definito "un blog per donne felici" – e nel 2012 esce il suo primo libro: 10 Ottimi Motivi per non Cominciare una Dieta (Laurana).

Scrive di cibo e lifestyle, recensisce ristoranti e chef su [Dissapore.it](http://Dissapore.it), [Gagarin](http://Gagarin), [Artribune](http://Artribune), [Huffington Post](http://Huffington Post) e su [Vanity Fair](http://Vanity Fair) fonda il blog: [MangiareBereUomoDonna](http://MangiareBereUomoDonna). Nel 2013 esce il secondo libro, un romanzo di amicizia e cibo: si chiama *Manuale di Cucina Sentimentale* (Baldini&Castoldi).

Nel settembre 2013 fonda Dispensa, una rivista di carta senza sponsor pubblicitari, fatta solo di bella scrittura e formidabili immagini.

### *Enrico Vignoli*

Nato a Bologna nel 1980 cresce a Imola, città sull'etereo confine tra Romagna ed Emilia. Dopo la Maturità scientifica esce dalla Facoltà di Ingegneria con un laureatico foglio di via e l'idea di lavorare in cucine di ristoranti stimolanti, e fino al 2009 sarà così.

Dal Novembre 2007 lavora per l'Osteria Francese, prima in cucina, poi dalla fine del 2009 inaugura l'ufficio dell'Osteria Francese. Nello stesso anno entra in Slow Food e dopo aver seguito un progetto di ricerca su Modena

inizia ad ideare alcuni laboratori, prima per “Po(r)co ma buono” poi per il Salone del Gusto, Slow Fish e per la condotta di Modena. Negli anni successivi oltre ad essere relatore o ideatore di diversi laboratori inizia a progettare eventi. Nel 2012 da vita, insieme ad altre persone speciali, al Progetto Postrivoro. Alla fine dello stesso anno il portale Dissapore lo indica come uno dei personaggi dell’anno della gastronomia italiana.

Collabora con reportage e interviste a Dispensa dalla sua fondazione.

## Partner

### *Dispensa*

Può essere definita una foodzine dedicata a tutti gli amanti del cibo e dell’universo che gli gira intorno. Prodotto con carta riciclata (dagli scarti di frutta e noci), si permette il lusso di raccontare storie, in totale assenza di pagine pubblicitarie. Un progetto ambizioso e controcorrente che vuole recuperare, grazie alla bellezza tattile ed estetica di un prodotto editoriale antico, il tempo giusto da dedicare alle cose belle.

### *Sartoria Gastronomica*

Un progetto di ristorazione bolognese al femminile che poggia sulla qualità del cibo e delle preparazioni. Sempre aperto alle sinergie ed alle contaminazioni sarà lo spazio che ospiterà questo imperdibile corso di una giornata.

---

## Incontriamo i campioni del mondo di pasticceria

**Sabato 21 Febbraio**, presso [“La Caramella”](#), i campioni del mondo di Pasticceria hanno invitato clienti, amici e appassionati a festeggiare con loro la vittoria della Coupe du Monde de la Pâtisserie.

Insieme a **Gino Fabbri**, **Emmanuele Forcone**, **Fabrizio Donatone** e **Francesco Boccia** hanno riprodotto le sculture presentate a Lyon e hanno fatto assaggiare ai loro ospiti la golosissima torta **“Magia del Tempo”**.

Purtroppo non sono riuscita a presenziare al delizioso evento ma ho la fortuna di seguire su Instagram persone attivissime come Oriana che, con la sua grande dolcezza ci ha voluto prestare le sue foto per creare una golosissima gallery fotografica!

Tutte le foto sono di **Oriana N. Lang**.

Se non la conoscete vi consigliamo caldamente di visitare il suo [account Instagram](#), il suo sguardo su Bologna è incredibilmente delicato e poetico

---

## [La spesa a Km0: in gita con Nonna Renata all'Azienda Agricola Nanni](#)

Ho la fortuna di abitare in campagna, alle porte di Bologna.

Una posizione fantastica, da dove posso godermi la bellezza dei paesaggi rurali della campagna emiliana e, allo stesso tempo, raggiungere il centro città in pochi minuti per una passeggiata lungo i portici.

Certo, le distanze qui sono diverse rispetto alla vita in centro, anche solo per andar a fare la spesa bisogna armarsi di santa pazienza e presentarsi in qualche ipermercato... ma... NO, non è così. Non credete a queste dicerie.

Basta osservare i campi vicino casa per accorgersi di quante aziende agricole siano aperte al pubblico per l'acquisto di **prodotti a Km0**.

E per rimanere coerente con questa filosofia, oggi vorrei parlarvi di un'azienda agricola che ho recentemente visitato per acquistare la carne.

Altamente sponsorizzata dalla mia **Nony** per la qualità dei prodotti e per la cura che hanno verso gli animali (e se lo dice la mia Nony io ci credo!). Il passaparola, che cosa meravigliosa.

Da un po' di tempo ero insoddisfatta: la carne che acquistavo non mi piaceva e veniva sempre da lontano.

Un giorno, mentre ero a pranzo da mia nonna, assaggiai una fiorentina così buona e tenera che mi venne da chiederle presso quale macellaio si fosse rifornita.

E fu proprio in quella occasione che mi parlò di questa azienda agricola, [Azienda Agricola Nanni](#), chiedendomi se volessi accompagnarla a visitarla.

Potevo rifiutarmi?

Ne approfitto e mi prenoto quindi per una "sporta mista", contenente:

1,0 Kg fiorentine

1,5 Kg bistecche

1,0 Kg arrosto

0,5 Kg spezzatino

0,5 Kg cotolette o straccetti

2,5 Kg brodo

2,0 Kg macinato



Il giorno stabilito (la carne viene macellata ai macelli comunali e deve seguire un preciso iter sanitario prima di essere consegnata, per questo va prenotata) ci presentiamo in azienda agricola, a **Castenaso**.

Il caso ha voluto che fosse esattamente il giorno del BigSnow (6 febbraio 2015 n.d.r.) ma in campagna non abbiamo sofferto molto dei problemi di viabilità: i mitici contadini con i trattori hanno spalato tutto!

Arrivati ci consegnano le sporte e ci accompagnano a visitare la fattoria.

**Ogni mucca ha un suo nome**, vengono addirittura battezzate (adoro le tradizioni di campagna!) ma non sono gli unici ospiti della fattoria.



Ci sono anche capre, galline e conigli, intorno a noi crescono gli ortaggi di stagione, così rigogliosi da farti chiedere: ma sono veri?

Ci salutiamo non prima di aver ricevuto in dono un enorme cavolo cappuccio. Purtroppo non riescono a venderli ai mercati centrali, "troppo grandi e spaccati al centro". Noi lo abbiamo diviso in 4 con il resto della famiglia! Tornate a casa io e la Nony ci mettiamo subito all'opera: la carne va preparata per essere messa in freezer.

Si dividono quindi le bistecche, si preparano i sacchetti con la carne e le ossa da brodo, e con il macinato decidiamo di fare le svizzere.



La carne è stupenda, sia al tatto che all'occhio. A volte hanno disponibili anche le salsicce e menomale che non le ho ordinate, mi dico, perchè di sicuro avrei iniziato a mangiarle così, a crudo.

Da piccola lo facevo sempre!

Dopodiché tutto è pronto per cucinare! E indovinate da cosa iniziamo? Ovviamente dal brodo per i tortellini!



**Sporta mista: 85,00 € (per un totale di 9,5 Kg di carne)**

*Azienda Agricola Nanni*

*Vendita ortaggi di stagione e carni bovine*

*051/6052101*

*Via Carlina, 11, 40055 Castenaso*

[Pagina Facebook](#)

---

## [San Valentino a Bologna \(part. 2\): 5 ristoranti per single](#)

San Valentino è alle porte e divide il popolo foodie in tre categorie: le coppie che non lo festeggiano, le coppie che lo festeggiano e i single che sono stufi di mangiar fuori vedendo coppiette con gli occhi a cuoricino e promesse di amore eterno.

Io appartengo alla categoria "sono in coppia ma poco mi importa e a volte

addirittura preferisco uscire a cena con amiche”.

Questo articolo quindi vale per i single che hanno comunque voglia di cenare fuori mangiando in un locale possibilmente senza coppie (si scherza ovviamente!) ma senza sottovalutare la qualità del cibo.

Questo post è preceduto ([QUI](#)) da un primo post per le coppie che hanno intenzione di festeggiare San Valentino fuori a cena.

## **È Cucina Leopardi (Cesare Marretti)**

*Via G. Leopardi, 4 – Bologna*

Non neghiamo, Marretti è un pazzo. E questo mi piace tantissimo. Il suo cibo è esattamente come lui: genuino, irriverente e spontaneo.

Perché lo consiglio per un gruppo di amiche/amici single che vogliono cenare fuori la sera di San Valentino? Perché si mangia molto bene, il posto non è molto silenzioso quindi non vi dovrete preoccupare di sussurrare per non disturbare i piccioncini.

Ma qui mangerete davvero molto bene e con un budget molto basso.

Menù della sera – Degustazione a sorpresa

Menù degustazione di pesce, o carne, o vegetariano  
con 3 portate  
e 1 dessert  
30,00 €

Menù degustazione di  
pesce, o carne, o vegetariano  
o dessert  
2 portate € 19,50

Marretti vi sorprenderà e voi non dovrete neanche fare la fatica di decidere il menù, basta che comuniciate al personale di sala cosa non mangiate e lo chef sceglierà per voi!

Info, [Qui](#)

**Osteria Vini d'Italia**

*Via Emilia Levante, 142 – Bologna*



Ho recentemente cenato all'Osteria Vini d'Italia con Davide e un'altra nostra coppia di amici. Abbiamo mangiato divinamente, in perfetta tradizione bolognese. Lo staff (Irina, Barbara, Andrea, Diletta e Bull) è giovane, preparatissimo e molto cordiale.

Ogni piatto è perfettamente presentato e curato, gustoso e pieno di amore.

Consiglio senza ombra di dubbio il crostino Bologna (Ragù, Parmigiano Reggiano), la gramigna porri e salsiccia (divina) e la guancia di manzo brasata che si scioglie letteralmente in bocca.

Il locale è molto adatto anche alle coppie perché non è per niente chiassoso però l'ho trovato talmente conviviale da volerlo consigliare anche ad un gruppo di amici single che non vuole accontentarsi di una birretta e un tagliere di salumi in centro. Senza nulla togliere alla birra e al tagliere di salumi però cari amici single, beffeggiate un po' noi coppie e godetevi un'ottima cena alla faccia nostra!

Info, menù e prezzi, [Qui](#) (indicativamente dai 20 ai 30€)

### **Trattoria Bertozzi**

*Via Andrea Costa, 84/2/D – Bologna*

Ah, i Bertozzi! Come ho già raccontato in un altro [post](#), i Bertozzi sono stati, culinarmente parlando, il mio primo amore.

Oltre ad essere San Valentino, oltre ad essere single magari avete anche il cuore spezzato? Perché non ricucirlo grazie alla grandissima simpatia e ai deliziosi piatti dei Bertozzi?

Lasciatevi coccolare dalla loro gramigna con guanciale zafferano e zucchine o dalle loro tagliatelle strette con petto d'oca e scaglie di pecorino o di fossa. I secondi? Avete detto ottime materie prime? Ah no, questo l'ho detto io. Non perdetevi il loro agnello scottadito o la loro tagliata o ancora il loro filetto di Angus. Guai a voi se non finite tutte le patate che vi hanno portato come contorno, so bene che sono una bomba ma è un peccato lasciarle nel piatto ☐

Vi assicuro che andrete via dalla Trattoria Bertozzi con un grande sorriso stampato in faccia e le papille gustative in gazzoia!

Info, menù e prezzi, [Qui](#)

### **Ruggine**

*Vicolo Alemagna, 2/C – Bologna*

Vi ho già parlato [qui](#) del brunch di Ruggine. Per San Valentino (ma per qualsiasi altro giorno) ve lo consiglio anche per un aperitivo lungo e le mie amiche lo consigliano soprattutto ad un gruppo di amiche single perché si sa, i quattro proprietari di Ruggine sono decisamente quattro bellocci.



Vi coccoleranno per tutta la sera con i loro Moscow Mule (a prezzi abbordabilissimi: 5/6€) o da altri cocktails o vini, i ragazzi con i cocktails ci sanno davvero fare!

Molto consigliato anche il pane di grano duro con nduja e quattro formaggi così come i loro taglieri di salumi e formaggi.

Info, [Qui](#)

### **Re Sole Bistrot**

*Via San Mamolo, 14/C*

Un piccolo Bistrot dalla grande atmosfera, rarefatta e quasi fumosa, verrebbe da dire, ma non per il fumo che invadeva i bistrot parigini degli anni '40, ma fumosa di chiacchiere, di risate, di sorrisi, di confidenze di incontri e nuove conoscenze.

Plateaux con le più raffinate ostriche francesi, le acciughe cantabriche e tante altre piccole delizie accompagnate da un'ampia selezione di vini e bollicine francesi.

Se deciderete di passare il vostro anti-San Valentino in questo delizioso bistrot, potrete dire con fierezza "Single? C'est chic!"

Info, menù e prezzi, [Qui](#)

**Lo so, ho barato un po' e questi locali possono essere tranquillamente "sfruttati" dalle coppie, ho voluto però raccogliere in questo post cinque locali che a mio parere non vi faranno assolutamente pentire né di essere single né di aver deciso di festeggiare questa festività con gli amici!**

---

## **[San Valentino a Bologna \(part.1\): 5 ristoranti per coppie](#)**

San Valentino è alle porte e divide il popolo foodie in tre categorie: le coppie che non lo festeggiano, le coppie che lo festeggiano e i single che sono stufi di mangiar fuori vedendo Coppiette con gli occhi a cuoricino e promesse di amore eterno.

Io appartengo alla categoria "sono in coppia ma poco mi importa e a volte addirittura preferisco uscire a cena con amiche".

Questo articolo quindi vale per le coppie che hanno intenzione di festeggiarlo fuori a cena in un ristorante curato, romantico e rilassante.

Segue ([QUI](#)) un secondo post per i single che hanno comunque voglia di cenare

fuori mangiando in un locale possibilmente senza coppie (si scherza ovviamente!) ma senza sottovalutare la qualità del cibo.

## ***5 locali dove cenare a Bologna per San Valentino se si è in coppia***

### **Ristorante Al Cambio**

*Via Stalingrado, 150 – Bologna*

Beh che dire, il ristorante Al Cambio è perfetto per qualsiasi occasione ma per una cenetta romantica lo è ancora di più.

L'ambiente è elegante, discreto, il personale è perfettamente preparato e sa mettere al proprio agio. Il cibo è superlativo: una cucina che non ha avuto paura di rinnovarsi, tenendo comunque un occhio aperto sul passato. Grande attenzione per il cliente e per le materie prime.

I miei piatti preferiti: battuta di fassona della macelleria Zivieri, Passatelli al formaggio di fossa, Zucca e tartufo nero nostrano.

Per info menù e prezzi, [Qui](#)

### **Ristorante Sette Tavoli**

*Via Cartoleria 15/2 – Bologna*

Il Ristorante Sette tavoli si definisce "bottiglieria con cucina". È un ristorante molto intimo e infatti ha, come da nome, sette tavoli! Questo piccolo grande dettaglio lo rende terribilmente romantico.

Solo sette tavoli, luci soffuse, arredamento molto curato nei dettagli. La cucina si ispira ai piatti e prodotti locali e, ogni mese, percorre un viaggio per le regioni d'Italia realizzando un vero e proprio tour enogastronomico del Bel Paese. Ottimi i loro sughi alla selvaggina (questo mese il menù propone Mezzelune di patate, ricotta e rosmarino al ragù di cervo, giusto per citarvene uno).

Per info, [Qui](#) (prezzi, c.a. 30/35€)

### **Antica Trattoria del Reno**

*Via del Tragheto, 5/3 – Bologna*

Anche l'Antica Trattoria del Reno non è da sottovalutare. Piccolo consiglio prima di arrivare: chiedete a Google Maps, non al navigatore!

Ristorante molto curato, ha molti coperti ma non è assolutamente chiassoso (anzi). Il personale è competente e il locale è elegante senza esser pomposo.

Lo chef (Vincenzo Votterra), oltre ad avere una grandissima esperienza maturata sia in Italia che all'estero, è molto estroso ma il suo estro lo applica con grandissima intelligenza culinaria.

Probabilmente assaggiando i piatti dello chef perderete il conto elencando gli ingredienti ma la cosa più sorprendente è che mai un solo ingrediente è superfluo o fuori posto.

Ricordo ancora quando l'anno scorso presi un delizioso risotto con cosce di rana e lemongrass, e come antipasto dei croissants fatti in casa con foie gras. Una meraviglia, credetemi.

Per info menù e prezzi, [Qui](#)

### **Ristorante I Carracci**

*Via Manzoni, 2 – Bologna*

Il ristorante I Carracci è un ristorante molto elegante se non lussuoso. Entrate nel suo magnifico salone, e alzate gli occhi per ammirare il suo soffitto, interamente dedicato ai meravigliosi affreschi della scuola dei fratelli Carracci. Di sicuro portando il/la vostro/a partner in questo ristorante il figurone è assicurato.

Il servizio impeccabile, il personale di sala sempre molto professionale e cordiale. Vi sentirete molto coccolati.

Un menù molto curato, tradizionale Bolognese a cui si affiancano innovative proposte di pesce e vegetariane.

Per info menù e prezzi, [Qui](#)

### **La Fastuchera**

*Via Saragozza, 60/A*

Magari è il vostro primo San Valentino, non volete strafare ma comunque mangiare bene? Non avete un budget molto elevato ma non volete rinunciare al gusto? La Fastuchera è più un'enoteca con cucina, una deliziosa cucina con elevate influenze siciliane. Luci soffuse, musica jazz, decisamente molto romantico!

Ottimi vini, crostini deliziosi e una battuta davvero molto delicata con uova di quaglia e capperi. Delizioso anche il cous cous agli agrumi e gamberi, vi consiglio assolutamente di condividere i piatti!

Per info, [Qui](#) (prezzi, c.a. 20/25€)