

4 locali consigliati dalla nostra Community – part. 3

Eccoci di nuovo con la terza puntata della rubrica settimanale.

Anche questa settimana abbiamo raccolto i consigli più fotogenici e gustosi dall'hashtag #BolognaFood.



Iniziamo con [@lizzybennet](#) che ci consiglia [Manicò](#), aperto da poco ma già sulla buona strada per avere molto successo (meritato). Ingredienti freschi, provenienti da coltivazioni e allevamenti con metodi tradizionali. Un laboratorio culinario che porta la buona cucina casalinga direttamente a casa!



[@frau69l](#) ci consiglia invece la famosissima [Cantina Bentivoglio](#) che abbiamo visitato anche noi di recente e della quale sentirete presto parlare! Una cucina tradizionale ma con ingredienti di stagione, selezionati con cura e cucinati con grande passione.



[@valeriascottidouglas](#) ci consiglia invece una deliziosa tartaruga con carciofi alla romana, gustata da [Panino d'Autore](#), il format street food della Sartoria Gastronomica. Non l'abbiamo ancora provato ma ci fidiamo di Valeria e lo proveremo presto!



Concludiamo con il consiglio di [@chloezombari](#), un fish&chips in perfetto stile italiano, degustato al [Twinside Bistrot](#). Questi colori non vi fanno venire fame? A noi tantissima!

E anche per questa settimana abbiamo avuto la nostra dose di consigli, ci leggiamo la settimana prossima con nuovi gustosi suggerimenti dalla Community!

Con UBM Bologna la pausa pranzo è green!

La pausa pranzo, il grande dilemma dei tempi moderni.

Ci sono quelli più fortunati che o lavorano da casa oppure lavorano vicino a casa e per loro la pausa pranzo non è un grosso problema.

Ci sono invece quelli metodici ed organizzati che ogni sera si preparano la schiscetta.

E poi ci sono quelli come me, totalmente disorganizzati che si dimenticano sempre di preparare la schiscetta, non hanno bar decenti vicino all'ufficio o semplicemente non hanno tempo/voglia di uscire dall'ufficio.

Questi ultimi ricorrono al take-away a domicilio che, purtroppo, ha spesso una connotazione negativa e quando si pensa al cibo a domicilio si pensa a scarsa qualità e al livello di inquinamento provocato dai motorini che fanno le consegne. O almeno, io ci pensavo e mi sentivo terribilmente in colpa. Per non parlare poi dei ritardi causa orario di punta e quindi traffico, oppure pioggia e il cibo che arriva puntualmente freddo, scotto e disgustoso.

Tutto questo prima di conoscere i ragazzi di [UBM Bologna](#), che mi hanno decisamente svoltato le pause pranzo al lavoro.

UBM Bologna sta per **Urban Bike Messengers** e **UBM Bologna** è il primo ed unico corriere in bici di Bologna.

Ubm nasce nel 2010 con l'intento di portare anche a Bologna il servizio dei corrieri in bicicletta adottando una scelta ecosostenibile a salvaguardia dell'ambiente urbano.

Da quando ci sono loro, le mie pause pranzo sono diventate magicamente più sane, celeri ed ecosostenibili. E poi va detto, sono tutti simpaticissimi: Pierpaolo, Luca, Martina, Vincenzo, Fabio, Salvatore, Marco oltre ad essere velocissimi e green, non consegnano mai senza il sorriso, anche se piove, anche se nevicata!

UBM Bologna non ha solo clienti foodies ma consegna per svariate realtà Bolognesi tra le quali anche un noto GAS (Gruppo di Acquisto Solidale).

Ecco invece i **5 locali** che si sono affidati a **UBM Bologna** (+ un GAS!):

Canapè

[Canapè](#) è una pasticceria, gastronomia, piccola caffetteria che basa la sua attività su prodotti genuini e a km0 offrendo prodotti vegani e vegetariani di altissima qualità. Con Canapè la vostra pausa pranzo sarà certamente sana e consapevole!

Tramezzino

I tramezzini di [Tramezzino.it](#) sono molto chic, curati nella scelta degli ingredienti, nella preparazione e nella presentazione. Packaging molto minimal ed elegante, tramezzini molto diversi dal semplice tramezzino da bar. I miei preferiti sono quelli con salmone affumicato e scorza di lime, oppure quello lattuga gorgonzola e mele o ancora quello con roast-beef e semi di senape. Una pausa pranzo molto gustosa.

Cibosano

Il motto di [CiboSano](#) è "Cose buone da asporto".

Piatti buoni come fatti a casa. Biologici, vegetariani, tradizionali, mediterranei, oltre a un pizzico di fantasia gastronomica rubata qua è la per il mondo.

Alchemilla

[Alchemilla](#) è un ristorante vegetariano, vegano, raw food e con puntate di cucina etnica. Organizzano anche dei corsi di pasta fresca vegan, il loro sito è quotidianamente aggiornato con il menù del giorno e le novità, proprio come i corsi di cucina veg!

Rosticceria Due Torri

[La Rosticceria Due Torri](#) è una rosticceria dove potete trovare piatti della tradizione emiliana, dolci e anche proposte vegetariane. Si occupano anche di piccoli catering per eventi o ricorrenze.

E infine **Il Biologico A Bologna** che non è un locale bensì un GAS (Gruppo di Acquisto Solidale).

[Il Biologico a Bologna](#) è un'iniziativa nata per sostenere concretamente e subito le piccole aziende agricole dell'Emilia-Romagna che hanno scelto di coltivare e trasformare i loro prodotti con il metodo biologico e/o biodinamico. Il loro impegno è di facilitare la distribuzione di questi prodotti e di accorciare al minimo la filiera produttiva.

Grazie a UBM Bologna consegnano dal martedì al venerdì in centro e fuori Bologna con un costo davvero irrisorio.

Bene amici, grazie a queste piccole ma grandi realtà e grazie ai fantastici ragazzi di [UBM Bologna](#) non avete davvero più scuse per mangiare male in pausa pranzo e a casa.

Un ringraziamento speciale a Iva Maria per la grande pazienza e collaborazione nella stesura di questo articolo!

Streat – European Food Truck Festival arriva anche a Bologna

Dopo il successo delle due edizioni milanesi che hanno visto la partecipazione di quasi 50.000 persone, **Streat – European Food Truck Festival** sbarca finalmente a **Bologna** dopo le tappe di Roma, Firenze, Sarzana e Padova.

Streat – European Food Truck Festival è l'unico festival italiano gratuito interamente dedicato al cibo di qualità su ruote e sbarcherà a **Bologna al Parco Nord dal 24 al 26 Aprile**.

Per tre giorni il cibo sarà il protagonista assoluto grazie ai food truck e ai numerosi show cooking, ma anche grazie ad una serie di eventi collaterali come workshop, presentazioni, musica e intrattenimento.

Questi gli **show cooking** in programma durante la tre giorni del festival:

Venerdì 24 aprile

Fabio Berti (Trattoria Bertozzi, docente FGA) con le polpette street food style.

Sabato 25 aprile

Dario Picchiotti (Trattoria Sacerno, docente FGA) preparerà boulogneise cheeseburger (hamburger di ripieno di tortellini, friggione smoked, costa di parmigiano e salsa verde).

Pietro Bonacorsi (presidente Kitchen Date, responsabile dei rapporti con i ristoratori slow food, docente FGA Bologna) proporrà crema di piselli alla menta con calamari fondenti al pompelmo di salicornia.

Domenica 26 aprile

Claudio Sordi (I Carracci) preparerà “la lingua batte dove la patata duole”, ossia panino al latte con lingua di manzo crudaiola di pomodorini e basilico, maionese di patate e patate croccanti.

Francesco Carboni (Acqua Pazza, docente FGA) preparerà la Quenelle di gambero rosso, salsa burrata, bisque di crostacei, crema di avocado e gruè di cacao.

Ecco invece **la lista dei Food Truck** presenti alla tre giorni:

- 1) L'antica Farinata
- 2) Mente Locale
- 3) La Frittoria
- 4) Scurriaccio
- 5) La credenza – Vincotto experience
- 6) Olive Ascolane Migliori
- 7) L'apuccia salento in movimento
- 8) LuBar – Slow Street Food
- 9) Agriturismo Viaggiante
- 10) Ilstreetfood Torello de LA TORAIA
- 11) Mr. Max on the road
- 12) Cucinando su ruote
- 13) Mignon eccellenze napoletane
- 14) Phil's Slow Smoked American Barbecue – Street food & Catering
- 15) Ape Scottadito
- 16) Family Food
- 17) Eskimo gelati italiani
- 18) Pizza & Mortazza
- 19) cinemadivino
- 20) Farinel on the Road
- 21) Basulon
- 22) Ape Lembo Bistrot
- 23) Ape Tizer
- 24) Bello & Buono
- 25) Il furgoncino
- 26) POD DOG
- 27) Lapanella
- 28) Bianco Bufala
- 29) Birradamare Birrificio
- 30) Birrificio Orso Verde
- 31) Birrificio Dada
- 32) Primo Sapore
- 33) BBQ Valdichiana

Insomma, questo fine settimana ne vedremo delle belle e delle buone!

Vi ricordiamo che l'evento è gratuito e che gli **orari** di accesso saranno i seguenti:

Venerdì 24 dalle 16 all'1 di notte

Sabato 25 e Domenica 26 dalle 11 all'1 di notte

Luogo: Arena Parco Nord

Fonti:

<http://www.barleyarts.com>

<http://www.streetfoodtruckfestival.com>

<https://www.facebook.com/StreetFoodTruck>

Un particolare ringraziamento va a Luca Baldi e a The Foodie Fighter

[“Signore e signori, la Zucca” con VisitFerrara](#)

L'**EmiliaRomagna** (che io scrivo tutto attaccato per scelta) è una regione meravigliosa, **Bologna** e **Ferrara** sono così vicine e così belle e oggi voglio raccontarvi della mia prima salamina da sugo ferrarese (e altre storie).

Giovedì 9 Aprile siamo stati ospiti di [Visit Ferrara](#) ad una delle 6 serate della rassegna gastronomica **“Visit Ferrara a tavola: i giovedì dei sapori ferraresi”** con amici virtuali (che finalmente non sono più virtuali) e non: Elisa di [Turismo Emilia Romagna](#), Enrica di [SaleProfumato](#) e i fantastici ragazzi di [Instagramers Ferrara](#).

“Visit Ferrara a tavola: i giovedì dei sapori ferraresi” è una rassegna gastronomica che propone agli amanti della buona cucina di scoprire o gustare nuovamente la cucina ferrarese in tutte le sue varianti gustative.

Ogni giovedì fino al 30 di Aprile, grazie al Consorzio [Visit Ferrara](#), gli ospiti possono accomodarsi in uno dei ristoranti della città protagonisti dell'iniziativa e provare un menu a tema, testando ricette creative e piatti tipici del territorio.

La serata alla quale abbiamo partecipato si chiamava “*Signore e signori, la Zucca*” e si è svolta alla [Trattoria da Noemi](#), una vera e propria chicca di trattoria.

Il menù che ci è stato proposto:

Antipasto: Fiori di zucca fritti ripieni di mozzarella

Primo: Bis di cappellacci di zucca al ragù e gnocchi di zucca con fonduta di Taleggio e Asiago

Secondo: Assaggio di salamina da sugo ferrarese IGP con purè e insalata mista

Dessert: Torta tenerina al cioccolato

È stata una cena davvero deliziosa soprattutto per me che sono una grandissima amante della zucca in tutte le sue forme, potete immaginare quanto io mi sia sentita improvvisamente in paradiso! Per la prima volta ho assaggiato la **salamina da sugo ferrarese** e mi sono chiesta molto seriamente come io abbia fatto a vivere 32 anni senza conoscere questa delizia. Il sapore è certamente molto deciso, saporito e forte ma è una vera delizia.

Visto che la bella stagione finalmente è arrivata, che le giornate finalmente si stanno allungando, io vi consiglio caldamente di prendervi un giovedì sera, anche dopo il lavoro, per farvi due passi a Ferrara e degustare le sue delizie culinarie grazie ad una delle [prossime cene in programma](#).

[4 locali consigliati dalla nostra Community – part. 2](#)

Eccoci di nuovo con la nostra quasi nuova rubrica settimanale (quasi perché questa è la seconda puntata).

Anche questa settimana abbiamo raccolto i consigli più fotogenici e gustosi dall'hashtag #BolognaFood.

Non so se è il ritrovato caldino, gli alberi in fiore ma questa settimana eravamo particolarmente dolci e quindi la maggior parte delle segnalazioni, come vedrete, sono dolciosissime!



[@claire_delalune89](#) ci consiglia [Zazie](#) di Via Malcontenti 13 (ma noi vi consigliamo anche quello di Via d'Azeglio!) dove si possono trovare tanti piatti molto sfiziosi e veg, centrifugati e dolcetti molto gustosi!



[@simoamorim](#) ci consiglia **Pellegrino, Antica Gelateria Artigianale**, che ha scoperto il giorno dell'inaugurazione. Adesso che è tornato il caldo da gelato, non vediamo l'ora di provarla! Si trova in Via Oberdan 15/A e sulla loro [pagina Facebook](#) ci promettono tante novità!



[@maryxfu](#) ci/vi consiglia un locale adorabile che pensavo fosse molto conosciuto e invece sto scoprendo che ancora in molti non conoscono. Ne approfittiamo per consigliarvelo anche noi: [Naama Cafè](#) (Via Oberda, 31/b). Colazioni, pranzi, merende insomma, una pausa per sentirsi coccolati!



E infine [@esse_b](#) ci consiglia un ristorante ma si passa direttamente al dolce! Il **Ristorante Le Tentazioni**, a Pianoro. Con questo aspetto così invitante e soffice noi ci faremo tentare molto presto ☐

E anche per questa settimana abbiamo finito con i consigli della Community ma non vi preoccupate, tra sette giorni torniamo!