

# I nostri 8 menù preferiti per il Cenone di Capodanno

Capodanno è ormai alle porte, se anche voi come noi avete avuto un periodo molto pieno e vi siete a malapena resi conto dell'arrivo delle festività e vi ritrovate il 28 di Dicembre a pensare "e per Capodanno che si fa?", ecco la lista che abbiamo preparato per voi!

Ebbene sì, per il team BolognaFood è stato un periodo bello pienotto: c'è chi sta ristrutturando casa, chi è succube delle scadenze, chi sta cambiando lavoro... E il tempo per pensare alla cena di San Silvestro è stato pressapoco nullo, la voglia di cucinare è pari a zero e quindi abbiamo spulciato un po' di menù dei nostri posticini preferiti sperando possa servire anche a voi!

Abbiamo selezionato ristoranti di alto livello, uno stellato, dei bistrotts, menù di pesce, carne, vegetariani, vegani. Insomma, dovremmo aver accontentato quasi tutti!

## **L'Ora d'Aria**

*Via Gian Battista Morgagni, 9a – 40122 Bologna*

Un'altra nuova apertura molto promettente del 2015 della quale ormai vi parleremo nel 2016 (promesso!) ma intanto fidatevi di noi e della nostra selezione di fine anno ☐

Anche L'Ora d'Aria ha adottato due menù distinti: un menù di pesce (50€/persona, acqua, coperto, caffè inclusi + una bottiglia di vino ogni 4 persone) e un menù vegetariano (30€/persona, acqua, coperto, caffè inclusi + una bottiglia di vino ogni 4 persone).

Trovate il menù completo [QUI](#), è obbligatoria la prenotazione al 338/3416337.

## **Ristorante Sette Tavoli**

*Via Cartoleria 15/2 – Bologna*

Foie gras con Tartare di Manzo, risotto allo zenzero ed agrumi mantecato con Parmigiano Reggiano 40 mesi e stracotto di cinghiale al timo, petto di faraona a bassa temperatura e molto altro! [QUI](#) il menù completo, 55€/persona (vino escluso). Prenotazione obbligatoria al: 051/272900

## **La Svolta**

*Via Nosadella, 35/a – Bologna*

Per mantenere il loro credo culinario (giurin giurello, nel 2016 vi parleremo anche di loro!) La Svolta propone ben tre menù per mettere d'accordo tutti i commensali: un menù di carne (60€/persona incluso pane, caffè, grappe, amari), un menù di pesce (60€/persona incluso pane, caffè, grappe, amari) e un menù vegano (50€/persona incluso pane, caffè, grappe, amari).

Trovate il menù completo [QUI](#).

### ***Via con Me***

*Via San Gervasio 5 – Bologna*

Altri piatti sfiziosi in arrivo! Cappesante scottate su crema allo zenzero e chips di rapa rossa, Paccheri freschi con baccalà mantecato con crema di polenta e tartufo bianco, Tartare di gamberi rossi con mousse di crostacei e puntarelle croccanti.

Menù completo [QUI](#), costo: 65€/persona.

### ***Ristorante Cesoia***

*Via Massarenti 90/2d – Bologna*

Uno dei nostri *coups de cœur* del 2015 che rimarranno anche nel 2016 e negli anni a venire! Risotto, fumetto, arancia, sgombro affumicato e wasabi, Anatra, cavolfiore e rapa rossa o anche Tonno, melograno, castagne, burro nocciola e rucola. Solo alcuni dei piatti presenti nel loro menù che potrete leggere [QUI](#). Il costo è di 60€/persona, bevande escluse.

### ***Ristorante Al Cambio***

*Via Stalingrado 150 – Bologna*

Una selezione dei piatti che hanno fatto la storia, venticinquennale, della cucina del Ristorante Al Cambio, riproposti per l'ultima serata che lo chef cucinerà personalmente al ristorante Al Cambio.

Trovate [QUI](#) il menù, qualche piatto per deliziarvi le papille gustative: Ostriche fritte, zabaione alle erbe e insalatina al limone o anche Risotto alla cipolla rossa di Medicina, fegato d'oca e rosso d'uovo. Il menù di questa serata, 80€/persona.

### ***Trattoria Scacomatto***

*Via Broccaindosso, 63/b – Bologna*

Il menù completo lo trovate [QUI](#), il costo sarà di 80€/persona. Qualche anticipazione? Tonno, foie gras e mela cotogna, Paccheri in aglio, olio e peperoncino con gambero rosso crudo, Polpettine di cotechino e lenticchie.

### **Ristorante Marconi**

*Via Porrettana, 291 – Sasso Marconi (BO)*

Perché non concludere il 2015 regalando una cena stellata? Che il vostro anno sia stato pessimo o che sia stato memorabile, in entrambi i casi ci sembra un'ottimo metodo per dimenticarlo o per festeggiarlo! In ogni caso inizierete molto bene l'anno con il menù di Aurora Mazzucchelli che troverete completo [QUI](#). Ravioli di pane e finocchio con lumache di mare, Aringa affumicata, puntarelle e gamberi rosa o anche Il Germano incontra un'acciuga. Il menù ha un costo di 120€. È consigliato da Massimo Mazzucchelli un abbinamento guidato che può esser richiesto a parte. Prenotazioni al 051/846216

---

## **10 libri (foodie) da regalare**

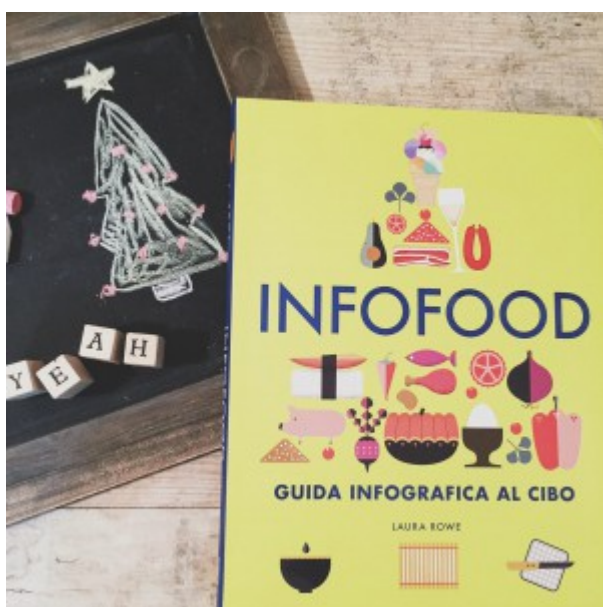
Ebbene sì, adoro regalare libri (di ogni tipo), adoro riceverli, adoro leggerli, sfogliarli. Per quanto io sia geek "inside", la me nata negli anni '80 ama ancora alla follia le Polaroid, la pellicola, il cartaceo.

Appassionata di food (come ormai avrete immaginato) negli anni, grazie a regali e acquisti compulsivi, mi sono riempita casa di libri legati al cibo (design, ricette, infografiche, trattati) e, essendo in prossimità del Natale, ho voluto preparare la mia lista "mai più senza".



1) **[“Food Jar – Tutto in un barattolo”](#)** di **Ilaria Mazzarotta** (in arte **[ComfortFoodie](#)**)

Questo libro mi ha conquistata quest'estate presa dall'ansia da “pausa pranzo”. Tante ricette non solo estive per una pausa pranzo più gustosa e creativa. La fotografia è curatissima e deliziosa grazie a Barbara Torresan il che è per me un ulteriore punto a favore di questo libro!



2) **[“Infofood, guida infografica al cibo”](#)** – **Laura Rowe**

Ultimissimo arrivo a casa, questa guida/infografica di Laura Rowe, food writer, è una vera chicca. Con umorismo, Laura Rowe traccia la storia del cibo e predice le mode con l'aiuto di immagini realistiche e illustrazioni ricche di dati. Una divertente ricerca sul cibo!



### 3) [“Le ricette dei designer. 130 progetti in punta di forchetta”](#)

Dopo il bellissimo “Le ricette dei designer. 70 progetti in punta di forchetta”, ecco la seconda parte, una nuova sfida a colpi di forchetta e matita dove 130 designers svelano le loro ricette preferite e raccontandole graficamente. Un “must have” per gli appassionati di cibo, grafica e design.



### 4) [“Dispensa Magazine, Generi umani & Generi alimentari”](#)

Si lo so, ho barato questo non è un libro ma è un magazine. Ne parlo perché il livello è altissimo: dagli autori alle storie alla fotografia. E per Natale c'è una super promo per regalare ad amici e parenti un

bell'abbonamento che credetemi, cambierà il loro modo di pensare e leggere il cibo. Non per niente a bordo di questo progetto c'è [Martina Liverani](#), una sicurtà nel settore.



5) **[“Non ho tempo per cucinare! Ricette per il turbinio della vita”](#)** – **Donna Hay**

Questo è il libro “story of my life” che non per niente mi è stato regalato da mia suocera che sa quanto mi piaccia stare ai fornelli ma sa anche quanto poco tempo riesco a passare a casa ultimamente. Questo libro è un condensato di ricette semplici gustose cheap e velocissime da preparare, un manuale perfetto per ogni donna in carriera! (ndr l'h0 già detto che amo mia suocera?)



6) [“Pret-à-gourmet, come diventare un vero gourmet a prova di gaffe”](#) – Gianluca Biscalchin

Questo è uno dei libri che ho maggiormente regalato durante il 2014/2015, vero [Enrica](#)?

“è un percorso iniziatico in cui compaiono consigli di grandi chef, sommelier, maître, critici gastronomici e guru del mangiar bene. È inoltre una gastro-guida puntellata di ironiaper muoversi con disinvoltura nei grandi templi dell’alto palato, utile per far bella figura con gli amici e, alla fine, per migliorare la qualità dell’esistenza. Almeno alimentare”.

Le illustrazioni poi, sempre di [Gianluca Biscalchin](#), sono uno spasso, così come tutto il libro con il quale dovremmo tutti prenderci un po’ in giro e riconoscerci in moltissimi punti! Sempre con ironia ovviamente.



7) **[“La magia del forno, 120 deliziose ricette di pane, brioche e dolci”](#)** – Paul Hollywood

In casa nostra ormai è diventato LA Bibbia della panificazione. Certo, ci sono libri molto più professionali ma questo è perfetto per lanciarsi nella panificazione casalinga, le ricette sono molto chiare, alcune molto semplici e la fotografia è davvero bella e curata. Con alcune di queste ricette Davide ha riscosso molto successo durante pranzi/cene con amici e parenti!



8) **[“Malto & Luppolo, il libro della birra artigianale”](#)** – [Sylvia Kopp](#)

Questo non ve lo “linko” su Amazon perché io l’ho preso alla [Libreria Ulisse](#) durante il [Food&Pastry](#) e vi consiglio di andarlo a prendere lì. E di prenderci anche tutti gli altri libri perché è davvero una libreria bellissima da supportare.

“Oltre a descrivere quaranta stili di birra diversi, Kopp suggerisce il modo migliore per apprezzarli, consigliando anche gli abbinamenti gastronomici più adatti. Dalle origini di questa bevanda alle ricette speciali per gustare al meglio le produzioni artigianali, il volume, edito con Gestalten, propone un racconto accattivante e completo che interesserà gli appassionati più esperti e chiunque abbia voglia di approfondire la cultura del malto e del luppolo.”





9) **“Cucina di frontiera, ricette di montagna e di tradizione”** – **Lucia Antonelli**

E qui si va sul Bolognese, sul libro del territorio. Questo libro è un vero e proprio viaggio gastronomico al confine tra Emilia e Toscana attraverso le ricette della “Regina del tortellino”, Lucia Antonelli. Lucia oltre ad essere una grande cuoca è prima di tutto una grande donna, lo si intuisce ai suoi corsi, nel suo libro, durante gli eventi e al suo ristorante di famiglia, [La Taverna del Cacciatore](#). Questo non è “solo” un libro di ricette (e che ricette!) ma è anche un racconto dei suoi piatti, aneddoti legati ai suoi piatti. E se potete non acquistatelo on-line, andate direttamente a mangiare da lei e se potete fatevi raccontare la sua storia.



**10) [“La grammatica dei sapori e delle loro infinite combinazioni”](#) – Niki Segnit**

Regalatomi da una delle mie più care amiche (che mi conosce come le sue tasche), questo libro mi ha aperto un mondo. Un libro dall’approccio molto originale con numerosi spunti creativi che esplora in maniera dettagliata l’approccio ai sapori, ai colori.

“partendo da 99 ingredienti, Niki Segnit esamina oltre 900 combinazioni, analizzando i risultati gustativi, associando idee, immagini e sensazioni, proponendo ricette. Il risultato è un libro ricco di informazioni pratiche, una sorta di grammatica-vocabolario che offre gli strumenti per imparare a padroneggiare una lingua nuova.”

La mia lista ovviamente non è finita ma prevedo di aggiornarla presto!

Ho tralasciato volutamente due libri:

*“La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene”* di Pellegrino Artusi perché parto dal presupposto che lo abbiate già. Se così non fosse, arriviamo a 11!

Il secondo è [“Gino Fabbri pasticcere. Dolci e talento di un campione del mondo”](#) di Gino Fabbri. È uscito da poche settimane e non ho ancora avuto il tempo di acquistarlo quindi se qualche amico mi sta leggendo, ecco un libro che potete regalarmi per Natale ☐

*[tutte le foto di questo post sono originali e scattate con amore dalla sottoscritta, se le usate siete pregati di citare la fonte]*