

Quando un corso ti crea il blocco dello scrittore, potrebbe essere quello giusto

Spesso mi chiedono informazioni circa la mia formazione, su come mi tengo aggiornata. Ho partecipato a tanti corsi, più o meno memorabili. Sono un'acquirente compulsiva di libri di fotografia e scrittura creativa. Ho tante riviste salvate su Flipboard che ho raramente il tempo di consultare quotidianamente (anche se dovrei).

Ma c'è un corso che mi ha davvero acceso "qualcosa", un corso bellissimo che però mi ha provocato il blocco dello scrittore per qualche mese. Ma è stato fondamentale fermarmi e riflettere e, quando per un cliente sono in crisi cerco di tornare a quella giornata e a ricordarmi ciò che mi sono appuntata.

Mi fermo, mi preparo un tè, mi faccio una doccia bollente e poi ci riprovo, cercando di ricordare tutto quello Simone Sbarbati disse ad un [Dieci Cose](#) di circa tre anni fa, era il 10 luglio del 2014 e per la prima volta facevano tappa a Bologna, anche se i relatori di quella tappa vivevano a Bologna. Oltre Simone Sbarbati c'era pure Simone Bramante, che su Instagram è [Brahmino](#).

Quel giorno [Simone Sbarbati](#) mi ha rivoltata come un calzino, dopo le quattro ore con lui ero euforica, triste, poi di nuovo euforica, poi di nuovo triste. Sapevo che stavo sbagliando qualcosa, sapevo che non stavo raccontando, bensì stavo elencando. Elencavo ciò che mangiavo nei ristoranti, elencavo esperienze, ma non le raccontavo.

Da quel momento ho cercato di partecipare a più [Dieci Cose](#) possibile e non solo perché stimo moltissimo gli organizzatori ([Rocco](#), per quanto tu sia amico e mi stia simpatico, volevo dirti che non è quello il motivo, lo avevi capito vero?) ma perché è ciò che, in quanto freelance, mi serve come l'aria che respiro.

Lavoro da casa, ho dei colleghi certo, ma non fisici. Facciamo riunioni un paio di volte al mese ma non sempre mi basta, e soprattutto sono più o meno gli stessi.

A volte mi manca il confronto con colleghi, altri. Dieci Cose per me è questo: ascoltare dei professionisti, ascoltare le loro esperienze, ascoltare tecniche/tecnicismi ma anche pareri, errori, dubbi, che in questo lavoro a volte ci invadono più di quanto ci possano invadere le certezze.

L'anno scorso poi sono andata alla tappa dei due anni, a Milano, aveva una formula diversa da quella di Bologna: 6 relatori, con un intervento di 1 ora. Anche qui 6 incontri/scontri che mi hanno arricchito perché mi hanno messo in moto, non perché mi hanno acquietato

[Il 18 marzo Dieci Cose farà 3 anni](#) e mi sono già messa in testa di partecipare, anche perché gli interventi saranno 12, da mezzogiorno, quindi degli aspetti particolari che verranno approfonditi. Mi ha colpita moltissimo dall'intervento di [Mafe De Baggis](#) (uno dei miei personalissimi guru del racconto) sull'errore.

Cito dal programma:

“Solo chi non fa non sbaglia, perché le certezze non esistono, anzi, ce n'è solo una: è meglio provare e sbagliare che cercare la sicurezza. È importante però imparare dagli errori, e non solo come frase fatta: dobbiamo capire cosa è andato storto e perché, per riprovarci subito in modo diverso. Ho analizzato per voi tre errori gravi fatti in passato (anche da me) e quello che mi hanno insegnato. In più, un bonus: come evitare di gridare all'epic fail autodenunciandosi come incompetenti.”

Siccome sia per il blog sia per il mio lavoro ho deciso che non voglio smettere di imparare se cercate un corso (hey Rocco, lo so che li chiamate incontri voi, ma almeno così ti arrabbi un po'), una giornata che vi rimetta in discussione, che vi faccia riflettere e che vi ispiri, beh Dieci Cose ve lo posso consigliare eccome, anche perché per la gioia di noi freelance costa pure poco rispetto a tanti altri.

Se siete curiosi di leggere il programma eccolo [QUI](#) e se decidete di partecipare mi raccomando, fatemelo sapere, così ci salutiamo ☐

[Il nostro menu di Capodanno Made in Emilia Romagna](#)

Inizialmente tante idee per Capodanno: “dai affittiamo una casa in montagna!” o “dai, andiamo da qualche parte”. Ma poi il miglior programma è stato quello che abbiamo scelto: amici del cuore (**Danila e Matteo**, anche conosciuti con il blog [The Broken Fork](#)) e tanto buon cibo di qualità, delle nostre terre.

Abbiamo optato per preparare quasi tutto noi, con materie prime che provenissero principalmente dalla nostra meravigliosa Regione. Vino, carne, birra, tortellini in brodo, salmone (per quanto riguarda il salmone, vi spiegherò dopo).

Iniziamo con il menu?

Antipasto 1: [Salmone Upstream](#) in tutte le sue forme

Il **Salmone di Upstream** non è pescato in Emilia Romagna, mi pare abbastanza logico, ma l'azienda è di Collecchio (in provincia di Parma) e lo abbiamo scelto perché è **etico** e **lavorato con metodo artigianale**. E poi perché è

buonissimo, sublime. I salmoni di Upstream e del suo fondatore, Claudio Cerati, provengono dalle acque incontaminate dell'**arcipelago delle Faroe Islands**, situato tra l'Islanda e la Scozia, che gode di eccezionali condizioni biologiche, ideali per la riproduzione.



Appena pescato, il salmone fresco viene immediatamente sottoposto a un'accurata lavorazione. Nel corso degli anni **Claudio Cerati** ha messo a punto una speciale marinatura a secco in più fasi con **due soli ingredienti: sale marino e zucchero**. Durante ogni passaggio il salmone perde liquidi, subendo un calo del peso finale del 20-25% rispetto al prodotto fresco. Questa tecnica consente a una materia prima eccezionale di mantenere il **giusto equilibrio tra sapore e morbidezza**. Anche l'affumicatura è "**made in Italy**" ed è eseguita con un mix di legni, principalmente faggio, interamente raccolti nei boschi del Monte Caio sull'Appennino Parmense. **Un'affumicatura aromatica e delicata**, proprio come quella "di casa". Prima del confezionamento sottovuoto, viene posta una foglia di alloro, come simbolo e richiamo agli aromi dell'affumicatura.



Avendo preso una confezione da 750 gr (si, siamo dei pazzi), il giorno dopo

abbiamo fatto un bel **brunch** con le tigelle di Matteo, uova strapazzate, guacamole e salmone!



Antipasto 2: tigelle fatte in casa da Matteo

Ho come l'impressione che non mi darà mai la ricetta di famiglia. Erano buonissime: mollica quanto basta, croccanti fuori, morbidissime dentro. Deliziose! Ha anche provato a fare un secondo impasto sperimentale, con la birra. Non sembrava neanche il suo primo tentativo!

Le tigelle hanno poi accompagnato tutto il pasto e anche la colazione/brunch del giorno dopo! Ah e Matteo ci ha lasciato una bella scorta in freezer, il Signore lo benedica ☐



Primo piatto: tortellini in brodo

I **tortellini** sono stati preparati a mano da **Danila, Matteo** e la **nonna di**

Matteo. Matteo è figlio e nipote di sfogline, Danila è diventata bravissima negli anni nella produzione casalinga massiva di tortellini: li fa bellissimi e piccini. Matteo ha tirato la sfoglia, insieme hanno preparato l'impasto per i tortellini. Danila e la nonna di Matteo li hanno poi chiusi insieme. Erano perfetti, impasto esattamente come piace a me e chiusi alla perfezione. Ho già comunicato loro che verranno rapiti per fare giornate di produzione massiva (casalinga) di tortellini. Ah no, forse non li ho ancora avvisati!



Io invece, con la carne da brodo di **Zivieri**, acquistata da **Romanzo**, ho preparato il brodo con la mia personalissima ricetta di famiglia: misto brodo (lingua, osso, polpa), odori rigorosamente interi (cipolla, sedano, carota), un pomodoro emmezzo, due spicchi d'aglio, il tutto fatto andare dalle 12:00 del 31 alle 18:00, con una riscaldata finale alle 20:00.

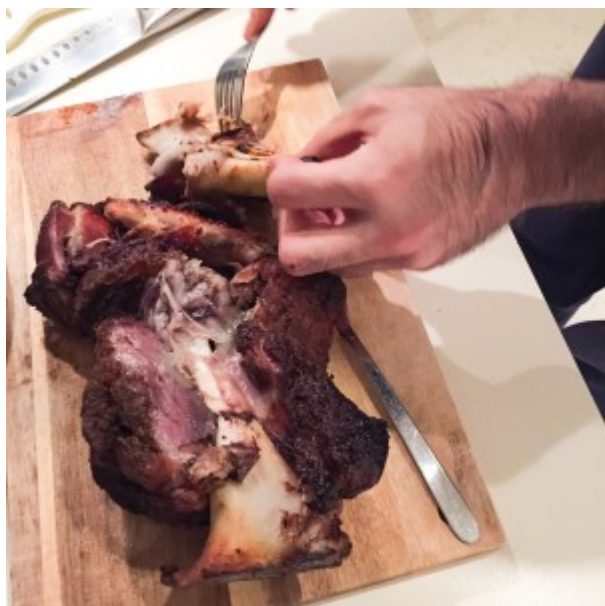
Con la carne della **Macelleria Zivieri** era impossibile sbagliare, da quando ho iniziato a prendere il misto da brodo da Romanzo, il mio brodo è finalmente come quello che facevano i miei genitori quando ero piccina. Quindi mi raccomando, anche per il brodo, non scegliete una carne qualunque. E la Macelleria Zivieri non è una macelleria qualunque. È una filosofia, è la sicurezza che quello che si sta mangiando è stato allevato in modo equo e naturale, con le bestie allo stato brado ed una macellazione che rispetta l'animale, durante la sua vita e durante la sua morte. La carne acquistata da Romanzo è tutta sotto vuoto e sull'etichetta si hanno tutte le informazioni che oramai pochi macellai riescono a fornirti: il nome e luogo dell'allevatore (se non è Zivieri stesso, comunque allevatori che seguono il credo della famiglia Zivieri e che allevano poco lontano da Bologna), la data di macellazione, l'età, il nome ed il numero di targhetta dell'animale, il luogo di nascita e di macellazione dell'animale.

Con il bollito e la lingua rimasti, Davide ha preparato, il giorno dopo, delle deliziose polpette. Del brodo non si butta via nulla!



I secondi

Pulled Pork in tigella, spalla di maiale (**Macelleria Zivieri**) preparata da Davide, messa a marinare il 30 sera e cotta al forno per 6h a 150°, accompagnato da una salsa agrodolce sulle note abbastanza americane.



Cotechino (precotto, sempre di Zivieri-Romanzo) con lenticchie.



Il dolce: tenerina con mascarpone

Una deliziosa collaborazione tra Davide che ha preparato la tenerina e Matteo che ha preparato il mascarpone.

ops, non ho foto, è sparita troppo in fretta

Le bevande: vino e birra

Vino: pignoletto di [Fattorie Vallona](#), Azienda Vinicola di Castello di Serravalle (BO), andato a prendere con tanto amore da Matteo e Danila. Se volete scoprire l'azienda vitivinicola Vallona e incontrare il suo titolare, non telefonate per un appuntamento, non mandate emails, non andate in cantina, ma in campagna. In mezzo ai filari troverete più facilmente Maurizio Vallona nei suoi vigneti distribuiti nel territorio dei Colli Bolognesi, magari impegnato a cimare o diradare personalmente gli impianti "storici" di Fagnano, vicino alla sede aziendale e alla cantina, a due passi dal Borgo Medievale di Castello Serravalle. Vallona vanta di quella speciale sensibilità e capacità di analisi per la natura, l'ambiente, il cielo, il suolo, la pianta. Qualità proprie di chi vive e ama la campagna.

Per l'antipasto abbiamo invece scelto una **birra**, per mia deformazione professionale, una [Riserva Speciale](#) del birrificio romagnolo [Amarcord](#), per il quale lavoro da un pochetto ormai! La Riserva Speciale è una birra che bevo con gioia anche quando non lavoravo per il Birrificio, una birra con **Metodo Champenoise** (con i lieviti dello Champagne) che, secondo me, ha accompagnato egregiamente il **Salmone Upstream**.

Per il **brindisi**, sempre per deformazione professionale, abbiamo voluto far assaggiare a Matteo e Danila la nuova nata di Amarcord, la [Doppelbock A](#), una birra che è un incontro incredibile tra birra e vino e che nasce da un lungo processo in cui la birra viene lasciata ad affinare per diversi mesi in botti di rovere francese (del [Podere Vecciano](#), sui colli riccionesi) per la fondamentale fase di affinamento, una fase nella quale la birra evolve in

nuove e più complesse sfumature sensoriali. E quindi insomma, anche a Capodanno, ci siamo portati il lavoro a casa, ma con molto piacere!



E poi tanti giochi di società: Pictionary, Saltinmente, ai quali io ho clamorosamente perso, Davide invece ha ben combattuto con Saltinmente, ma Danila è stata decisamente la regina indiscussa dei giochi di società.

Quindi dividendoci i compiti, la materia prima da più parti dell'Emilia Romagna, spendendo il giusto, siamo riusciti a passare un Capodanno tranquillo, con la panciotta piena ma soprattutto piena di qualità, cucinata tutta con le nostre manine!

Buon 2017 amici, che sia per voi sano, gustoso e pieno di risate con gli amici e gli amori, quelli veri.



7 piatti che hanno segnato il mio bizzarro 2016

Nel 2016 avrei voluto visitare più ristoranti, provare più novità a Bologna, partecipare a più inaugurazioni, avrei voluto scrivere di più. No, non è vero, avrei DOVUTO fare tutte queste cose, non sempre le avrei volute fare. È stato il primo anno della partita iva, un anno di grandi cambiamenti, sia di vita che di portafoglio che di tempo. Ho dovuto quindi selezionare: selezionare con cura i viaggi, i ristoranti, le inaugurazioni, le uscite. Quindi tutti quei bei posticini nuovi, non ho avuto tempo di provarli. A volte però non ne ho sentito la necessità. Ho messo via qualche soldo in più per concedermi qualche stellato, due viaggi in più e passato il tempo libero rimasto con persone che davvero mi hanno fatto stare bene.

Non mi piacciono i bilanci, ho voglia però di condividere con voi sette piatti memorabili che hanno segnato il mio 2016. Perché sette? Perché è il mio numero fortunato. Ne avevo altri ma mi sono volutamente fermato a sette, proprio per darmi un limite e per dirmi "se metto prima questi, vuol dire che gli altri erano buoni ma non memorabili come questi".

Ah, piccolo appunto, solo uno di questi è stato mangiato a Bologna. Avrei dovuto, visto il nome del blog, inserire solo piatti bolognesi ma, per tornare a gustarmi le meraviglie che offre Bologna, quest'anno ho avuto bisogno di affinare il mio palato e i miei gusti, fuori da Bologna.

Ho tanti altri piatti nella memoria e nel cuore ma questi sono quelli che mi hanno lasciato dietro grandi storie, grandi ricordi a volte anche sgradevoli ma che hanno comunque segnato il mio 2016.



De Kas (Amsterdam, Olanda), zuppa con brodo alla birra, crostacei e melone

De Kas è un ristorante meraviglioso, situato nel verde del Frankendael Park di Amsterdam. La sua peculiarità è l'ubicazione, non solo all'interno di un bellissimo parco ma soprattutto all'interno di una serra. Sala molto ampia, iper luminosa poiché interamente vetrata, cucina piccola e totalmente a vista e poi lei, la bellissima serra. Il menu cambia ogni settimana in base al raccolto e a ciò che i produttori locali portano ogni settimana. La zuppa che ci hanno servito, in apertura al menu degustazione di quattro portate, è stata a dir poco incredibile. Un brodo tiepido e, sul fondo, crostacei e dadini di melone da raccogliere con il cucchiaino.



Christian Puglisi (Relæ, Copenhagen, Danimarca), Merluzzo crudo con Ravanelli e Dashi di lemongrass

Sul Ristorante Relæ dovrò prima o poi farci un articolo perché merita un articolo a sé. Ristorante stellato dello chef italo-danese Christian Puglisi (ex sous-chef del Noma di Copenhagen), ristorante finito dritto dritto nel [The World's 50 Best Restaurants](#). Credo sia stata la mia scoperta più bella del 2016, un ristorante che mi ha lasciata davvero positivamente interdetta. Il Merluzzo crudo con Ravanelli e Dashi di lemongrass *credo* sia stato il mio piatto preferito della serata, so con certezza che è stato quello che mi ha procurato più brividi in assoluto in tutto il menu di

degustazione. Brividi di piacere che raramente si provano mangiando, brividi che partivano dalla colonna vertebrale e andavano giù fino ai piedi. Ho seriamente temuto di avere la febbre a 40, invece no, era “solo” un piatto spettacolare. Fresco, essenziale, complesso. Incredibile.



Massimiliano Poggi ([Massimiliano Poggi](#), Bologna), Artusi 495

Non nascondo che, a Bologna, Massimiliano Poggi è il mio preferito. Da Maggio 2016 ha inoltre intrapreso una strada molto coraggiosa aprendo Massimiliano Poggi Cucina dove secondo me sta portando avanti tutta la sua essenza, la sua bravura, il suo cuore e la sua anima. La mano di Poggi è secondo me riconoscibile ad occhi chiusi e pochi Chef riescono ad emozionarmi come lo fa lui: con modesta e complessa semplicità. E l'Artusi 495 (interpretazione della famosa ricetta di Pellegrino Artusi: “terrina” di anguilla spinata, fritta in farina di semola, salsa di sovrutto, brodo di pomodoro verde) mi ha fatto ridere, sorridere, gioire e sul finale mi è anche scesa la lacrimuccia.



Gianluca Gorini ([Le Giare](#), Montiano, FC), Cozza al pomodoro

Purtroppo non sono ancora riuscita ad andare a mangiare alle Giare ma ho avuto la fortuna di assaggiare questo piatto clamoroso ad Al Mèni e mi ha

fatto venire una gran voglia di provare il menu degustazione più lungo delle Giare. Troverò il tempo, prima o poi! Intanto quelle cozze al pomodoro mi sono rimaste nel cuore!



Piergiorgio Parini, Gelato di patate

arrosto

Ho avuto la fortuna di provare un menu degustazione da oltre 9 portate di Piergiorgio Parini, Al Povero Diavolo. Questo piatto l'ho però assaggiato al secondo appuntamento di [Spessore](#), evento incredibile con cadenza annuale organizzato al Povero Diavolo di Torriana. Ecco, il Gelato di patate arrosto di Piergiorgio Parini credo sia stato il piatto più divertente assaggiato nel 2016. Un gelato salato, che sembrava, solo nel sapore e non nella consistenza, una porzione di patate al forno al rosmarino. La cucina di Piergiorgio Parini mi è piaciuta moltissimo (il suo saper giocare e sapersi divertire con le verdure e modificarne le consistenze) ma questo piatto è stato per me ancora più memorabile degli altri.

Cristiano Tomei ([L'Imbuto, Lucca](#)), Pizza di mare

Affondare il cucchiaino in un brodo di salsa di pomodoro con acqua di mare ed elicriso e trovarvi la polpa di canocchia cruda, fresca e dolce, cosparsa di polvere di lievito spento, tostato a temperatura tale da renderlo inattivo. Un piatto incredibile, che al primo boccone mi è parso di mangiare una pizza liquida e con il quale mi sono divertita masticando in seguito un crostaceo che gli ha dato un finale iodato. Un bellissimo gioco di consistenze ed evocazioni. Spero di tornare presto all'Imbuto!



Oliver Piras ([Aga Ristorante](#)), Ostrica con Vermut e ciliegie

So già che non riuscirò a visitare entro breve il ristorante di Oliver Piras, mi sono quindi sentita molto fortunata di poter assaggiare questo piatto incredibile durante l'evento [Spessore](#). L'ostrica cruda è uno dei pochi piatti che raramente mangio. Non è che non mi piace ma, avendo abitato per dieci anni in Francia e, avendone mangiate (anche per costrizione) a tonnellate, ora non è tra i miei favoriti. Cotta invece, continua a farmi impazzire. E invece Oliver Piras me l'ha fatta amare, con Vermut e ciliegia, intensa, aggressiva, dolce, memorabile!