

# 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 (sì, 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.

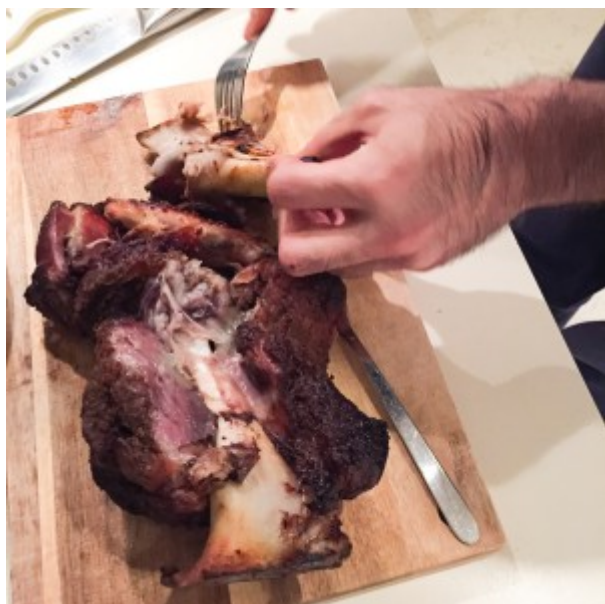
Con la carne della [Macelleria Zivieri](#) era impossibile sbagliare, da quando ho iniziato a prendere il misto da brodo da Romano, il mio brodo è finalmente come quello che facevano i miei genitori quando ero piccina. Quindi mi raccomando, anche per il brodo, non scegliete una carne qualunque. E la 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 Romano 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 bevevo 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 fermare 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!

---

# I 10 buoni propositi che ogni gourmet vorrebbe rispettare

Chiamateci foodies, gourmets, gourmands, monotematici del cibo, chiamateci come volete, ciò che siamo non cambia: siamo fissati con il cibo e, se state leggendo questo blogPost probabilmente lo siete anche voi.

Quando finisce un anno si fanno bilanci, si pensa a tutto ciò che è andato bene ma anche a tutto ciò che è andato male e si stende spesso una lista di buoni propositi per l'anno che inizia. Essere più buoni, essere più pazienti, credere nei propri sogni e non farli ammuffire in un cassetto... Ma per il cibo, quali potrebbero essere i nostri buoni propositi?

Ogni anno faccio anch'io bilanci, preparo anche io liste di buoni propositi (che spesso non rispetto) ma quest'anno la mia lista si è magicamente soffermata sul cibo. Sarà perché è parte sempre più integrante della mia vita? Sarà per via del blog, del lavoro, del lavoro di Davide? Ebbene sì, tutto ultimamente gira intorno al cibo e i buoni propositi quindi vanno a finire lì.

Rendo quindi pubblica la mia lista perché chissà, magari potreste rispecchiarvi!

## **1) Non parlare male pubblicamente di un locale/ristorante**

Questo primo proposito sarà facile da rispettare (per me) poiché è qualcosa che mi sono sempre vietata di fare. Mi permetto di dare consigli su dove mangiare ma mai mi permetterei di parlare male di un locale. Parto dal presupposto che potrebbe esser stata una brutta serata per loro, non sono un critico enogastronomico, ciò che non piace a me potrebbe comunque essere buono per altre persone. E per questo motivo non mi sono mai permessa di screditare pubblicamente un posto. Avete riscontrato dei problemi durante il pranzo/cena? Perché non parlarne direttamente (e con calma) con il ristoratore in modo che possa capire meglio i propri sbagli o in modo che possa spiegarvi le sue motivazioni? È sempre bene dialogare e lasciare agli altri la possibilità di apportare una soluzione al vostro problema, non trovate?

## **2) Less is more**

O anche: meno soldi spesi in take-away, pizza da asporto, aperitivo a buffet (o anche "abbuffè") e, risparmiati quei soldi, mettere da parte un budget superiore per regalarmi una cena di alto livello. Perché alla fine se sommiamo la pizza d'asporto (almeno che non siano pizzerie gourmet come 'O Fiore mio, Ranzani 13 o Berberè) che resta sullo stomaco per tutta la notte o l'aperitivo-svuota-locale che il giorno dopo mi riempie la faccia di brufoli,

il cinese che mi appesantisce per giorni... Se sommo tutte queste abitudini alimentari causate dalla vita frenetica da donna in carriera, arrivo ad un gruzzoletto piuttosto onesto per una cenetta con i fiocchi con un menù degustazione scelto dallo chef, un cestino del pane fatto in casa, prodotti cucinati con cura ed attenzione in modo da rendere giustizia alle materie prime scelte con parsimonia dallo chef.

### **3) Dico sì alla piccola bottega di quartiere, dico no alla grande distribuzione**

È vero, è molto più comodo fare la spesa al super/ipermercato perché la volta che riesci a ritagliarti 1 o 2 ore se va bene per prendere detersivi, prodotti per la cura del corpo, vuoi non massimizzare il tempo e mettere nel carrello anche frutta, verdura, carne, surgelati? Ve lo accordo, in questa vita fatta di corse e vissuta di corsa, tutto ciò è molto comodo. Ma volete mettere un sabato pomeriggio impiegato per andare alla ricerca del contadino sui colli che vende a prezzi irrisori la propria frutta e verdura o alla ricerca dell'azienda agricola che il secondo venerdì del mese ha macellato una bestia e vi ha messo da parte il sacchetto con le provviste di un mese intero? O volete mettere le chiacchiere al mercato con la fruttivendola, con il macellaio che ti consiglia come fare il brodo o quanto cuocere il coniglio? E volete mettere quanto può essere più economico andare alla bottega che vende prodotti sfusi/al peso? Inizialmente vi sembrerà un perdita di tempo ma la qualità dei vostri piatti e della vostra vita cambierà moltissimo, ve lo assicuro.

### **4) Avvisare prima di tirare il pacco**

È buon uso prenotare al ristorante, soprattutto nelle serate più "calde" come il venerdì, sabato, domenica oppure nei locali con pochi coperti. Avete però un imprevisto e non potete rispettare la prenotazione? Vi prego, vi scongiuro, impiegate qualche minuto del vostro tempo per avvertire il ristorante. Anche se è una prenotazione per due persone, ad un ristorante fa la differenza. Per non parlare poi delle prenotazioni superiori alle quattro persone. Non date mai per scontato che per un ristorante non sia importante perché lo è, sempre. Siete invece in ritardo? A costo di tardare altri 3 minuti, avvisate anche il ristorante, non solo il vostro commensale!

### **5) La suoneria del cellulare**

Vi prego, facciamo tutti un grandissimo sforzo: quando entriamo al ristorante (ma anche al cinema, a teatro, in treno) disattiviamo la suoneria del cellulare. Inoltre se dovete per forza rispondere al cellulare, fatelo cercando di non urlare al telefono, le vostre conversazioni telefoniche non possono e non devono essere di dominio pubblico! Lo dico per voi ovviamente ☐

## **6) Ordinare di pancia**

...e non con gli occhi! Cosa che facevo molto spesso: guardavo il menù, scoprivo di volere tutto e ordinavo tutto. Poi iniziavo a mangiare e a saziarmi molto in fretta. Siccome a quasi 33 anni risuona ancora nelle mie orecchie la frase “devi finire tutto ciò che hai nel piatto!”, mi sforzavo comunque di finire ciò che avevo nel piatto ma gustandomi solo per metà la cena e tornando a casa con atroci dolori addominali. Quindi ho deciso di ordinare man mano: l’antipasto, il primo, le bevande inizialmente e se ci sarà spazio anche il secondo e/o il dolce. So che non molti riescono a finire tutto e quindi lasciano direttamente nel piatto. In questo caso, per non offendere lo chef e per evitare gli sprechi, sarebbe almeno opportuno cenare sempre con un grande mangiatore, quei cari amici che finiscono il loro piatto e tutti quelli dei commensali. Ma ancora più bello sarebbe appunto ordinare man mano per evitare qualsiasi tipo di spreco!

## **7) DIY (fattelo da solo!)**

L’autoproduzione è molto di moda, lo so. Ma se è diventata sempre più frequente ci sarà un motivo, no? Certo, ci vuole più tempo, sicuramente è più semplice andare al supermercato e comprare il pane, biscotti, pasta fresca già fatti. Ma è anche meno sano e più costoso, non trovate? Volete mettere un pomeriggio con amici a preparare tortellini, farne 2kg e poi cenare tutti insieme con un buon brodo di manzo e gallina oppure portarseli a casa e mangiarli in settimana pensando al bel pomeriggio passato insieme? Volete mettere accendere Spotify e iniziare ad impastare per fare biscotti o torte per la colazione di tutta la famiglia? Sono metodi alternativi per rilassarsi e/o per passare del tempo con amici e famiglia, creando qualcosa di genuino per la settimana. E costa anche meno!

(per questo ringrazio il pomeriggio passato con [Guido](#), [Enrica](#), [Eugi](#), [Danila](#) e [Davide](#), produzione di 2kg di tortellini in un pomeriggio!)

## **8) C'è una vita oltre agli eventi**

Ebbene sì, c'è una vita oltre agli eventi. Ho passato mesi cercando di partecipare a tutti gli eventi a Bologna e Provincia ma poi ho capito che non ho il dono dell’ubiquità e che non devo farmi una colpa se per un fine settimana decido di starmene sul divano sotto la coperta a vegetare e guardare telefilm. Il mio nuovo metodo è farmi un calendario eventi e capire quali sono PER ME imperdibili e quali invece possono essere trascurati perché magari ripetuti a cadenza mensile. Ogni tanto un po’ di digital-detox ci vuole!

## **9) Solo cibi di stagione io mangerò**

Mangiare fragole a Dicembre non solo è sbagliato ma fa anche male alla

salute, fa male al pianeta e costa tantissimo. Io ho adottato questo metodo (oltre alle tabelle stagionali che ho appeso in cucina): ciò che non trovo al mercato, è fuori stagione! Voglio fare una torta con le fragole? Faccio in modo di dirottare la ricetta verso una buona marmellata di fragole magari fatta in casa.

#### **10) Dieta e palestra (a questa non ci crede davvero nessuno)**

Però inizio ogni anno pensando di mettermi a dieta e riniziare per l'ennesima volta la palestra, tutto ciò solo per poter poi mangiare la qualsiasi quando esco o vado agli eventi. Ma poi ogni anno mi metto a semi-dieta (che è una dieta che dura solo un giorno a settimana) e mi iscrivo in palestra per un mese e poi mollo. Così facendo ho preso 6kg negli ultimi 3 anni ma sono comunque una persona felice e mangio comunque sano. Tanto ma sano ☐

---

## **Bologna School of Food**

Dopo il successo ottenuto dalla I edizione, riparte [Bologna School of Food](#), il contest Facebook che vedrà impegnate, da Gennaio ad Aprile, le classi delle Scuole Superiori di Bologna e Area Metropolitana in una sfida tutta culinaria, tra ricette della tradizione e proposte innovative, antipasti e primi piatti da preparare.

Il progetto **Bologna School Of Food** è stato ideato e realizzato da [Eikon Communication](#), con il sostegno di **Carisbo, Alce Nero, Cerelia, Clai, Minerva Omega Group, Vecchia Malga, Pasta di Canossa** e **Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano**, il Patrocinio della **Regione Emilia-Romagna** e del **Comune di Bologna** e la Partecipazione di **Fanep Onlus**.

Forte dei numeri dell'edizione 2014/15, con la partecipazione di 17 classi appartenenti a 6 Istituti Scolastici, Bologna School of Food torna quest'anno rivolgendosi a tutte le 45 Scuole Superiori dell'intera Città Metropolitana.

Le finalità che animano il Progetto sono quelle che lo hanno caratterizzato fin dalla sua nascita, unite a nuove tematiche, "portate in tavola" per sensibilizzare ulteriormente gli studenti tra i 14 e i 18 anni su food e social media.

L'iniziativa fonda le proprie radici nella consapevolezza che il binomio tra giovani e social network è un connubio che non può essere proibito ma va

educato ed indirizzato.

Bologna School Of Food nasce, quindi, con l'obiettivo di creare uno strumento che favorisca e promuova prima la condivisione "reale" ed il lavoro di gruppo per poi trasferirne i risultati su Facebook, luogo di aggregazione virtuale.

E nella Bologna – City of Food, non poteva che essere il cibo il tema unificante per avvicinare i giovani ad un'attività manuale e a valori fondamentali per la loro crescita come il confronto, il rispetto, la creatività, la cultura e la convivialità.

Cosa sia un cibo vero e naturale, quanto sia importante la filiera agro-alimentare e conoscere la provenienza dei prodotti che si consumano, l'acqua come fonte di salute, la lotta agli sprechi alimentari: sono solo alcuni dei temi sui quali Bologna School of Food inviterà i ragazzi a riflettere durante i mesi del contest.

Come nella I edizione, per incentivare il lavoro di gruppo, sarà possibile prendere parte alla sfida solo assieme ai propri compagni di classe.

Alle squadre partecipanti verrà chiesto di cucinare un piatto e di pubblicare la foto della portata, accompagnata dall'hashtag **#bolognaschooloffood**, sulla propria pagina Facebook.

Le immagini verranno quindi inserite sulla pagina Facebook Bologna School Of Food dando il via alle votazioni: verrà decretata Food Master Class Bolognese chi avrà ottenuto più "mi piace" alle foto al termine di due fasi, caratterizzate dalla preparazione di diversi piatti di cui verranno date le specifiche nel Regolamento.

Il premio? Una vera "cena di classe" presso Alce Nero-Berberè preceduta da un pomeriggio che i ragazzi trascorreranno con lo chef Simone Salvini rivisitando i loro piatti e approfondendo ancora di più la complessità e la ricchezza che risiedono nella preparazione di una portata.

Ma non solo. Per favorire l'emergere dei diversi talenti, competenze e predisposizioni dei ragazzi, all'interno di Bologna School of Food sarà presente anche un focus sulla scrittura creativa incentrato sul tema dell'alimentazione sana ed equilibrata con un premio dedicato. Altri riconoscimenti verranno poi dati al piatto più tradizionale/legato al territorio e alla portata che meglio avrà interpretato il concetto di **Spreco: dislike!**, focus incentrato sul riutilizzo creativo nelle ricette di quelli che generalmente vengono considerati "scarti alimentari".

Infine, alla classe ultima in classifica al termine della prima fase del contest sarà dedicato un workshop di fotografia con lo smartphone tenuto dalla sottoscritta (Silvia Canini!) per trasmettere l'idea che nulla è perduto e, impegnandosi, si può sempre migliorare.



Le iscrizioni sono già aperte sul sito [www.bolognaschooloffood.it](http://www.bolognaschooloffood.it) in cui è possibile visionare anche il regolamento completo e tutti i premi.

Buona fortuna a tutti i partecipanti!

---

## [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 bistrot, 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 Cesويا**

*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 regalandovi 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