

# 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 ☐

---

## [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!

---

## [Il 22 e 23 ottobre 2015 torna Ravenna Future Lessons](#)

La VI Edizione di **Ravenna Future Lessons** ha un nuovo format in cui alle lezioni dei massimi esperti italiani di digitale, tecnologia, innovazione e creatività si alterneranno laboratori, case history e momenti di networking per affrontare una delle questioni più importanti del nostro tempo: **il cambiamento continuo**.

L'appuntamento è a **Ravenna il 22 e 23 ottobre al Palazzo dei Congressi in Largo Firenze 1**.

Lessons, seminari e l'evento speciale serale saranno, come sempre, **gratuiti**: per partecipare basta **iscriversi online** sul sito <http://www.ravennafuturelessons.it/>.

Oggi accade che il cambiamento continuo nel quale siamo immersi ci obbliga a fare (e rifare) alcune scelte importanti. Il percorso di studi subisce spesso radicali cambi di indirizzo; il nostro lavoro muta e si evolve rapidamente; le competenze e conoscenze di cui abbiamo bisogno diventano obsolete in tempi sempre più rapidi.

La disponibilità ad accogliere il cambiamento più che un modo di vivere è divenuta essa stessa una competenza richiesta dal mercato.

Ecco il perché del titolo di quest'anno "*Change & Choose. Educazione per lo sviluppo*", esso rappresenta il senso profondo della sfida che ci coinvolge tutti.

A tradurre questo tema in lezioni, ci penseranno i **27 relatori** invitati nella sesta edizione di **Ravenna Future Lessons**.

Le tematiche affrontate saranno svariate: **Cultura digitale, creatività, innovazione, design, sviluppo, Food Economy.**

E proprio sul tema **“Food”** si svolgerà **Venerdì 23 Ottobre il seminario “Food&Travel 2.0”**.

**Food & travel 2.0: internet del cibo, del vino e dei viaggi** è il tema del seminario – laboratorio che si terrà il pomeriggio di venerdì 23 ottobre.

Con la collaborazione scientifica di **Rodolfo Baggio**, Docente in computer science all’Università Bocconi Milano. Interverranno cinque esperti che presenteranno la loro esperienza tra i quali **Alessia Bianchi**, una delle dieci blogger italiane più influenti nel settore food & wine, **Valeria Saracco**, esperta di comunicazione nel settore food, **Cecilia Pedroni**, Digital strategist di importanti brand internazionali, **Vincenzo Moretti**, Sociologo e autore della rubrica #laborobenfatto su Nova del Sole240re e **Robi Veltroni**, consulente di management alberghiero ed esperto di marketing turistico.

**Ravenna Future Lessons** è un evento promosso da **Studio Giaccardi Associati** in collaborazione con **Future Lessons LAB**. Realizzato con il contributo di Camera di Commercio di Ravenna e Fondazione Cassa di Risparmio di Ravenna, da quest’anno ha il sostegno anche della Fondazione Del Monte di Bologna e Ravenna.

Nasce da un’idea di **Giuseppe Giaccardi e Lidia Marongiu** che ne curano la Direzione Culturale ed è un’occasione di apprendimento, scambio, scoperta e approfondimento, finalizzata a coinvolgere i **giovani dai 18 ai 35 anni** che studiano, cercano occupazione o già lavorano e a tutti coloro che intendono migliorarsi, vogliono fare impresa, hanno un’idea-progetto e cercano supporti, esperienze e investitori per fare start-up.

*L’appuntamento è a Ravenna il 22 e 23 ottobre al Palazzo dei Congressi in Largo Firenze 1.*

*Tutti gli eventi ed interventi sono gratuiti, per partecipare basta iscriversi online sul sito <http://www.ravennafuturelessons.it/>.*

---

# **Beer & Barbecue!**

**Mercoledì 15 Luglio** si terrà un'imperdibile serata in compagnia di **Giacomo Guizzardi** e **Alberto Corelli** dell'**Accademia dei Signori del Barbecue!**

Presso A Scuola di Gusto, in via Cesare Gnudi 5, apprenderemo i segreti e le tecniche di una corretta cottura al barbecue e degusteremo tutti i piatti in abbinamento alla **Birre Bad Brewer!**

## **I docenti:**

**Alberto Corelli**, classe 1998, frequenta la Scuola Alberghiera Martini di Montecatini Terme ed è attualmente in stage al San Domenico di Imola.

**Giacomo Guizzardi**, classe 1994, frequenta Ingegneria all'Università di Bologna e ha la passione del Barbecue.

I due ragazzi si conoscono proprio attorno un barbecue, alcuni anni fa, a casa di Tonino Guerra, a Pennabilli. Ai fornelli i loro papà Gianni Guizzardi (Accademia dei Signori del Barbecue) e Igles Corelli (ristorante Atman).

## **Le ricette:**

- Salatini al barbecue
- Sliders con salsa BBQ
- Pulled Pork in wrap di lattuga
- Bruschette di melanzane e formaggio
- Ananas grigliato

## **Le birre:**

Durante la serata conosceremo meglio le birre BAD BREWER, una nuova label "designed in Italy" ma prodotta in Europa. Queste birre di tendenza sono frutto di una filosofia birraia che mette in primo piano le conoscenze di famosi mastri birrai italiani che portano le loro materie prime e le loro ricette all'interno di impianti di produzione tecnologicamente avanzata. Una filosofia nomade che porta ad una commistione tra la periferia, dove vivono i bad brewers, e la città, dove si trovano i grandi birrifici internazionali. Il risultato è una birra eccellente, giovane, una grande birra da bere, una street beer che si sposa perfettamente con i piatti che Giacomo e Alberto ci prepareranno!

Il costo del corso/serata è di 40€ ma, se scrivete un'email a [info@badbrewer.com](mailto:info@badbrewer.com) potrete beneficiare di uno sconto di 10€ ☐

Per informazioni ed iscrizioni: A Scuola di Gusto [www.iscombo.it](http://www.iscombo.it)

Iscom Bologna - Via Cesare Gnudi 5 (B0) - Tel. 051.4155711 - Email: [ascuoladigusto@iscombo.it](mailto:ascuoladigusto@iscombo.it)

---

## 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, Gagarin, Artribune, Huffington Post e su Vanity Fair fonda il blog: 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.