

BolognaFood cerca collaboratori e degustatori seriali

Si, avete letto bene, BolognaFood cerca collaboratori! È da più di un anno che ci pensiamo, che pensiamo a come “buttarla giù” e poi l’illuminazione quando ho visto l’appello lanciato dalla bravissima [Silvia Cartotto](#) alla ricerca del suo “Pink Club”. E da lì ci siamo detti “proviamoci!”.

Perché? Perché ci sembra giusto arrivati a questo punto, dopo quasi 4 anni di blog (*WOW! Dobbiamo festeggiare!*) avere più voci anzi, più penne su BolognaFood. Ci piacerebbe avere altri punti di vista su tutto ciò che succede a Bologna, una città in continua crescita e in grande fermento. Il cibo è per noi condivisione, per questo non ci basta più dare “solo” il nostro (mio, Silvia e di Davide) punto di vista. Sentiamo la necessità, dopo 4 anni, di allargarci creando così una rete di foodies e appassionati di cibo come noi, vogliamo iniziare a vedere BolognaFood come un incontro di pareri sull’ultima apertura o sul locale del cuore, come una grande, bellissima e continuativa chiacchierata.

ALCUNE CARATTERISTICHE DEL “COLLABORATORE TIPO”

Non abbiamo troppe richieste (*speriamo!*), se non una grande passione, cura per i contenuti (foto e testo, soprattutto foto) e poco altro.

- Mangiatori seriali ma attenti degustatori
- Appassionati di cibo
- Persone curiose verso il mondo del food a 360°: non solo interessati nel parlare di locali ma vogliosi di parlare anche di piccole attività legate al food, botteghe, mercati, mostre, eventi. Tutto ciò che gira intorno al cibo a Bologna!
- Predisposizione alla scrittura e al racconto, oltre che alla fotografia
- Curiosità. l’abbiamo già detto?
- Contenuti originali: se avete già un blog non è assolutamente un problema se parlerete di un Locale XY sia per noi che per il vostro blog, vi chiediamo solo di creare un nuovo contenuto per noi per una questione di SEO.
- Predisposizione alla fotografia. Sì, lo confessiamo, sul lato fotografico siamo leggermente pignoli!

Tutti gli articoli prodotti dai nostri collaboratori sono firmati con il loro nome/nomecognome/nickname, quindi se scrivete anche per altri blog lo inseriremo nella vostra bio! I collaboratori avranno una rubrica fissa, con articoli inviati con cadenza da concordare insieme in base alle vostre disponibilità.

REGOLE? COSA SONO LE REGOLE?

Per il blog abbiamo avuto sempre **poche regole** e **tanta anarchia**, quello che però abbiamo sempre cercato di portare avanti è stato un concetto di onestà, di libertà editoriale, un'attenta cura per la fotografia e per i contenuti. Ci siamo però sempre dati **due uniche regole**:

1) Paghiamo SEMPRE le nostre cene/pranzi. Le uniche cene che ci vengono offerte, sono gli eventi stampa, o quando uno Chef con il quale abbiamo particolare intesa ha voglia di farci provare un suo nuovo piatto per avere un nostro parere. Ma quando andiamo fuori a cena o a pranzo o a colazione, andiamo sempre di nostra spontanea volontà e pagando il conto.

2) Non scriviamo MAI male, piuttosto non scriviamo. Non vogliamo che BolognaFood diventi uno sfogo per le cene andate storte, spesso se siamo in confidenza con il proprietario, cerchiamo di dire in privato se qualcosa è andato storto ma questo è sempre stato un blog dedicato ai posti che ci colpiscono, che per noi fanno la differenza.

Come avrete intuito, BolognaFood non percepisce incassi, il blog è un hobby per noi e quindi, purtroppo, vi diciamo fin da subito che non riusciremo a pagare i vostri articoli, almeno per ora. Diciamo anche onestamente che abbiamo sempre cercato di ringraziare i nostri collaboratori con inviti ad eventi ai quali veniamo invitati, elargire tutti i benefit che possiamo elargire.

NON VI PIACE SCRIVERE?

Non vi piace scrivere ma avreste comunque voglia di collaborare con noi? Dovete sapere che BolognaFood nasce prima di tutto come account Instagram e POI è arrivato il blog per raccogliere tutti i contenuti. Un po' per caso, quindi, perché Instagram è il nostro primo amore. Quindi, se vi va, potete anche essere dei contributors solo per Instagram, basta una bella foto e inedita e una breve descrizione sul perché vi piace quel posto o quel piatto che avete mangiato in X locale.

AVETE ANCORA TANTI DUBBI E CI AVETE CAPITO POCO?

È normale, anche io mi capisco poco! Quindi scrivici, così ti spieghiamo tutto per filo e per segno, così possiamo incontrarci e capire se si può collaborare insieme.

Contattaci: info@bolognafood.it

Speriamo di sentirvi presto, numerosi e affamati (ma non troppo)!

Presentazione del libro “Barbecue Surprise. Cucina totale al barbecue”

Lunedì 11 Luglio (dalle 18:30 alle 20:00 presso Coop Ambasciatori) **Gianni Guizzardi** e **Magda Mongiorgi**, promotori dell'[Accademia dei Signori del Barbecue](#), presenteranno il libro **“Barbecue Surprise. Cucina totale al barbecue”**, edizioni Magi&Co. Sarà presente anche [Roberto Savio](#), autore delle immagini del volume e direttore creativo del progetto editoriale.

Ci tengo particolarmente a parlare di questo libro e di questa presentazione perché, per lavoro, ho avuto la fortuna di ammirare il “dietro le quinte”, di vedere all’opera il fotografo Roberto Savio e vedere la gioia negli occhi di Magda mentre mi parlava ed anticipava il progetto.

“Barbecue Surprise. Cucina totale al barbecue” è il libro perfetto per chi vuole capire realmente la cucina al barbecue, che non si limita al nostro immaginario di “costolette di maiale al barbecue” ma va oltre e gli chef che sono stati coinvolti nel menu lo provano.

Barbecue Surprise è il primo volume di una collana che ha l’obiettivo di presentare l’utilizzo del barbecue quale strumento per la realizzazione di molteplici tipologie di piatti: non solo carni e verdure ma anche pane, pizza, formaggi e dessert.

Interverranno anche alcuni dei 12 chef che hanno partecipato alla realizzazione del volume e che abitualmente utilizzano il barbecue per cucinare i piatti della tradizione, ma anche per crearne di innovativi e sorprendenti. Tra questi lo chef di Eataly Bologna, Gianluca Esposito, che offrirà ai presenti un assaggio delle “Lasagne di pane con ragù classico” la cui ricetta si può trovare nel primo volume di “Barbecue Surprise”. Un’altra appetitosa ricetta di Gianluca Esposito, presente nel primo volume, i “Calamari ripieni di vongole in guazzetto di pesce”, verrà inserita per l’occasione nel menù della Trattoria di Eataly Bologna.

Modererà l’incontro il giornalista Bruno Damini.

Il libro sarà disponibile, per l’acquisto, presso la libreria Coop Ambasciatori.

Ne approfitto per fare un grande e sincero in bocca al lupo a Magda, Gianni e Roberto sicura che questo volume sarà un grande successo!

L'immagine di copertina di questo articolo è di [Roberto Savio](#) e di [BBQ Surprise](#) così come molte altre della galleria.

[Da Eataly il cibo diventa design con food•chef•design•photo](#)

Di due cose ultimamente si parla molto: di cibo e di fotografia di cibo. Tutti ci possiamo improvvisare grandi chef grazie a Masterchef e tutti possiamo diventare food photographers con una reflex ed un piatto ben composto.

Ma la realtà è ben diversa. Dietro al lavoro di uno Chef non c'è un'edizione vinta di Masterchef bensì tanto studio, sacrificio, esperienza, gavetta, poche ore dormite, tante ore passate sui fornelli invece che con la propria famiglia o i propri compagni.

E dietro la food photography non c'è solo una buona reflex ma c'è tanta esperienza, tanto sapere, tanta gavetta e dietro ad un'ottima fotografia ci sono disegni, pensieri, lastre di vetro che separano vari strati di preparazioni. La Food Photography può diventare anche design ed è arte, come ci ha spiegato Roberto Savio, fotografo specializzato in ambito food, da Eataly, Venerdì 1 Aprile durante la presentazione di food•chef•design•photo.

Ma che cos'è food•chef•design•photo?

In occasione del "Festival dell'arte e del design" e per tutto il mese di Aprile, negli spazi di Eataly, presso Ambasciatori a Bologna, sarà visibile la mostra di food photography (food•chef•design•photo), realizzata da Roberto Savio per Eataly Bologna.

La mostra (realizzata con il contributo di Dispensa di Amerigo e Appennino Food) è composta da 30 scatti fotografici di Roberto Savio che raccontano la vision gastronomica e di food design di Chef come Davide Scabin, Enrico Crippa, Matteo Baronetto e molti altri.

Il momento clou dell'iniziativa sarà l'evento del **14 aprile 2016** composto in due tempi:

– **La cena, alle 20:00**, presso la Trattoria di Eataly con menù studiato

appositamente per l'evento dallo Chef Gianluca Esposito: *"Questa cena è l'occasione di riproporre alcuni miei piatti già conosciuti e fortemente ispirati al food design e di crearne di nuovi. La mia filosofia di cucina è da sempre orientata alla valorizzazione delle materie prime e all'enfatizzazione dei singoli ingredienti"*. Anche in questa occasione Gianluca mette in carta pietanze rassicuranti, unite dal fil rouge del Design che impiega come ulteriore elemento di appetibilità e valorizzazione degli ingredienti.

– **Dalle ore 16:00**, prima della cena, si terrà un servizio fotografico live negli spazi dell'Osteria di Eataly in cui verranno fotografati i piatti del menù della cena dedicata al tema del food design.

"Gli scatti saranno immediatamente post-prodotti e stampati diventando parte integrante del menù della serata – spiega il fotografo Roberto Savio – l'idea che sta alla base di questo servizio fotografico live è quella alzare il velo sul processo creativo dello chef, momento solitamente lontano dal pubblico, ma fondamentale per capirne le intenzioni, le attitudini e la personalità professionale oltre che, naturalmente, avvicinare gli interessati ai temi della food photography".

Chi è Roberto Savio?

[Roberto Savio](#) è direttore creativo, fotografo e regista video e ha maturato una lunga esperienza nel design e nella realizzazione di progetti fotografici e multimediali nell'ambito di campagne di comunicazione strategica in diversi settori di mercato. I suoi interessi, al momento, sono collegati alla fotografia food, al rapporto tra materia prima, territorio e trasformazione attraverso il lavoro dell'uomo. Utilizza diversi formati e tecniche fotografiche, tra cui la stereoscopia. Founder inoltre di [LineaGolosa.tv](#)

Durante la mostra

Le immagini di Roberto Savio appartengono a servizi e progetti fotografici realizzati negli ultimi 4 anni e sono state scelte tra quelle maggiormente inerenti al tema del design. Si tratta di scatti effettuati principalmente presso le cucine degli Chef, di cui raccontano la vision gastronomica attraverso quattro filoni narrativi tra loro interconnessi:

#rawmaterial, cioè le materie prime, esposte nello spazio compositivo in modo da mettere in evidenza le forme, i colori, gli spazi di interazione e le gerarchie; una specie di analisi degli elementi disponibili in previsione del concepimento del piatto

#inthemindofthechef, il momento mentale in cui la materia prima non è più tale e il cibo non è ancora cucinato e/o disposto in uno spazi definito. Abbiamo immaginato come poteva presentarsi l'attimo in cui lo chef pensa al legame di sapori, colori, texture e temperature tra i diversi ingredienti e l'abbiamo trasformato in un'immagine reale

#conceptfood, è il filone che rappresenta il cibo pronto per essere consumato, ma in una forma di mise en plate impossibile: qui sono gli

elementi di contorno e la disposizione nella scena a definire il mood gastronomico e a sottolinearne le origini e gli obiettivi.

Sono inoltre stati inseriti nell'esposizione anche i piatti finiti, esattamente quelli che il cliente potrebbe trovarsi sul tavolo. L'intento, in questo caso, è quello maggiormente riferibile al design industriale, dove qualsiasi intervento non deve rispondere solo a un criterio di validità estetica e di miglioramento della fruibilità, ma deve essere anche riproducibile.

Per informazioni e prenotazioni:

Eataly Bologna 051 0952820 – mail eatalybologna@eataly.it

[La Cucina d'Autore del 2016 con Chef to Chef](#)

Nella deliziosa cornice di Villa Guastavillani, sede della Unibo Business School, è stato presentato Lunedì 15 Febbraio il calendario delle iniziative 2016 che vedrà ancora una volta coinvolti i cuochi e i ristoratori dell'associazione [Chef to Chef emiliaromagnacuochi](#) in quella che è già stata definita un'annata all'insegna della "cucina d'autore".

Fare rete non solo su carta, ma collegare davvero tutti i protagonisti delle eccellenze enogastronomiche del territorio, per far sì che l'Emilia Romagna si posizioni come punto di riferimento per l'attrazione turistica internazionale. E non solo.

Sviluppare nuovi talenti, coinvolgere ed invitare studenti da tutto il mondo per raccontare i segreti che rendono così grande questo meraviglioso territorio. Formare le generazioni degli chef di domani, in un clima di emulazione e innovazione del settore. E ancora, collaborare con tutti gli enti e le istituzioni del territorio per valorizzare al massimo i prodotti tipici dell'Emilia Romagna.

Il 2016 sarà inoltre un anno ricco di eventi, a partire dalla riproposizione di alcuni appuntamenti che ripercorreranno il viaggio lungo tutta la via Emilia, da Rimini a Piacenza, lungo le 12 Città della Gastronomia Chef to Chef in una vera e propria piattaforma enogastronomica regionale: Argenta (FE), Bagno di Romagna (FC), Bologna, Bomporto (MO), Borgonovo Val Tidone (PC), Cesenatico (FC), Fiorenzuola (PC), Parma, Polesine Zibello (PR), Roncofreddo (FC), Russi (RA), Valsamoggia (BO).

Gli altri eventi in programma:

– **"CENTOMANI di questa terra"**, la festa dei Soci e degli amici di CheftoChef,

in programma il **18 aprile a Polesine Parmense**, all'Antica Corte Pallavicina.

– **FESTEMERCATO**. Feste locali sparse lungo tutta la regione, come 'Chefalmassimo' della famiglia Zivieri a Monzuno (BO), la Festamercato dei Salumicotti di Russi (RA) e il tOur-tlen a Bologna e Modena e ovviamente 'Al Mèni' a Rimini (**18-19 giugno**).

Alcune delle attività che verranno sviluppate durante l'anno:

– **chef INNOVA – la scienza in cucina per l'innovazione continua**, che vede la realizzazione del primo **Atlante Gastronomico della food valley**, i prodotti di qualità dell'Emilia Romagna. Progetto realizzato assieme a: Confagricoltura, CRPA, CRPV.

– **chef INFORMA – la formazione gastronomica regionale per la crescita della ristorazione**, che vedrà la realizzazione di un piano di valorizzazione dei migliori studenti in alternanza formazione/lavoro, di aggiornamento e formazione per gli addetti già "al lavoro" e preveda corsi per formatori. Progetto realizzato in collaborazione con: Assessorato al coordinamento delle politiche europee allo sviluppo, scuola, formazione professionale, università, ricerca e lavoro, Dinamica e le Scuole di formazione della regione.

– **chef inTRAVEL – l'identità come scambio e il turismo gastronomico**, che vedrà la realizzazione di piani turistici realizzati ad hoc per l'accoglienza di delegazioni provenienti da tutti i Paesi nelle nostre Aziende e nella nostra Ristorazione. Progetto realizzato assieme a: [APT Emilia-Romagna](#), Food Valley Travel e Leisure.

Fonte foto: <http://www.cheftochef.eu/>