

Bolpetta Bologna presenta il menu invernale con un Secret Party

Vi è mai capitato di passare davanti a un locale e pensare: “qui devo venirci assolutamente”, ma poi per un motivo o per un altro quell’occasione non si verifica mai?

Beh, vivendo da un anno a Bologna, più di una volta ho pensato questa cosa passando davanti alla vetrina di Bolpetta, ed ecco che finalmente ce l’ho fatta.. L’occasione? La presentazione del nuovo menù invernale elaborato dallo chef Giacomo Matera, in forza da pochi mesi alla brigata di cucina del locale, e che dopo diversi anni a Londra ha deciso di fermarsi (per nostra grande gioia) in quel di Bologna.

Inviata speciale di Bolognafood, entro nel locale e vengo fatta accomodare nella corte interna del giardino [Bolpetta](#) che sa di pittura fresca, e dove si diffondono il profumo di menta e timo dei centrotavola, una luce soffusa e una musica soft di sottofondo.

Il barman Nico Salvatori, approdato lì da Spiriti Allegri di Correggio, mi prepara un Garden Martini: cocktail a base di mele verde, agave e lime. Il gusto è insolito e non essendo esperta di cocktail devo ammettere che non l’ho ben compreso, probabilmente ce ne vorrebbe un altro per coglierne ulteriori sfumature, ma non c’è tempo.. ecco infatti sopraggiungere Andrea Pastore (il padrone di casa) che arriva per darci il benvenuto al “**Bolpetta Secret Party**”, organizzato per presentare in anteprima a giornalisti, food blogger ed esperti del settore, il menù ideato per festeggiare le prime cinque candeline di questo locale collocato del cuore pulsante del centro cittadino, e che sarà introdotto a partire dal prossimo 1 Novembre.

Finiti i ringraziamenti e le presentazioni di rito, ecco che (citando il titolo di un film di animazione) piovono polpette!

Iniziamo con *Polpette di mozzarella con bavarese al pomodoro, acciuga e gelato al basilico* di cui ho adorato il contrasto tra il caldo della panatura delle polpette e la freschezza del gelato d’accompagnamento; a seguire *Polpette croccanti con chips di patate e fondo bruno*, nonché una “Principessa sui piselli” rivisitata, ovvero una *polpetta di manzo e suino su crema di piselli e coulis di pomodoro con scalogno croccante*.



Dopo questi primi assaggi, ci vengono servite *Polpette di merluzzo con salsa al kiwi e ceci croccanti* – di cui ho apprezzato molto l'accostamento tra la croccantezza dei ceci e la freschezza del kiwi – e delle *Polpette di polpo e patate con spuma di cipolla e marmellata di pomodori secchi*. Nel caso non fossimo stati ancora abbastanza sazi, ecco poi delle *Polpette di melanzane con pane carasau, fragola croccante, vinaccia, ravanelli e stracciatella di burrata*... come descriverle? Una gioia per la vista!



La proposta salata si conclude con delle *Polpette di carote e zenzero con crema di mandorle e "terra" di pane affumicato*, dal gusto incredibilmente delicato.

La serata prosegue, ma una cena non è degna di questo nome se non vi è un dessert a porvi fine, ed eccoci accontentati con ben tre proposte dolci:

- *Polpette dolci di pane con cuore al lampone e sablè al cioccolato con crema pasticcera "ricetta Bolpetta"*;
- *Sigaro di cioccolato fondente con polpettine di ricotta, cocco e Nutella*;

- *Mini Krapfen di patata rossa con crema al pistacchio*, quest'ultima servita in una piccola sac à poche.

Che dire, soddisfatta? Assolutamente sì e mi chiedo perché abbia aspettato ben 12 mesi per assaporare le delizie di questo locale a pochi passi dalle Due Torri. Recupererò il tempo perso ritornandoci il prima possibile.

Bolpetta Bologna

Via Santo Stefano, 6/A, 40125 Bologna BO

Tel. 051 236620

Osteria Gatta e Gazzoia a Saludecio

Che sia Primavera, Estate o Autunno in arrivo, la voglia di gite fuori porta alla (ri)scoperta dell'EmiliaRomagna è sempre presente.

Su suggerimento di Silvia (aka @binbaa) e dopo aver letto un bel post dello staff di [TurismoER](#) la scelta è ricaduta sull'entroterra romagnolo, per visitare uno dei meravigliosi borghi malatestiani a pochi km da Rimini. Sto parlando del piccolo **Borgo di Saludecio**, nel cuore della Valconca.

E' un piacere perdersi tra i suoi vicoli e stradine, ammirando i deliziosi murales o rimanendo incantati dal belvedere visibile lungo il balcone panoramico proprio davanti al largo Santiago de Compostela, fuori porta Marina.

Ma presto viene l'ora di pranzo e guidati dall'infallibile olfatto di Nala, il nostro pastore australiano, ci troviamo davanti all'**Osteria Gatta e Gazzoia**.

Il cartello all'ingresso parla chiaro:

“Questa è un Osteria non un ristorante! Si mangia e si beve quello che passa il convento, prepariamo tutto al momento, con la Santa pazienza nella nostra cucina a vista! Se lor Signore e Signori avessero una certa fretta... questo locale non fa per voi...”

E' PERFETTO!

Entriamo subito e il padrone di casa, romagnolo verace, ci accoglie a braccia aperte e ci fa accomodare nel grande salone, a pochi passi da un meraviglioso camino.

L'Osteria è una meravigliosa sorpresa! Gli interni sono semplici e arredati con gusto, il personale gentile e simpatico, dalla battuta pronta.

Non si fanno problemi ad ospitarci all'interno con cane al seguito, anzi “Noi i cani gli accettiamo sempre! I padroni invece ci guardiamo un attimo” (adoro la Romagna anche per questo).

Su suggerimento dell'Oste ordiniamo:

Tagliere di Salumi e Formaggi con Piadina Sfogliata e Ravioli Fritti 20€
Cappellacci Verdi al Formaggio di Fossa 12€

Vino Bianco locale, dal Podere Vecciano

Le portate, deliziose e di qualità, hanno davvero soddisfatto le nostre aspettative.

Il tagliere poi era qualcosa di strepitoso, accompagnato dalla Piada Sfogliata e dai Ravioli Fritti.. quanto avrei voluto la razione doppia! Qualità delle materie prime, Ottimo Vino e Ottima Compagnia. Il risultato? Una giornata meravigliosa che non vediamo l'ora di ripetere!

Osteria Gatta e Gazzoia

Via San Sebastiano,
47835 Saludecio (RN)

Chiuso il Lunedì

Tel. 333 9473812 – osteriagattaegazzoia@gmail.com

Agriturismo il Farneto: quando il buon cibo è di casa

Agriturismo Il Farneto è nella mia personalissima top ten di ristoranti tipici sulle colline che circondano Bologna.

Quando voglio mangiare della buona carne alla brace vado lì, sapendo di non sbagliare.

Adagiato sulle colline sopra San Lazzaro, l'Agriturismo il Farneto offre un'ampia varietà di portate, tutte tipiche della **tradizione bolognese**: pasta fresca fatta in casa, crescentine accompagnate da salumi e formaggi, nonché carne ai ferri, il tutto il più possibile preparato utilizzando materie prime del territorio.

Sì perché oltre ad essere un ottimo ristorante, è in primis un **produttore di carne e formaggi** di ottima qualità.

Seguendo il loro blog e iscrivendosi alla newsletter si può rimanere informati circa le prossime macellazioni, tutte da **agricoltura biologica**, dove i bovini vengono alimentati esclusivamente con fieno e farina di loro produzione.

Producono e rivendono, inoltre, formaggi e ricotte nonché latte crudo tramite un distributore automatico nei pressi di Monterenzio.

I miei piatti preferiti:

- Mini crescentine con salumi e formaggi locali
- Tortelloni rigorosamente fatti in casa con funghi porcini
- Tagliata di manzo

Piccola raccomandazione: ricordatevi sempre di prenotare con qualche giorno di anticipo! Altrimenti rischierete di fare come me, l'ultima volta sono rimasta a bocca asciutta!

Soc. Agr. Farneto

via Collina 3 – Monterenzio

40050 Bologna

Tel: 0516557235

Giorni d'apertura:

Giovedì, venerdì e sabato a cena dalle ore 20,00

Domenica a pranzo dalle ore 12,00

– PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA –

Links: <http://www.farneto.net/>

I 15 personaggi da evitare a cena

Mangiare oltre ad essere un nutrimento per il corpo è (e dovrebbe essere) anche un piacere e, solitamente, farlo in compagnia è una grande gioia.

Tranne se vi capita uno di questi quindici fastidiosi personaggi.

L'urlatore

Quello che troverete sempre, che siate al ristorante o in un adorabile bistrot: lui urla. Urla con il proprio commensale, urla al telefono, a volte

litiga anche. E voi sperate solo che vada presto a chiedere il conto.

Lo sbiascicatore

Quello che mangia a bocca aperta e che emette quel fastidioso rumore mentre mastica, come se il suo masticare cibo debba essere di pubblico dominio.

L'ingordo

Quello che mangia senza gustare, quello che voi siete ancora lì che annusate la vostra portata e lui ha già finito e chissà se ha riconosciuto almeno un ingrediente del piatto che ha ingurgitato.

L'instagramer

Quello che prima di tutto deve fotografare il piatto ancora fumante e a volte lo lascia anche raffreddare. Ebbene sì, questa sono io (ma non lascio mai raffreddare il piatto, sono diventata molto veloce!).

L'incontentabile

Il caro amico che ogni volta è sempre la stessa storia: decidete di andare a mangiar fuori e dice la solita cosa "no dai, scegli tu, mi fido". Allora voi passate ore e ore a pensare a quale posto potrebbe essere più adatto a lui e poi arriva l'illuminazione, prenotate subito. Ogni volta, ogni santissima volta, lo portate con fierezza in un nuovo locale e ogni volta la solita frase "ma dove mi hai portato?!".

Quello che non mangia niente

Chi non ha l'amico/a che mangia tre cose in croce e vi manda in crisi quando lo invitate a cena a casa o quando cenate al ristorante e inizia ad esaminare il menù borbottando? Non sto parlando di intolleranze alimentari o allergie (per l'amor del cielo, quelle sono sfighe grosse), sto parlando dello schizzinoso ovviamente!

Un consiglio per il commensale schizzinoso: pane e cipolle. Ma magari non mangia neanche le cipolle.

Il tirchio (VS la nonna)

Quello che voi sapete che quando è da solo mangia come un paschià ma poi non

si sa perché, quando vi invita a cena vi fa sempre uscire da casa sua con la fame. E poi ci sono “le nonne” (come me) che sono l’opposto: tendono ad ingozzare i loro commensali come facevano le loro nonne. Gli amici ormai sanno che quando vanno a cena da lui/lei digiuneranno per i due giorni successivi.

Il wannabe Masterchef

L’amico che ha guardato le quattro stagioni di Masterchef e si crede Carlo Cracco. Giudica la presentazione, la cottura della carne, niente è mai abbastanza per lui. L’importante è che non si creda Bastianich perché poi c’è il rischio “lancio del piatto”.

L’invidioso

Quello che “il piatto del vicino è sempre più buono”. Ci mette mezz’ora a decidere cosa ordinare, si consulta con tutti e alla fine decide. Ma quando arrivano le ordinazioni lui non è mai soddisfatto della sua e finisce sempre nello stesso modo: la sua forchetta che si trasforma in una piccola ape che si avvicina ad ogni fiore.

Quello del “conto alla romana”

Quello che per ogni portata prende sempre un piatto in più di tutti, una bottiglia di vino solo per sé, l’unico che si prende la fiorentina di Chianina, due amari perché deve digerire e poi alla fine “paghiamo alla romana, vero?”.

Lo sbadato

Quello che dimentica sempre il portafoglio a casa o magari gli mancano sempre 5€ o non fa mai bancomat. E gli altri alla fine pagano sempre per lui.

(Ehm... questa a volte sono io però poi rimborso sempre i miei amici)

Il furbo

Quello che dice sempre “dai, prendiamoci qualcosa in due così assaggiamo più cose” e poi finisce che si mangia quasi tutto lui.

La cena di classe

Uno degli scenari più terrificanti che si possa verificare. Se vi capita e se potete, lasciate subito il locale anche se state morendo di fame, anche se è l'unico ristorante che ha posto [alle 21:00 di sabato](#) sera (chiedetevi perché). Se potete uscite senza girarvi, il lancio della costoletta di maiale è proprio dietro di voi (#truestory).

L'innamorato (dello smartphone)

Un amico o un primo appuntamento, l'effetto non cambia: profondo fastidio. Profondo fastidio per colui che passa tutta la cena su whatsapp o su Facebook o su Instagram. Insomma: presta più attenzione al suo smartphone che a voi (e al cibo).

Lo splendido

Chi non ha avuto a che fare con il personaggio più personaggio di tutti, quello che al ristorante deve far vedere a tutti che lui può spendere. Per fortuna paga lui anche per voi ma spesso ha i soldi ma non ha gusto e ha l'abitudine di scegliere il vino più caro perché è il più caro, perché lui può. Ma non sempre il vino più caro è il più buono e magari a voi quel vino proprio non piace. Però lui può.

Fonte immagine: Giphy.com

La cena solidale di Piazza Grande

Lunedì 15 Dicembre tutti a cena alla cena solidale di Piazza Grande!
Che cos'è ma soprattutto chi è Piazza Grande?

Dal 1993 a Bologna l'Associazione Amici di Piazza Grande Onlus lavora nell'ambito dell'esclusione sociale, per dare assistenza alle persone senza dimora, per difenderne i diritti e favorirne il reinserimento all'interno della società da cui sono state emarginate.

Tra le tante iniziative che l'Associazione sta sviluppando per farsi conoscere dai cittadini Bolognesi, L'Associazione ha deciso di organizzare una cena natalizia all'insegna della solidarietà e per conoscerci da più vicino.

La cena si terrà lunedì 15 dicembre alle 20:00 nella Sala Corticelli in Via

Andreini 6 a Bologna.

La quota di partecipazione sarà di 20 euro e i fondi ricavati serviranno a sostenere le loro attività.

Il menù sarà multietnico:

Un antipasto pakistano

Primo e secondo italiani

Il dolce marocchino

Sarà una bellissima cena all'insegna della convivialità e della solidarietà!

Noi ci siamo già iscritti e voi cosa state aspettando? ☐

Per le prenotazioni contattare direttamente l'associazione:

Telefonicamente: dalle 12 alle 17 al 0510395825

Via mail: tuttiacasa@piazzagrande.it