

Taste of Christmas fa tappa a Bologna

Una tre giorni indimenticabile, all'insegna del buon cibo, della qualità e della sperimentazione.

Dal 27 al 29 novembre Bologna ha ospitato la tappa natalizia del più importante festival internazionale di alta cucina, [Taste of Christmas](#), che da Londra a Sydney, passando per Parigi, Mosca, Dubai, Milano, raduna gli appassionati gourmands di tutto il mondo.

Più di 9mila persone hanno avuto la possibilità di degustare i menu incredibili proposti da eccezionali chef all'insegna non solo della tradizione ma anche della sperimentazione:

ANTICA TRATTORIA DEL RENO – CHEF VINCENZO VOTTERO

TAVERNA DEL CACCIATORE – CHEF LUCIA ANTONELLI

***L'ACCANTO – VINCENZO GUARINO**

CESOIA – CHEF PIETRO MONTANARI

***CLINICA GASTRONOMICA ARNALDO – CHEF ROBERTO BOTTERO**

CANTINA BENTIVOGLIO – CHEF IVAN POLETTI

AL CAMBIO – CHEF MASSIMILIANO POGGI

***LE GIARE – CHEF GIANLUCA GORINI**

I CARRACCI – CHEF CLAUDIO SORDI

***L'ERBA DEL RE – CHEF LUCA MARCHNI**

***IL PIASTRINO – CHEF RICCARDO AGOSTINI**

***CA MATILDE – CHEF ANDREA VEZZANI**

SCACCO MATTO – CHEF MARIO FERRARA

***INKIOSTRO – CHEF TERRY GIACOMELLO**

***I PORTICI – CHEF AGOSTINO IACOBUCCI**

LA LOCANDA DEL FEUDO – CHEF ROBERTO ROSSI

***IL DON GIOVANNI – CHEF PIERLUIGI DI DIEGO**

***MARCONI – CHEF AURORA MAZZUCHELLI**

Tantissimi poi [tra cui le sottoscritte!! n.d.r.] hanno approfittato dell'evento per scoprire i segreti degli chef e qualche trucco per diventare più abili in cucina, seguendo i laboratori e la scuola di cucina **Electrolux Chefs' Secrets**, guidati dagli stessi chef stellati.

Nell'attesa che presto si replichi con un'altra deliziosa tappa bolognese, vi lasciamo con qualche foto dell'evento, ricordandovi, inoltre, che una parte del ricavato della manifestazione andrà alle Associazioni **Solidarietà Terzo Mondo Onlus Sondrio** e **DeESi – Associazione per la promozione sociale**, a cui viene devoluta una parte delle vendite (area del caffè Musetti) e i bajocchi non consumati nelle card riconsegnate alle casse.

Novembre: è tempo di Cioccoshow!

Non c'è che dire: novembre è decisamente uno dei nostri mesi preferiti!

Tra le tante iniziative a Bologna, la più dolce è senza dubbio il **Cioccoshow**, manifestazione dedicata al **cioccolato artigianale**, che vi aspetta nel cuore di Bologna dall'**11 al 15 novembre 2015**.

Laboratori, dimostrazioni e degustazioni, corsi e showcooking: un calendario ricco di eventi per 5 giorni tutti all'insegna della golosità.

Qualche anticipazione? 80 maestri cioccolatieri provenienti da tutta Italia disposti lungo Piazza Maggiore, Piazza Nettuno, Piazza Re Enzo, via dell'Archiginnasio, Piazza Galvani e Via Orefici. La presentazione di un nuovo **blend cioccolato Bologna**, che racchiude il sapore del Certosino Bolognese, omaggio del maestro Renato Zoia. E ancora, Laboratori Artigianali dedicati agli alunni delle scuole, dove la farà da padrone il cioccolato e la sua immensa storia.

Scaldate i motori, tra poco si parte!

Date e Orari

11-15 novembre 2015

Mercoledì 11, giovedì 12, domenica 15 novembre: **dalle 10,00 alle 19,00**

Venerdì 13 e sabato 14 novembre: **dalle 10,00 alle 24,00**

Luogo

Piazza Maggiore, Piazza Nettuno, Piazza Galvani.

Dal 13 al 15 novembre anche Via Rizzoli e Via Ugo Bassi.

L'ingresso è gratuito.

Per ulteriori info:

www.Cioccoshow.it

[Cioccoshow Facebook Page](#)

[Twitter](#)

[Instagram](#)

Enologica: il Salone del vino torna a Bologna

Amanti del buon vino, curiosi dei prodotti locali, siete pronti? Segnatevi queste date in agenda: **dal 21 al 23 novembre** torna **Enologica**, il Salone del Vino e del Prodotto tipico dell'Emilia Romagna!

Manifestazione promossa da **Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna**, anche quest'anno conferma la sua presenza in una location di tutto spessore: **Palazzo Re Enzo a Bologna**.

Cantine vinicole, produttori e consorzi racconteranno sè stessi e i tesori della nostra regione in un viaggio sensoriale che ci accompagnerà lungo tutta la via Emilia, da Est a Ovest attraverso i vini simbolo che hanno fatto grande il nostro territorio.

E se ancora non ne avete abbastanza, non vi preoccupate! Vi sarà un interessante programma di seminari e degustazioni tematiche ospitati in vari luoghi della città: **"Il Teatro dei Cuochi"** che avrà come tema cardine quest'anno la lavorazione della pasta ripiena.

Ecco qualche anticipazione del programma:

Sabato 21 novembre 2015

- **Ore 11,30** Dai Xiaogang e Chen Xujuan Ristorante Bambù Bologna. Presso Via con me, via S. Gervasio 5/D Bologna.
- **Ore 15,30** Gianluca Gorini. Le Giare, Montiano (Cesena). Presso O fiore mio, piazza Malpighi 8 Bologna.
- **Ore 17,00** Elisabetta, Valeria e la nonna Angiolina. Pasta Fresca Naldi, Bologna. Con Lionel Joubaud, Banco 32. Presso Banco 32 al Mercato delle Erbe, via San Gervasio 3A Bologna.
- **Ore 18,30** Elsa Fregnani. Antichi Sapori, Modigliana. Presso RoManzo al Mercato Di Mezzo, via Clavature 12 Bologna.

Domenica 22 novembre 2015

- **Ore 15,30** La San Nicola, Castelfranco Emilia (Modena). Con Eros Palmirani, Diana Bologna. Presso Diana, via Indipendenza 24, Bologna.
- **Ore 17,00** Ido ed Adalberto Migliari, Trattoria La Chiocciola, Portomaggiore (Ferrara). Presso Berberè, via Giuseppe Petroni 9 Bologna
- **Ore 18,30** Carla Aradelli. Ristorante Riva, Ponte dell'Olio (Piacenza). Presso Camera a Sud, via Valdonica 5 Bologna.
- **Ore 20,30** Cena a quattro mani con Athos Migliari e Mario Ferrara. Scacco

Matto, via Broccaindosso, 63 Bologna. *Il sud di Mario Ferrara e la tradizione militante di Athos Migliari, due anime popolari a confronto per raccontare un'Italia inedita fatta di povertà e grandi privilegi. Perché, occorre sempre ricordarlo, in Italia è il quotidiano ad essere straordinario. Prenotabile direttamente allo Scacco Matto 051 263404. Prezzo euro 60 a persona.*

Lunedì 23 novembre 2015

- **Ore 15,30** Riccardo Agostini. Il Piastrino, Pennabilli (Rimini). Presso Enoteca Storica Faccioli, via Altabella 15/B Bologna
- **Ore 17,00** Massimo Spigaroli. Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense (Parma). Presso Twin Side, via de' Falegnami 6 Bologna.
- **Ore 18,30** Marta Scalabrini. Marta in cucina, Reggio Emilia. Presso L'Inde le Palais, via de' Musei, 6 Bologna.
- **Ore 20,30** Cena di chiusura con Matteo Aloe, Fabio Fiore, Pierluigi Di Diego. Berberé, via Petroni 9 Bologna. *La festa di chiusura di Enologica 2015, una cena a 6 mani, una festa come ultima tappa del viaggio in Emilia-Romagna, un omaggio allo spirito conviviale e alla capacità di ospitalità della regione. Matteo Aloe, padrone di casa a Berberè, Fabio Fiore titolare del ristorante Quanto Basta di via del Pratello, Pierluigi Di Diego, del ristorante Don Giovanni/La Borsa Bistrot di Ferrara. Prenotabile direttamente a Berberè Tel. 051.2759196. Prezzo euro 40 a persona.*

Da leccarsi i baffi!

Infine, "**Genius Loci**", uno spazio creato per scoprire e ri-scoprire i prodotti più o meno noti delle nostre località regionali, vanto e orgoglio della nostra terra.

Che dire, vi abbiamo stuzzicato? Ci si vede ad **#Enologica2015!**

Per tutte le info visitate:

[Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna](#)

[Enologica 2015](#)

Canali Social:

[Enologica FB Fanpage](#)

[Twitter](#)

SommelierGelato: sapori e stupori.

Chiudete gli occhi e immaginate “*spinaci, speck croccante e mango*”, oppure “*olio d’oliva, taccole saltate e tabasco*” o addirittura “*cedro, pomodori confit e gruée di cacao*”: quale denominatore comune li lega?

Sono sicuramente abbinamenti insoliti... potrebbero essere finger food di qualche chef... tutto vero, ma la vera risposta è una: **gelato!**

Eh sì, questi sono solo alcuni fra le proposte di **gelati e sorbetti gastronomici**, serviti in accompagnamento a vini selezionati, protagoniste di uno dei tre eventi [SommelierGelato, organizzati da Gelateria Carpigiani e Nugareto, azienda vinicola biologica](#) dei colli bolognesi. Ogni serata uno chef-gelatiere crea 6 gelati o sorbetti gastronomici a partire da 3 diversi vini, abbinandone due a ciascun calice. La sfida? Fare apprezzare a pieno **il gusto e l’aroma di un alimento che viene servito a -12/14 gradi, reinterpretandolo in chiave aperitivo!**

“Non prendiamoci sul serio, usciamo dagli schemi, divertiamoci!”

Ecco il motto di Cristian Bonfiglioli, creativo autore della degustazione dell’ultimo appuntamento, ospitato il 10 giugno scorso dall’Art Hotel Commercianti di via De’ Pignattari, in pieno centro storico. Una location scelta ad hoc, che vanta di essere stata anticamente sede della **Compagnia dei Brentatori**: una corporazione medioevale dei “**professionisti del bere**”, tenuti ad assaggiare i vini per valutarne qualità e prezzo.

Curiosità e tradizioni sono sempre un’ottima compagnia: ma dopo un rapido tuffo storico-culturale nel passato, torniamo sullo stuzzicante menù della serata!

Ciascuna delle proposte è pensata sulla base del vino, per esaltarne al meglio le proprietà e le qualità, e punta a **cambiare struttura e forma ad ingredienti consueti**. Sono **piatti da chef** a tutti gli effetti, capaci di stupire ad ogni sguardo ed assaggio, caratterizzati da contrasti decisi ma garbati nel loro complesso, grazie all’equilibrio dei vari elementi.

Ma quindi... cosa abbiamo degustato durante la serata SommelierGelato?!

Petroniano, Bologna Spumante: una bollicina fresca e delicata, che sgrassa, con

- Gelato al cedro con pomodori confit e gruée di cacao.
- Gelato di champignon con polvere di pop corn e cialda al caramello con grani di sale.



Cantastorie, Pignoletto Superiore: una proposta ferma, spiccatamente floreale, con

- Sorbetto di spinaci, speck croccante e mango fresco
- Granita di ravanelli, su misticanza di fiori all'aceto di mele barricato, cialda di parmigiano e caffè



Canto, Bologna Bianco: fermo e corposo, adatto a molteplici situazioni, con

- Gelato allo yogurt e zenzero su pesto di rucola e cialda di pane integrale
- Sorbetto all'olio d'oliva con taccole saltate e tabasco



Il tutto guidato dalla passione e dalla competenza del docente-gelatiere-chef (!) Cristian che, tra una cucchiata e l'altra, ha svelato alcuni dettagli tecnici sulle preparazioni e ci ha fatto entrare nell'universo sensoriale che lo ha di volta in volta ispirato.

Contrasti aggressivi o un finale più morbido e rotondo: Andrea ed io ancora siamo indecisi su quale sia stato il nostro abbinamento preferito... bisognerebbe proprio replicare la serata ☐

E voi, da cosa siete rimasti più ispirati?

[foto by [@pettister](#)]

[La cena di gala "Sensi, Emozioni e... 5 di noi"](#)

Ci sono eventi che fanno bene al cuore e ti ricordano che, anche nel tuo piccolo, puoi far parte di qualcosa di grande. Il 13 luglio a Dozza, presso "Monte del Re", si terrà il gala di beneficenza "Sensi, Emozioni e.. 5 di noi" volta alla raccolta fondi per un progetto molto particolare.

5 grandi professionisti creeranno un piatto per l'occasione per esaltare i 5 sensi e daranno vita ad un progetto che nel tempo ha l'obiettivo di inserire nel mondo del lavoro i ragazzi con sindrome di down e X fragile, partendo dalle cucine dei ristoranti.

L'intento dell'[Associazione De@Si](#), infatti, non è solo quello di iniziare un percorso di avvicinamento alla ristorazione di alta qualità, ma creare e attrezzare una vera e propria cucina professionale che diventi aula didattica dove gli chef possano insegnare un mestiere ai ragazzi con disabilità psico-cognitive.

Gli Chef presenti alla serata saranno:

Agostino IACOBUCCI del Ristorante I Portici,

Salvatore BIANCO del Ristorante Romeo (NA),

Aurora MAZZUCHELLI del Ristorante Marconi,

Massimiliano POGGI del Ristorante Al Cambio,

Umberto CAVINA del Ristorante Monte del Re.

L'intero ricavato della serata sarà devoluto all'[Associazione De@Si](#), grazie alla rinuncia del compenso da parte degli chef aderenti, alle aziende che sponsorizzeranno la serata con i loro prodotti, alla scuola alberghiera che consentirà la partecipazione dei propri allievi per il servizio ai tavoli, a Umberto Cavina Patron di Monte del Re che concederà gli spazi a titolo gratuito.

Sarà una serata unica nel suo genere, una notte di stelle, emozioni, sensi e solidarietà.

Costo della cena: 90 euro – Posti a numero limitato

Per informazioni e prenotazioni: cinquedinoi@gmail.com / 3387429945