

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

Ristorante Al Cambio, tradizione e innovazione

Il Ristorante Al Cambio è uno dei ristoranti più conosciuti di Bologna, ed è famoso in tutt'Italia. È quasi imbarazzante parlarne perché tante persone prima di me ne hanno già parlato e sicuramente hanno espresso con molta più semplicità un'esperienza molto speciale che vorrei condividere con voi.

E quindi sono qua, a parlarvi del Ristorante Al Cambio capitanato da **Massimiliano Poggi, Daniele e Marco** in cucina e accoglienza del **Maître Swan e Sonia** in sala.

Vorrei darvi qualche consiglio prima di recarvi da Massimiliano Poggi e dalla sua "squadra":

– Scegliete con cura il vostro commensale ed eventualmente non abbiate paura di andare Al Cambio da soli, vi spiegherò in seguito perché.

– Date un'occhiata veloce al menù che trovate sul loro sito, ma giusto per immaginare come potrebbe essere la vostra cena (o pranzo). Poi dimenticatevene perché Maître Swan e Sonia vi racconteranno sicuramente nuove storie.

Quando invece vedrete il menù cartaceo prestate molta attenzione a due bellissime immagini che vi troverete: l'immagine di una forchetta e l'immagine dei manici di due pentole. La prima immagine rappresenta i portici e la seconda immagine le due torri.

– Entrate, appoggiate giacca sciarpa ombrello, qualsiasi cosa superflua.

– Spegnete il cellulare o almeno mettetelo in modalità silenzioso e non fatevi disturbare da elementi esterni.

– Accomodatevi e fatevi consigliare da Maître Swan un ottimo vino da abbinare a quello che state per degustare, la carta dei vini è molto fornita. Non abbiate paura di fare domande, di chiedere informazioni sui piatti o sui vini: come un quadro, ogni piatto che esce dalla cucina merita di essere raccontato.

– Potete usare il cellulare, va bene, ma giusto per scattare qualche foto veloce alle opere d'arte di Max Poggi. Ho detto "veloce" per non fare raffreddare un piatto preparato con così tanta cura e amore!

– Innamoratevi senza paura di ogni piatto, sicuramente il piatto che state degustando sta ricambiando il vostro amore.

Ora posso solo dirvi che pranzare o cenare al Cambio è “un’esperienza mistica”, come ha commentato la mia adorabile commensale durante la nostra cena. Ogni piatto gustato evoca un’emozione e una sensazione differente ed è sapientemente creato e composto. Ma soprattutto ogni boccone è un condensato di passione e amore per la cucina.

La cucina di Max Poggi è evocativa, ha dentro di sé una storia che vuole essere raccontata, ma che al tempo stesso non ha avuto paura di rinnovarsi, tenendo comunque un occhio aperto sul passato.

Il Ristorante Al Cambio sposa inoltre la filosofia di Slow Food, scegliendo materie prime locali, rispettando le stagioni, lavorando direttamente con i piccoli produttori per conoscerli e valorizzarli. Questa particolare attenzione e amore verso le materie prime e le loro origini, rendono i piatti del ristorante genuini e naturali.

Inoltre il menù viene rinnovato molto spesso sempre con molta attenzione verso la stagionalità delle materie prime.

Dopo questi consigli lo so, volete sapere cos’abbiamo mangiato!

La mia commensale ha ordinato gli Scampi siciliani, cavolfiore e bottarga in antipasto e in seguito gli Spaghetti di Gragnano Gentile, Pesto di Pistacchi, alici, colatura “profumo di finocchio selvatico”.

Io invece:

Battuta di Fassona della macelleria “Zivieri”, sale di Cervia, capperi e maionese di patate di Budrio. Un piatto “Presidio Slow Food” (attentamente indicato anche nel menù)

Le materie prime hanno fatto il loro dovere e sono state egregiamente onorate dallo chef.



Baccalà mantecato, spugna di peperoni, Polvere "mediterranea". La spuma di peperoni è stata preparata senza la buccia, per rendere il tutto altamente digeribile. Un piatto delizioso, fresco ma al tempo stesso "che sa di casa".

Queste sono le piccole grandi attenzioni che apprezzo moltissimo.



Passatelli al formaggio di fossa, Zucca e tartufo nero nostrano. Presentati da vera opera d'arte armoniosa e vivace, un piatto delizioso.



Cheesecake (bolognese) squacquerone, saba e pere.





Come mai vi dicevo di non aver paura di mangiar da soli Al Cambio?

Io adoro mangiare da sola ma purtroppo ci sono pochi ristoranti a Bologna dove mi sento a mio agio nel farlo.

Spesso pranzo da sola in pausa pranzo ma non è la stessa cosa, in pausa pranzo tutto è molto più veloce, a volte pranzo solo con un'insalata e qualche email arretrata.

Quello che invece può pesare è la cena.

Da un lato perché le persone non sono abituate a vedere una ragazza a cena da sola ("ma poverina, forse il fidanzato l'ha lasciata?") e di conseguenza si viene osservati con stupore e compassione.

Dall'altro non è semplice cenare da soli perché a volte è il locale stesso a non mettere a proprio agio.

Ecco, questo non è il caso del ristorante di Max Poggi. Al Cambio mi sono sentita talmente tanto a mio agio da poterci tornare anche per una cena "con me stessa".

Ristorante Al Cambio

Via Stalingrado, 150

Bologna

tel. 051 328118

[Al Mèni, il circo del gusto a Rimini](#)

Questo fine settimana siamo stati in trasferta a Rimini per [Al Mèni](#), un circo del gusto capitanato dal grande **Massimo Bottura**.

Come spiegare brevemente che cos'è Al Mèni? Al Mèni è stato un **gustosissimo appuntamento dove la cucina stellata è scesa "in strada"**.

Per due giorni (il 21 Giugno e il 22 Giugno) l'evento si è così composto:

Da una parte c'era il **tendone del Circo 8 1/2** con gli appuntamenti **"Chef to Chef"** ovvero due chef (uno italiano e uno straniero) si "sfidavano" per un'ora ed era possibile ammirarli al lavoro aspettando di poter assaggiare i loro piatti.

Vi assicuriamo però che **non ci sono state sfide** perché non era lo scopo dell'evento. Anzi, abbiamo visto una grandissima cucina condivisa da due grandi chef che, spesso, si aiutavano.

Abbiamo visto grandissimi chef spadellare, preparare con cura i piatti, servire le loro creazioni e infine, osservare con curiosità la reazione dei commensali.

Per due giorni la grande cucina stellata è stata alla portata di tutti: di persone anziane probabilmente abituate alla tagliatelle della tradizione romagnola, famiglie, giovani palati, abbiamo visto davvero un pubblico molto vario.

È stato davvero un grandissimo spettacolo poter osservare grandi chef al lavoro e poter parlare con loro, tra una pausa e l'altra.

Abbiamo visto chef pieni di passione, di amore per il loro lavoro e cucinare con il cuore in mano.

Ecco la lista degli chef che hanno cucinato per noi:

Sabato 21

- **Takahiko Kondo** (Osteria Francescana, Modena) **Virgilio Martinez** (Central, Lima)
- **Isa Mazzocchi** (La Palta, Valtidone Piacenza) **Simone Tondo** (Roseval, Paris)
- **Max Poggi** (Al Cambio, Bologna) **Dario Puglia** (Gigi il Bullo, Antwerpen)
- **Max Mascia** (San Domenico, Imola) **Sven Wassmer** (Focus, Lucerne CH)
- **Sam Nutter** (BROR Copenhagen) **Ricardo Chaneton** (Mirazur, Mentone)
- **Fabrizio Mantovani** (Ristorante FM, Faenza) **David Jesus** (Belcanto, Lisbona)

Domenica 22

- **Silver Succi** (Quarto Piano, Rimini) **Matt Orlando** (Amass, Copenhagen)
- **Piero Di Diego** (Don Giovanni, Ferrara) **Piergiorgio Parini** (Osteria del Povero Diavolo, Torriana)
- **Claudio Cesena** (Osteria della Pesa, Cadeo, Piacenza) **Matthieu Rostain-Tayard** (ex-126, Lyon)
- **Paolo Raschi** (Guido, Rimini) **Leandro Carreira** (OLS, London)
- **Riccardo Agostini** (Il Piastrino, Pennabilli) **Tomas Kavcic** (Pri Loizetu, Vipava)
- **Alberto Faccani** (Magnolia, Cesenatico) **Cristian Puglisi** (Relae, Copenhagen)

Ma l'evento non si è svolto "solo" sotto il tendone.

L'evento continuava per tutto il lungo mare di Rimini con altri tre punti chiave:

L'angolo streetfood, dove abbiamo trovato l'eccellenza street riminese

- **Nud e Crud**, che preparava una piada/burrito con Mora Romagnola e squacquerone (tipo formaggio fresco romagnolo) e una piada con impasto al nero di seppia con insalata, salsa Nud e Crud e gamberi
- **La piada della mitica Lella**, beh se passate a Rimini non potete non mangiare la sua piada e i suoi cassoni
- Le meravigliose birre artigianali di **Amarcord**, tra cui la nuova Gradisca in edizione limitata con l'etichetta disegnata dall'artista della street art Eron
- **La gelateria La Romana** (un'istituzione a Rimini)
- **Il Quartopiano Suite Restaurant** che preparava gustosissimi aperitivi da passeggio
- Un ospite delle nostre parti: la **Mortadella IGP di MortadellaBo** (che ci ha rimpilzati di buonissima mortadella, giusto per non farci sentire troppo smarriti)

Lungo il lungomare, gli stand/shop dell'eccellenza gastronomica dell'Emilia Romagna

Il **Sindaco di Rimini Andrea Gnassi**, ideatore e promotore dell'evento con **Massimo Bottura**, ci ha promesso che questa è stata solo la puntata Zero di questo bellissimo evento. Ce ne saranno quindi altri perché diciamo, l'Emilia Romagna è la **Food Valley** (come ha commentato il nostro amatissimo bolognese **Max Poggi del Ristorante Al Cambio**) e come ha dovuto ammettere anche **Oscar Farinetti**.

Tieni Torino, beccati questa! □