

# I nostri 8 menù preferiti per il Cenone di Capodanno

Capodanno è ormai alle porte, se anche voi come noi avete avuto un periodo molto pieno e vi siete a malapena resi conto dell'arrivo delle festività e vi ritrovate il 28 di Dicembre a pensare "e per Capodanno che si fa?", ecco la lista che abbiamo preparato per voi!

Ebbene sì, per il team BolognaFood è stato un periodo bello pienotto: c'è chi sta ristrutturando casa, chi è succube delle scadenze, chi sta cambiando lavoro... E il tempo per pensare alla cena di San Silvestro è stato pressapoco nullo, la voglia di cucinare è pari a zero e quindi abbiamo spulciato un po' di menù dei nostri posticini preferiti sperando possa servire anche a voi!

Abbiamo selezionato ristoranti di alto livello, uno stellato, dei bistrot, menù di pesce, carne, vegetariani, vegani. Insomma, dovremmo aver accontentato quasi tutti!

## **L'Ora d'Aria**

*Via Gian Battista Morgagni, 9a – 40122 Bologna*

Un'altra nuova apertura molto promettente del 2015 della quale ormai vi parleremo nel 2016 (promesso!) ma intanto fidatevi di noi e della nostra selezione di fine anno ☐

Anche L'Ora d'Aria ha adottato due menù distinti: un menù di pesce (50€/persona, acqua, coperto, caffè inclusi + una bottiglia di vino ogni 4 persone) e un menù vegetariano (30€/persona, acqua, coperto, caffè inclusi + una bottiglia di vino ogni 4 persone).

Trovate il menù completo [QUI](#), è obbligatoria la prenotazione al 338/3416337.

## **Ristorante Sette Tavoli**

*Via Cartoleria 15/2 – Bologna*

Foie gras con Tartare di Manzo, risotto allo zenzero ed agrumi mantecato con Parmigiano Reggiano 40 mesi e stracotto di cinghiale al timo, petto di faraona a bassa temperatura e molto altro! [QUI](#) il menù completo, 55€/persona (vino escluso). Prenotazione obbligatoria al: 051/272900

## **La Svolta**

*Via Nosadella, 35/a – Bologna*

Per mantenere il loro credo culinario (giurin giurello, nel 2016 vi parleremo anche di loro!) La Svolta propone ben tre menù per mettere d'accordo tutti i commensali: un menù di carne (60€/persona incluso pane, caffè, grappe, amari), un menù di pesce (60€/persona incluso pane, caffè, grappe, amari) e un menù vegano (50€/persona incluso pane, caffè, grappe, amari).

Trovate il menù completo [QUI](#).

### ***Via con Me***

*Via San Gervasio 5 – Bologna*

Altri piatti sfiziosi in arrivo! Cappesante scottate su crema allo zenzero e chips di rapa rossa, Paccheri freschi con baccalà mantecato con crema di polenta e tartufo bianco, Tartare di gamberi rossi con mousse di crostacei e puntarelle croccanti.

Menù completo [QUI](#), costo: 65€/persona.

### ***Ristorante Cesoia***

*Via Massarenti 90/2d – Bologna*

Uno dei nostri *coups de cœur* del 2015 che rimarranno anche nel 2016 e negli anni a venire! Risotto, fumetto, arancia, sgombro affumicato e wasabi, Anatra, cavolfiore e rapa rossa o anche Tonno, melograno, castagne, burro nocciola e rucola. Solo alcuni dei piatti presenti nel loro menù che potrete leggere [QUI](#). Il costo è di 60€/persona, bevande escluse.

### ***Ristorante Al Cambio***

*Via Stalingrado 150 – Bologna*

Una selezione dei piatti che hanno fatto la storia, venticinquennale, della cucina del Ristorante Al Cambio, riproposti per l'ultima serata che lo chef cucinerà personalmente al ristorante Al Cambio.

Trovate [QUI](#) il menù, qualche piatto per deliziarvi le papille gustative: Ostriche fritte, zabaione alle erbe e insalatina al limone o anche Risotto alla cipolla rossa di Medicina, fegato d'oca e rosso d'uovo. Il menù di questa serata, 80€/persona.

### ***Trattoria Scacomatto***

*Via Broccaindosso, 63/b – Bologna*

Il menù completo lo trovate [QUI](#), il costo sarà di 80€/persona. Qualche anticipazione? Tonno, foie gras e mela cotogna, Paccheri in aglio, olio e peperoncino con gambero rosso crudo, Polpettine di cotechino e lenticchie.

### **Ristorante Marconi**

*Via Porrettana, 291 – Sasso Marconi (BO)*

Perché non concludere il 2015 regalandovi una cena stellata? Che il vostro anno sia stato pessimo o che sia stato memorabile, in entrambi i casi ci sembra un'ottimo metodo per dimenticarlo o per festeggiarlo! In ogni caso inizierete molto bene l'anno con il menù di Aurora Mazzucchelli che troverete completo [QUI](#). Ravioli di pane e finocchio con lumache di mare, Aringa affumicata, puntarelle e gamberi rosa o anche Il Germano incontra un'acciuga. Il menù ha un costo di 120€. È consigliato da Massimo Mazzucchelli un abbinamento guidato che può esser richiesto a parte. Prenotazioni al 051/846216

---

## **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](mailto:cinquedinoi@gmail.com) / 3387429945

---

## [Dal 19 al 26 Gennaio l'arte si fa foodie a Bologna](#)

Torna a Bologna per la 39ma edizione **ArteFiera**, la prima manifestazione dell'arte moderna e contemporanea, coinvolgendo **216 espositori tra cui 188 gallerie che espongono oltre 2000 opere di 1000 artisti** tra grandi maestri e giovani promesse.

Con **ArteFiera**, tornano anche i circuiti di **Art City Bologna**, [ArtCity White Night](#) e [SetUp Art Fair](#) e proprio con loro arriva una buona dose di arte nel cibo (o una buona dose di cibo nell'arte?).

Vi ho preparato **una lista** di eventi che mi hanno particolarmente incuriosita:

## **SetUp Critical Wine – Vignaioli Artigiani Naturali**

*Dal 23 al 25 Gennaio c/o SetUp Art Fair – Piazza XX Settembre 6 – Bologna*

Esposizione di vini naturali con possibilità di degustare e acquistare le produzioni dei migliori vignaioli italiani

La filosofia di **SetUp Critical Wine** è riassumibile in dieci parole chiave: naturale, vero, sincero, biologico, biodinamico, appassionato, autentico, semplice, ricco, umano.

SetUp Critical Wine ha una zona dedicata all'interno di SetUp Art Fair, due sale in cui espongono circa 20 produttori di vino selezionati da tutta Italia (dalla Val d'Aosta alla Sicilia) il cui denominatore comune è fare agricoltura bio o biodinamica in campagna e di adottare in cantina, nella fase di trasformazione dell'uva, uno stile coerente che non stravolga la naturale espressione del territorio.

Orari e costi:

Venerdì 23: 17.00 – 01.00

Sabato 24: 17.00 – 01.00

Domenica 25: 14.00 – 22.00

10€ con: 5 degustazioni a scelta, calice da degustazione (il calice viene fornito su cauzione di 2€ e può essere reso all'uscita), tasca porta calice.

(Fonte: <http://www.comunicamente.it/>)

## **Food on demand – Gallerie in Galleria**

*Inaugurazione lunedì 19 gennaio c/o Galleria Cavour – Via Farini, Via Massei, Via De' Foscherari – Bologna*

Il cibo nell'arte contemporanea a cura di Isabella Falbo, giovane critico e curatore di eventi espositivi e pubblicazioni, attiva tra l'Italia e Londra.

Il percorso d'arte, che si snoderà all'interno di 20 boutique di Galleria Cavour, ospiterà opere di importantissimi artisti internazionali come Willie Bester, Pizzi Cannella, Luigi Ontani, Mario Schifano e Luciano Ventrone a protagonisti della scena artistica contemporanea come Antonella Cinelli, Bertozzi&Casoni, Rainer Ganhal, Francesco De Molfetta, Alessia De Montis e Alessandra Spranzi, solo per citarne alcuni, che presentano riflessioni sul cibo e vengono rappresentati da 14 gallerie d'arte bolognesi.

(Fonte: <http://www.bolognatoday.it/eventi/cultura/galleria-cavour-food-on-demand-art-city.html>)

## **#foodporninUTILE n. 2 – Cibo da spogliare**

*Dal 22 al 25 gennaio 2015 – opening: giovedì 22 gennaio ore 17:00*

*c/o Ex Movidia Club – Via San Felice, 6 /b, Bologna*

Dal 22 al 25 gennaio nell'insolito spazio dell'ex Movida Club sarà possibile "entrare" nell'installazione "Cibo da spogliare" del gruppo bolognese degli **inUTILI**, movimento d'arte e di pensiero. Curato da Fulvio Chimento, questo è il secondo momento espositivo del progetto #foodporninUTILE.

Il nuovo bersaglio dell'ironia del collettivo bolognese, sono le osannate food star del momento, in quanto icone della spettacolarizzazione del cibo. I visitatori saranno parte attiva dell'installazione e potranno dare libero sfogo alle loro simpatie e antipatie.

(Fonte: <http://inutilibologna.blogspot.it/>)

### **Diner d'Epicure**

*Venerdì 23 gennaio, dalle 23 apertura al pubblico – c/o Hotel I Portici, via Indipendenza 69 – Bologna*

L'opera di **Roberto Paolini** interpretata dalle creazioni culinarie di **Roberto Valbuzzi** connettendo così cucina e arte. In forma di happening, verrà proposta ai commensali una sequenza di portate in cui il culinario e l'artistico si influenzano a vicenda.

(Fonte: <http://www.gamberorosso.it/>)

### **La Cena del Silenzio (di Aurora Mazzucchelli – Ristorante Marconi)**

*Venerdì 23 Gennaio 2015 c/o AREA Art Mise en Place all'interno di SetUp Art Fair – Piazza XX Settembre 6 – Bologna*

Performance culinaria inserita nel programma SetUp **Art Mise en Place** patrocinato da **EXP02015** da un'idea di Simona Gavioli in collaborazione con DISPENSA. Il menù è di **Aurora Mazzucchelli** ed è ispirato alla sensualità erotica, trasmessa dalle pagine di Anais Nin. Percorsi mentali e corporei che possono fungere da linee guida di collegamento con i cinque sensi.

Costo a persona **50€** Orario: Primo turno 19 – 20,30 / Secondo Turno 21,30 – 23

### **La dînette des poupées**

*Sabato 24 Gennaio dalle ore 18:00 c/o Re Sole Bistrot – Via San Mamolo, 14C – Bologna*

Max Correnti, dj old school, noto per il suo stile musicale basato sulla mescolanza di sonorità dance-house d'avanguardia e retrò chic, darà via ad una serata dove arte, musica e divertimento presenteranno il Re Sole Bistrot come non lo avete mai visto.

Dal 23 al 26 Gennaio troverete infatti c/o il Re Sole Bistrot l'esposizione **La dînette des poupées** (quando si gioca a dar da mangiare alle bambole) allestita da Antonella Cinelli. Antonella Cinelli interpreta in questa installazione uno degli aspetti più caratteristici dell'essere donna: il prendersi cura di sé e degli altri attraverso il cibo.

(Fonte: <https://www.facebook.com/Resolebistrot>)

### ***INCucina con l'artista***

*Sabato 24 Gennaio ore 20:00 c/o InCucina Bistrot – via De Toschi, 9, 40124 Bologna*

In collaborazione con lo Spazio San Giorgio arte contemporanea, InCucina ospiterà la mostra "don'tneed(ART)" dell'artista Lorenzo Guaia.

In occasione di ArtCity White Night sabato 24 gennaio, per inaugurare l'esposizione, Lorenzo Guaia vestirà i panni di ChefArtista e a fianco del padrone di casa, lo chef Giorgio Salterini, cucinerà per gli ospiti un menù di degustazione.

(Fonte: <https://www.facebook.com/incucinabistrot>)

### ***Menù di Gennaio ispirato all'arte, da Sette Tavoli***

*Per tutto il mese di Gennaio c/o Sette Tavoli... bottiglieria con cucina – Via Cartoleria 15/2 – Bologna*

Per il mese di gennaio, in occasione di Arte Fiera – l'annuale fiera di arte contemporanea che si svolge a Bologna – il tour enogastronomico regionale compie una piccola deviazione: verrà proposto un menù in cui Arte e Cucina si incontrano, in cui i concetti dietro movimenti ed opere riflettono la tecnica culinaria. Gli ingredienti, le forme e i colori creano un dialogo tra di loro come in un'opera di Kandinsky. Il piatto e il suo contenuto entrano in un riverbero visivo quasi a riprendere un'idea di Manet. Il maialino da latte viene riproposto, come in un'opera cubista, da tanti punti di vista, creando un equilibrio gustativo tra consistenze differenti.

Tra tela e piatto, alla ricerca di una nuova profondità espressiva: IL GUSTO.

(Fonte e menù completo: <http://www.settetavoli.it/cucina>)

### ***Altro? Arte!***

*22 – 25 gennaio 2015 c/o Altro? Mercato delle Erbe – Via Ugo Bassi 25 – Bologna*

"Altro?" si fa anche contenitore di arte. Da giovedì, esposizione di una

selezione di quadri del Pittore Francesco Zurlini e di opere fotografiche del fotografo Nicola Cicognani, oltre ad una selezione di vini dei vignaioli di setup..poi, perché l'arte non é solo su tela, sabato sera due artisti della musica e del travestimento suoneranno al mercato delle Erbe! I POPPEN DJs dalle 22:00 si esibiranno tra i banchetti perché dicono di essere "alla frutta".

PopPen Djs – sabato 24 Starring Marina di Ravenna e Brunella di Montalcino..due al prezzo di uno! dj set, animazione en travesti; arrivano alle 22 e dio solo sa a che ora se ne vanno! Si collocano come "campo base" in uno dei gabbiotti vuoti dei fruttivendoli di fronte all'ingresso di "Altro?".. Siete pronti?!

(Fonte: [www.altrobologna.com](http://www.altrobologna.com))

### **Ex Forno "Art Appetizer"**

24 gennaio c/o Ex Forno MAMbo – Via Don Minzoni 14/E – Bologna

(Fonte: <http://www.artefiera.it/artcitywhitenight>)

Teniamo aggiornato questo articolo, se avete segnalazioni da farci potete scriverci a [info@bolognafood.it](mailto:info@bolognafood.it) sarà nostra cura citare ogni fonte che ci giungerà!

Vi ricordiamo i link con i **programmi ufficiali** di [ArtCity White Night](#) (PDF), [ArteFiera](#) e di [SetUp Art Fair](#).