

# Sbagliando s'impara... a cucinare tigelle crescentine e piadine!



Domenica 27 Aprile siamo stati al nostro primo corso in casa di tigelle, crescentine, piadine organizzato dai ragazzi di [ViviSostenibile](#).

Il corso si è tenuto al [B&B Abete Rosso](#) di Zola Predosa (BO) con la meravigliosa **Luciana Giosuè**, cuoca provetta ed insegnante di cucina. Una piccola premessa sul luogo dobbiamo assolutamente farla perché è davvero un posto incantevole a soli 20mn da Bologna.

Tanto verde, molto silenzio, un panorama mozzafiato, sicuramente il posto perfetto per rilassarsi un week-end o un pomeriggio per una gita fuori porta con cibo sano e molto curato.

Il programma era il seguente:

- ritrovo ore 9:30 % il **B&B Abete Rosso** (e noi ovviamente siamo arrivati con il nostro accademico ritardo)
- presentazioni, spiegazioni, consegna dispense
- tutti al lavoro!
- pranzo

Lo diciamo molto onestamente: adoriamo cucinare ma prendendoci poco sul serio e cercando di divertirci, sperimentare e cucinare qualcosa di gradevole per i nostri commensali. Speravamo quindi di non trovare il classico corso di cucina un po' impersonale e molto accademico. E la giornata ha rispettato pienamente le nostre non-aspettative: siamo stati immersi in una mattinata con le mani in pasta tra spiegazioni molto chiare, aneddoti, risate, consigli, assaggi.

Oltre ad aver avuto a disposizione una persona preparatissima come Luciana, siamo stati seguiti passo a passo per poter eseguire senza fatica le ricette contenute nella dispensa fornita da Luciana. Non solo le ricette erano

spiegate in maniera molto chiara ma in più ogni ricetta era stata testata prima da Luciana, in modo da evitarci qualsiasi sgradevole sorpresa.

Ovviamente noi siamo riusciti a sbagliare una ricetta ma la nostra insegnante non ci ha scoraggiati e ci ha spiegato dove abbiamo sbagliato (abbiamo messo i rettangoli di sfoglia per fare le crescentine uno sopra all'altro, evitando così la lievitazione) perché il motto della giornata era "sbagliando s'impara!" ed è proprio così!

Insomma, questo corso casalingo ci è piaciuto tanto perché è stato un momento molto conviviale per imparare a cucinare piatti molto semplici e genuini della tradizione emiliana.

Siamo stati molto felici dell'accoglienza e dell'impegno di Luciana che ci ha letteralmente aperto le porte di casa sua e, grazie a lei, abbiamo scoperto una cucina sana, casalinga, conviviale, piena di passione.

E l'abbiamo detto che le **tigelle**, **piade** e **crescentine** che abbiamo preparato erano buonissime? Sì perché a fine lezione abbiamo poi pranzato tutti insieme con ciò che abbiamo impastato e cucinato durante la lezione!

Se la nostra esperienza vi ha incuriositi vi lasciamo con due piccole preview: una fotografica che troverete a fine post e una tecnica: ci saranno presto altri corsi organizzati da ViviSostenibile e da Luciana e, se siete interessati a qualche tematica in particolare accetta proposte!

Se volete maggiori informazioni ecco i dati del **B&B Abete Rosso di Luciana:**

**[B&B Abete Rosso](#)** – Via Carrani 22 – 40069 Zola Predosa – tel 051 755800

e i dati di **ViviSostenibile:**

**<http://vivisostenibile.net/>** – [info@vivisostenibile.net](mailto:info@vivisostenibile.net) – tel. 338/2638522









---

[Tigellino, la tigella on the go](#)



Tigellino Tigeller

ia creativa, Via Calzolerie 1, Bologna

Tigellino è una tigelleria (creativa) vicinissima alle Due Torri, in pieno centro di Bologna.

Che cos'ha di particolare? Puoi trovare tigelle per tutti i gusti dal dolce al salato dalla carne alle tigelle vegetariane! Ma, soprattutto, sono perfette per l'asporto chiamiamole pure tigelle da passeggio!

Potrete trovare sia le tigelline [sono piccole e perfette se si ha un piccolo languorino da colmare] che le tigelle normali, un po' più grandi quindi.

Pro:

- ottimo street food, tipicamente emiliano
- ampia scelta, è praticamente impossibile non trovare una tigella che non soddisfi
- fanno molte offerte, ad esempio un ottimo prezzo se si prendono più tigelle, un menù tigelle e acqua, ecc

Contro:

- mesi fa forse avrei detto pochi posti per sedersi ma adesso non più, hanno aggiunto dei tavolini per chi vuole appoggiarsi e gustare la propria tigella con calma

Gusti consigliati:

Senza ombra di dubbio la tigella con il ragù alla chianina ma anche quella con il pesto modenese è buonissima

Gusti sconsigliati:

Nessuno ☐