

# La Cucina d'Autore del 2016 con Chef to Chef

Nella deliziosa cornice di Villa Guastavillani, sede della Unibo Business School, è stato presentato Lunedì 15 Febbraio il calendario delle iniziative 2016 che vedrà ancora una volta coinvolti i cuochi e i ristoratori dell'associazione [Chef to Chef emiliaromagnacuochi](#) in quella che è già stata definita un'annata all'insegna della "cucina d'autore".

Fare rete non solo su carta, ma collegare davvero tutti i protagonisti delle eccellenze enogastronomiche del territorio, per far sì che l'Emilia Romagna si posizioni come punto di riferimento per l'attrazione turistica internazionale. E non solo.

Sviluppare nuovi talenti, coinvolgere ed invitare studenti da tutto il mondo per raccontare i segreti che rendono così grande questo meraviglioso territorio. Formare le generazioni degli chef di domani, in un clima di emulazione e innovazione del settore. E ancora, collaborare con tutti gli enti e le istituzioni del territorio per valorizzare al massimo i prodotti tipici dell'Emilia Romagna.

Il 2016 sarà inoltre un anno ricco di eventi, a partire dalla riproposizione di alcuni appuntamenti che ripercorreranno il viaggio lungo tutta la via Emilia, da Rimini a Piacenza, lungo le 12 Città della Gastronomia Chef to Chef in una vera e propria piattaforma enogastronomica regionale: Argenta (FE), Bagno di Romagna (FC), Bologna, Bomporto (MO), Borgonovo Val Tidone (PC), Cesenatico (FC), Fiorenzuola (PC), Parma, Polesine Zibello (PR), Roncofreddo (FC), Russi (RA), Valsamoggia (BO).

Gli altri eventi in programma:

– **"CENTOMANI di questa terra"**, la festa dei Soci e degli amici di CheftoChef, in programma il **18 aprile a Polesine Parmense**, all'Antica Corte Pallavicina.

– **FESTEMERCATO**. Feste locali sparse lungo tutta la regione, come 'Chefalmassimo' della famiglia Zivieri a Monzuno (BO), la Festamercato dei Salumicotti di Russi (RA) e il tOur-tlen a Bologna e Modena e ovviamente 'Al Mèni' a Rimini (**18-19 giugno**).

Alcune delle attività che verranno sviluppate durante l'anno:

– **chef INNOVA – la scienza in cucina per l'innovazione continua**, che vede la realizzazione del primo **Atlante Gastronomico della food valley**, i prodotti di qualità dell'Emilia Romagna. Progetto realizzato assieme a: Confagricoltura, CRPA, CRPV.

– **chef INFORMA – la formazione gastronomica regionale per la crescita della ristorazione**, che vedrà la realizzazione di un piano di valorizzazione dei migliori studenti in alternanza formazione/lavoro, di aggiornamento e formazione per gli addetti già "al lavoro" e preveda corsi per formatori.

Progetto realizzato in collaborazione con: Assessorato al coordinamento delle politiche europee allo sviluppo, scuola, formazione professionale, università, ricerca e lavoro, Dinamica e le Scuole di formazione della regione.

– **chef inTRAVEL – l'identità come scambio e il turismo gastronomico**, che vedrà la realizzazione di piani turistici realizzati ad hoc per l'accoglienza di delegazioni provenienti da tutti i Paesi nelle nostre Aziende e nella nostra Ristorazione. Progetto realizzato assieme a: [APT Emilia-Romagna](#), Food Valley Travel e Leisure.

Fonte foto: <http://www.cheftochef.eu/>

---

## [Tortellini contro Cappelletti, chi vincerà?](#)

Dopo la vittoria sui "cugini" modenesi, arriva la Disfida tra Tortellini bolognesi e Cappelletti romagnoli, il 24 Gennaio a Palazzo Re Enzo

Quale miglior conclusione per la tre giorni di "food immersion" di **Cibò. So Good!** (22-24 gennaio 2016) – il festival del buon cibo della tradizione bolognese – se non l'avvincente storica Disfida tra Tortellini e Cappelletti?

Dopo il successo dello scorso anno di "**La Sfoglia Tira**", che ha visto **Bologna** e **Modena** confrontarsi su tortellini, tortelloni e lasagne, quest'anno 4 chef bolognesi dell'associazione **Tour-Tlen** sfideranno 4 agguerriti chef romagnoli dell'associazione **Caplèt**, proponendo ognuno 4 ricette di pasta ripiena, dalla più tradizionale alla più creativa, in una cena seduta aperta al pubblico.

La giuria popolare composta dagli oltre 200 partecipanti e la giuria tecnica, formata da chef, giornalisti ed esperti, esprimeranno il proprio voto che decreterà il vincitore della migliore ricetta tradizionale e della migliore creativa.

Le portate saranno accompagnate dai vini dei Colli Bolognesi e dai vini di Romagna, mentre a chiudere la cena in dolcezza provvederanno il maestro **Gino Fabbri**, Campione del mondo di pasticceria 2015 e **Gabriele Spinelli**.

Per partecipare è necessario prenotarsi scrivendo a [info.tourtlen@gmail.com](mailto:info.tourtlen@gmail.com) oppure telefonando a 3474020622 – 3496165519 (fino ad esaurimento dei posti disponibili) lasciando i propri dati, il numero dei partecipanti e un

recapito telefonico.

I posti sono limitati, solo 200 persone potranno partecipare e decretare i migliori piatti della serata.

*Costo per la cena 60 euro.*

*Luogo: Bologna (Sala degli Atti di Palazzo Re Enzo)*

*Orario: ore 20.30 di domenica 24 gennaio 2016*

*Per informazioni: info.tourtlen@gmail.com*

---

## [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.

---

## **Il Tortellino ha fatto Canestro!**

La domanda ricorrente per chi ci segue anche su Instagram è: “ma quanti tortellini hai mangiato al Festival del Tortellino?”. La mia risposta è sempre la stessa: “mai abbastanza!”

Anche quest'anno è tornato l'ormai tradizionale appuntamento con il Festival del Tortellino, organizzato dalla risto-associazione [t0ur-tlen](#).

Una giornata intera per celebrare l'amore per il Re della cucina emiliana: il tortellino, in tutte le sue forme.

21 chef hanno interpretato 21 versioni differenti tra loro del tortellino: dai tradizionali con brodo di gallina e manzo, di cappone ma anche ai più originali, vegetariani e quest'anno anche gluten free!

Ben 10 ore, dalle 12:00 alle 22:00, 600kg di tortellini in una cornice festosa e sportiva: il Paladonna di Bologna.

### **Le 21 proposte e i loro 21 chef:**

Marcello Leoni

Tortellini in insalata di puntarelle

Mario Ferrara – Trattoria Scacomatto

Tortellini di cipolla e parmigiano liquido, funghi porcini e nocciole

Max Poggi – Ristorante Al Cambio

Tortellini in brodo

Ivan Poletti – Cantina Bentivoglio

Tortellini tradizionali in brodo di manzo e cappone

Claudio Sordi – Ristorante i Carracci

Tortellini tradizionali cacio e pepe di parmigiano 30 mesi con briciole di olive taggiasche e polvere di funghi porcini

Dario Picchiotti – Antica Trattoria Sacerno

Tortellini alla Gricia

Francesco Carboni – Ristorante Acqua Pazza

Tortellini ripieni di razza, acciuga, mozzarella di bufala, scorza di limone in crema di burro e tartufo e fiori di broccolo

Pietro Palumbo – Polpette e Crescentine

Tortellini tradizionali in crema di parmigiano e zafferano

Fabio Berti e Alessandro Gozzi – Trattoria Bertozzi

Tortellino tradizionale in brodo di cappone e manzo

Simone Ropa – La Bottega di Franco

Tortellini in brodo di fagioli con ciccioli croccanti

Andrea Rambaldi – Ristorante Tre Leoni

Tortellini con ripieno classico su crema di parmigiano (profumato allo zenzero) e tartufo nero

Alessandro Panichi – Villa Aretusi

Tortellini alla cipolla con sugo di salsiccia

Vincenzo Vottero – Antica trattoria del Reno

Tortellino classico con squacquerone, crema di zucca violina, crostini e caviale di lambrusco

Lucia Antonelli – Taverna del Cacciatore

Tortellini tradizionali in brodo di manzo e gallina (anche Gluten Free)

Dario Stagni – Officina del Gusto

I porcellini: tortellini tradizionali, funghi porcini, gel di prezzemolo e Parmigiano croccante

Carlo Borsarini – La Lumira

Tortellini alla panna di affioramento con Topping a piacere

Stefano Aldreggetti – Ristorante da Poggi (VE)

Tortellini in gondola

**OSPITI:**

Massimiliano Mascia – San Domenico (imola)

Cono di tortellini croccanti

Maria Grazia Soncini – La capanna di Eraclito (FE)

Tortelli di zucca, burro e parmigiano profumato al tartufo

Athos Migliari – Ristorante la Chiocciola (FE)

Cappelletti verdi di faraona saltati con il suo “sugo”

Riccardo Agostini – Ristorante il Piastrino (Rn)

Tortellini fagioli borlotti, formaggio di fossa e aceto balsamico

I nostri preferiti? Troppi! Sicuramente quelli di Andrea Rambaldi (Tortellini con ripieno classico su crema di parmigiano (profumato allo zenzero e tartufo nero), quelli di Alessandro Panichi (Tortellini alla cipolla con sugo di salsiccia) e quelli di Simone Ropa (Tortellini in brodo di fagioli con ciccioli croccanti). Ma anche quelli di Claudio Sordi (che mi sono stati serviti dalle abili manine di [Foodie Fighter](#) e quelli di Mario Ferrara erano davvero deliziosi! Tra i tradizionali invece Lucia Antonelli che quest’anno ha proposto anche i tortellini gluten free per offrire proprio a tutti la possibilità di gustare questo piccolo tesoro Emiliano! Eh si, sono proprio donna e in quanto donna, non so dirvi il mio preferito assoluto ☐

E insomma non vediamo l’ora che sia l’anno prossimo, peccato non si possa organizzare almeno una volta al mese ☐

---

## [Il Ristorante Tre Leoni e le 100 sfumature di Mortadella](#)

**Mercoledì 25 Marzo** il [Ristorante Tre Leoni](#) ci aspetta per un evento terribilmente gustoso!

Per chi ancora non conosce la **“Mortadella Felsineo Tour-tlen”** sarà un’ottima occasione per gustarla.

Per chi non lo ricordasse la **“Mortadella Felsineo Tour-tlen”** nasce dalla collaborazione tra il noto [Salumificio Felsineo](#) di Zola Predosa e **l’associazione Tour-tlen.**

Lo chef **Andrea Rambaldi** ha preparato per la serata del **25 Marzo** un menù ricco

e originale dove la regina indiscussa della serata sarà proprio questa speciale mortadella.

### **Il Menù**

Mini burger di mortadella con burro all'acciuga  
Mousse di mortadella con pane croccante e balsamico  
Cordonblue di mortadella e formaggio in stecco  
Tortellini in brodo  
Tortellone Balanzone (con ripieno di mortadella, spinaci e ricotta tradizione)  
Polpettine fritte di mortadella con insalata fresca e mayonese  
Dolcino a sorpresa

Saranno serviti vini Franciacorta dell'azienda vinicola Vezzoli.

**Prezzo fisso – 45 euro bevande incluse**

**Per info e prenotazioni:**

ristorantetreleoni@yahoo.it

051 6143643

Oppure direttamente sul loro [evento facebook](#)

**Attenzione amici, i posti sono limitati e la prenotazione è obbligatoria!**