



ferraraItalia

L'INFORMAZIONE VERTICALE: NON LA CRONACA MA L'APPROFONDIMENTO
QUOTIDIANO INDIPENDENTE - OSSERVATORIO GLOBALE-LOCALE SULL'ATTUALITA'



COMUNICATI STAMPA

Domani al Palazzo Re Enzo di Bologna inaugurazione di "Taste of Christmas"

26 nov 2015 / Riceviamo e pubblichiamo

COMUNICATI STAMPA



da: organizzatori

Taste of Christmas: a Bologna arriva il gusto del Natale Dal 27 al 29 novembre a Palazzo Re Enzo è protagonista l'alta cucina con 17 chef. Sbarca in città il più noto festival al mondo di cucina gourmet: l'evento per grandi e piccini che vogliono assaggiare o 'mettere le mani in pasta'

Bologna, 24 Novembre 2015 – Una grande festa del gusto e della convivialità, dedicata all'alta cucina accessibile a tutti: è la ricetta di Taste of Christmas, l'evento gourmet in programma a Palazzo Re Enzo dal 27 al 29 novembre.

Protagonisti della tre giorni (tre cene e due pranzi) saranno 17 prestigiosi chef, che si alterneranno nelle tre giornate in una ideale staffetta del gusto, per stupire i visitatori con le proprie creazioni e dar loro la possibilità di degustare piatti a piacere da un menù eccezionale: dagli antipasti ai dolci, passando per secondi ricercati e declinazioni stellate della sfoglia, 'regina' della tavola emiliano romagnola. Per chiudere un piatto speciale, World of Taste – Christmas Edition, ispirato agli ingredienti tipici del Natale dei diversi Paesi del mondo e che ogni chef interpreterà secondo il proprio estro.

Ogni visitatore potrà comporre a proprio piacimento il menù, scegliendo liberamente una o più tra le quattro portate che ogni ristorante propone in versione assaggio – taste, appunto – a prezzi che variano dai sei ai dieci euro, per consentire ai visitatori di sperimentare piatti diversi. I pranzi e le cene verranno consumati in spazi e allestimenti comuni, nello spirito conviviale e festoso che da sempre caratterizza i Taste Festivals in ogni parte di mondo.

SEGUICI

2.845 Fans

672 Followers

RUBRICHE

BORDO PAGINA di Roby Guerra	»
CAMBIA-MENTI di Chiara Baratelli	»
DIARIO IN PUBBLICO di Gianni Venturi	»
ECOLOGICAMENTE di Andrea Cirelli	»
ELOGIO DEL PRESENTE di Maura Franchi	»
FACCI CASO di Sergio Gessi	»
FRA LE RIGHE di Riccardo Dalbuoni	»
GIARDINI E PAESAGGI di Giovanna Mattioli	»
IL CELLULARE DELLA SIGNORA SNOB di Elettra Testi	»
IL VILLAGGIO DELLA NUOVA VITA di Gian Pietro Testa	»
INSOLITE VISIONI di William Molduucci	»
INSOLITE NOTE di William Molduucci	»
LA CITTÀ DELLA CONOSCENZA di Giovanni Fioravanti	»
MEMORABILE di Riccardo Roversi	»



<http://www.ferraraitalia.it/domani-al-palazzo-re-enzo-di-bologna-inaugurazione-di-taste-of-christmas-68409.html>

Si parte venerdì 27 con i bolognesi Vincenzo Vottero Vintrella dell'Antica Trattoria del Reno, Massimiliano Poggi del ristorante Al Cambio, la chef Lucia Antonelli della Taverna del Cacciatore, Ivan Poletti della Cantina Bentivoglio, Pietro Montanari del ristorante Cesويا e uno special guest partenopeo, Vincenzo Guarino del ristorante napoletano L'accanto. Tra le proposte da degustare Vecchio muro (terrina d'anatra con il suo foie gras, sfoglia di macarons alla liquerizia e pepe nero, gel di maracuja) di chef Vottero, Crudo di baccalà con polvere mediterranea di chef Poggi, il Tortellino SpeZiale della 'regina del tortellino' Lucia Antonelli, il Tortino di patate e parmigiano con spuma di mortadella e cialda di pane grani antichi di chef Poletti, il Panettone con cedro candito, umeboshi e fagioli del giovanissimo chef Montanari e la Pastiera di grano in evoluzione proposta dal napoletano chef Guarino.

Sabato 28 protagonista l'Emilia Romagna: 'andranno in scena' Andrea Vezzani del ristorante reggiano Ca' Matilde, Riccardo Agostini de Il Piastrino di Pennabilli in provincia di Rimini, Gianluca Gorino de Le Giare in provincia di Forlì-Cesena, Luca Marchini del ristorante L'Erba del Re di Modena, Claudio Sordi de I Carracci di Bologna e ancora Massimiliano Poggi del ristorante Al Cambio. Tra i piatti da gustare Ricordo della mia torta di riso all'anice stellato di chef Vezzani, Uovo morbido tartufo nero e radici di chef Agostini, la Salsiccia di Mora Romagnola con birra, fondente di parmigiano vacche brune ed estratto di alloro con cipolla in agro di chef Gorino, Piovra arrostita con succhi vegetali e maionese di pesce senza uova di chef Marchini, il Gelato al vin brulé di lambrusco, salsa al panettone gattullo, polvere di gorgonzola e crumble allo zattar di chef Sordi, Cioccolato "sfoglia nera" extrafondente, olio alla menta e sale di chef Poggi.

Domenica 29 gran finale con Agostino Iacobucci del Ristorante I Portici, Pierluigi Di Diego de Il Don Giovanni di Ferrara, l'allievo di Ferran Adrià Terry Giacomello del ristorante Inkiostro di Parma, la chef Aurora Mazzucchelli del ristorante Marconi, Mario Ferrara dello Scacco Matto e Roberto Rossi de La Locanda del Feudo di Castelvetro (Modena). Tra le specialità l'Ostrica, Campari, mango ed erba cipollina di chef Iacobucci, la Millefoglie di patata americana con crema di formaggio fresco, miele caffè e spezie forti di chef Giacomello, Il cotechino va in Perù della chef Aurora Mazzucchelli, la Guancetta di maiale brasata con purè di sedano rapa e verza dello chef Ferrara, la Mousse di cioccolato Majani allo zenzero, crumble di mandorle, spaccato di cioccolato bianco alla cannella e coulis di lampone dello chef Rossi.

Altro appuntamento imperdibile, nella loggia di Palazzo Re Enzo, è Pizza Gourmet, format proposto con Ferrarelle che prevede la collaborazione inedita tra tre chef stellati e altrettanti maestri pizzaioli, che lavoreranno a quattro mani per scoprire accostamenti inusuali e sfornare pizze da veri intenditori. Cinque appuntamenti su prenotazione per vivere un'esperienza unica e sensazionale: un tavolo conviviale per 18 fortunati partecipanti che potranno assaporare pregiati menù e assistere agli show cooking per un connubio di sapori d'Italia. Venerdì 27 novembre cena alle ore 20:00 con lo chef Vincenzo Guarino e il pizzaiolo napoletano pluripremiato Gianfranco Iervolino. Sabato 28 novembre doppio appuntamento (pranzo ore 13:00 e cena ore 20:00) con lo chef Andrea Vezzani e il pizzaiolo Edoardo Papa, noto per la sua pizzeria gourmet capitolina, in cui propone innovazione e insieme ricerca estrema delle materie prime. Domenica ancora doppio appuntamento con lo chef Agostino Iacobucci e il pizzaiolo napoletano Giuseppe Pignatola.

A guidare gli ospiti nei migliori accostamenti cibo/vino saranno gli storici vinai dell'enoteca Trimani, che proporrà al pubblico una carta con circa 50 etichette: dalle cantine emiliano romagnole fino alle bollicine francesi, ogni calice avrà il compito di esaltare il gusto delle pietanze proposte e l'atmosfera di festa della manifestazione.

Esperienza irrinunciabile è quella del Tavolo delle Meraviglie: basterà sedersi per essere catapultato come Alice in un mondo pieno di sorprese e situazioni diverse. Da mezzogiorno a tarda sera degustazioni di caffè, miele, vini e poi ancora aceto balsamico, birra e gelato gastronomico.

Taste of Christmas è la tappa bolognese del più noto Taste Festivals: format internazionale che da Londra a Sydney, passando per Parigi, Mosca, Dubai, Milano, raduna gli appassionati gourmand di tutto il mondo, in collaborazione con Electrolux, title sponsor della manifestazione a livello internazionale.

"Siamo felici di portare a Bologna un format di successo in tutto il mondo, valorizzando un territorio così ricco di tradizione – commenta Silvia Dorigo, General Manager di Brand Events Italy, che organizza l'evento – Il cibo è uno degli elementi identitari di Bologna, crediamo che questa città sia anche aperta al nuovo e alle sperimentazioni: aspettiamo a Palazzo tantissimi bolognesi e speriamo che apprezzeranno l'estro dei nostri chef e una cucina che sa fondere tradizione e innovazione".

"Siamo partner di Taste perché ci piace essere sempre al fianco di network di qualità, creare

OBIETTIVO JAZZ di Rubrica collettiva	»
PARLA COME MANGI di Rubrica Collettiva	»
PIAZZA CINEMA di Massimo Piazza	»
RAGIONI E PASSIONI di Firenze Baratelli	»
SALUTE & BENESSERE di Rubrica Collettiva	»
SETTIMO GIORNO di Gian Pietro Testa	»
STORIE DI GUSTO di Giorgia Mazzotti	»
STORIE IN PELLICOLA, VITE DA FILM di Simonetta Sandri	»
TALI & QUALI di Rubrica collettiva	»



<http://www.ferraraitalia.it/domani-al-palazzo-re-enzo-di-bologna-inaugurazione-di-taste-of-christmas-68409.html>

sinergie con aziende d'eccellenza e partecipare a progetti innovativi. In Electrolux tutto quello che facciamo ha infatti l'obiettivo di permettere alle persone di vivere in modo più intenso, appassionato e stimolante la propria vita – racconta Daniele Siciliano, Direttore Marketing Electrolux – e in questa manifestazione gli stimoli sono veramente tanti. Il nostro obiettivo è condividere con tutti gli appassionati della buona cucina i segreti che Electrolux ha acquisito in quasi 100 anni di collaborazione con chef di altissimo livello".

A Taste of Christmas il cibo è protagonista in molte forme

Completano l'esperienza di Taste of Christmas laboratori, scuola di cucina, area bimbi e Christmas shop

Electrolux Chefs' Secrets è una vera e propria scuola di cucina che offre ai visitatori l'opportunità di raccogliere suggerimenti, consigli e tecniche da alcuni degli chef più prestigiosi d'Italia in una serie di dimostrazioni di cucina interattive. Sessioni di quarantacinque minuti che permetteranno anche ai meno esperti in cucina di realizzare ricette incredibili, scoprire utili trucchi ai fornelli e conoscere i più innovativi e salutarci metodi di cottura.

Un'area di grande attrazione, soprattutto in chiave natalizia, è il LABORATORIO, organizzato in collaborazione con METRO e CIBO, scuola di cucina bolognese: un vero e proprio laboratorio che evoca il retrobottega degli artigiani, cucina di delizie dolciarie e salate, dove si compiono le alchimie del gusto. I migliori pasticceri, panettieri, pizzaioli e cake designer sveleranno al pubblico i trucchi dell'impasto perfetto per preparare a casa propria ricette dolci e salate attraverso lezioni di quarantacinque minuti per piccoli gruppi.

Grande attenzione anche al pubblico dei più piccoli. Gli organizzatori di Taste credono che 'a mangiar bene si impari da piccoli' e che la cultura dell'alimentazione – sana ma gustosa – passi da momenti ludici da rivivere, magari, anche a casa con i propri genitori. Per questo nell'Area Bimbi – organizzata in collaborazione con lenuovemamme.it, Papik for baby e Librerie Giannino Stoppani, Mielizia e AMO – i piccoli gourmand potranno intrattenersi con giochi e libri a tema, ma anche 'mettere le mani in pasta' grazie ai laboratori, diversificati a seconda dell'età, in cui preparare divertendosi una merenda golosa.

Lo shopping del Natale

In occasione di Taste of Christmas l'elegante Salone del Podestà di Palazzo Re Enzo si trasformerà in uno store dove il pubblico potrà ritrovare alcuni dei prodotti usati dagli chef per preparare le proprie specialità, eccellenze enogastronomiche o ingredienti segreti che fanno la differenza in cucina, prodotti da degustare, per rendere speciale la tavola delle feste o fare acquisti di Natale per stupire con regali da gourmand: spezie, panettoni, prosecco, cioccolato e tante idee anche dalla cucina francese.

PREZZI, INGRESSI E ATTIVITÀ – L'ingresso alla manifestazione è libero, con obbligo di consumazione di 15 bajocchi. A Taste of Christmas si utilizzerà, infatti, l'antica moneta bolognese: il bajocco. All'ingresso sarà possibile acquistare la Card Bajocchi del valore di 15 euro, che potrà essere ricaricata in qualunque momento e con qualunque importo presso le casse e i Wine Bar dislocati lungo il percorso. I piatti proposti dagli chef avranno un costo compreso tra i sei e i dieci bajocchi (cambio Euro-Bajocchi = 1:1). I corsi di cucina e i laboratori, su prenotazione, hanno un costo di 10 euro. Gli eventi Pizza Gourmet, su prenotazione, hanno un costo di 65 euro ed includono: ingresso all'evento, menù degustazione di 4 portate con vini in abbinamento. Il calendario corsi è online su www.tasteofchristmas.it. Prenotazioni a info@tasteofchristmas.it. Il costo per l'Area Bimbi è di 5 euro e comprende i laboratori, i pasti e le merende, per bambini fino ai 10 anni. Per info e prenotazioni:

tasteofchristmas@lenuovemamme.it

Taste of Christmas sostiene le Associazioni Solidarietà Terzo Mondo Onlus Sondrio e DeESi – Associazione per la promozione sociale, devolvendo loro una parte delle vendite (area del caffè Musetti) e i bajocchi non consumati nelle card che verranno riconsegnate alle casse.

Orari di apertura

Venerdì 27, dalle 18.00 alle 23.00

Sabato 28, dalle 11.00 alle 23.00

Domenica 29, dalle 11.00 alle 23.00

www.tasteofchristmas.it

Commenta

SHARE

