



EPULAE NEWS

Food and Wine Web Magazine

Organo Ufficiale dell'Accademia Internazionale Epulae
Direttore Responsabile
Angelo Concas

EVENTI

NEL NOME DEL TOUR-TLEN, IL TORTELLINO BOLOGNESE:

26/04/2017



INCONTRO LETTERARIO E CENA DEGUSTAZIONE AL GRAND HOTEL MAJESTIC

Giovedì 27 aprile il Grand Hotel Majestic di Bologna ospita una serata dedicata al tortellino: un viaggio nel mondo della pasta ripiena simbolo dell'Emilia-Romagna. Dopo la presentazione di "Tour-tlen" con l'autrice

Elisa Azzimondi una speciale degustazione a firma di alcuni rappresentazioni dell'associazione tOur-tlen. Il ciclo di incontri con le "Serate d'Autore a 5 stelle" a tema food proseguono il 23 maggio con il talk-dinner "Nosterchef" di Mauro Bassini, un appassionante tour tra trattorie e ristoranti stellati del territorio.

Bologna, 21 aprile 2017_ Il tortellino: lo si può considerare un'opera d'arte, il boccone perfetto, l'unità di misura della felicità. In ogni caso è un simbolo di Bologna, e il Majestic, l'unico 5 stelle della Regione, gli renderà omaggio il prossimo 27 aprile. Dopotutto Claudio Sordi, l'executive chef de I Carracci, il ristorante dell'hotel, appartiene all'associazione tOur-tlen, che promuove questo piatto caratteristico della tradizione.

Si tratta del secondo dei tre appuntamenti a tema **Food**, all'interno della rassegna "**Serate d'Autore a 5 stelle**", promossa dal Gruppo Duetorrihotels, di cui il 5 stelle luxury bolognese è parte, in collaborazione con la prestigiosa casa editrice **Minerva**.

Alle 18.30, nella scenografica cornice offerta dalla Sala Europa, **Elisa Azzimondi** racconterà il suo libro "**Tour-tlen, le tante facce del tortellino**", un viaggio nel mondo della pasta ripiena simbolo dell'Emilia: un percorso che si allontana, occasionalmente, dalle strade battute della tradizione per proporre **sapori inediti e contemporanei**. Insieme a lei il pubblico incontrerà Mario Ferrara, presidente dell'associazione tOur-tlen, Bruno Damini, già protagonista della serata dedicata a "Bologna ombelico di tutto", e Claudio Sordi. Dopo un brindisi informale nel foyer, alle 19.30, tutti al Ristorante I Carracci: Il resident chef sarà "regista" e ideatore, insieme ai colleghi dell'associazione, del **menu della cena** delle 20.30 (su prenotazione), abbinata a vini regionali.

In **entrée**, il Rigatone croccante al bacon e prugna con mousse di burrata a cura di Simone Ropa e Giacomo Saltarelli (Ristorante La Bottega di Franco) seguito dall'**antipasto** di Carlo Alberto Borsarini (Ristorante La Lumira), una Parmigiana Reggiana. I **primi piatti** sono naturalmente **elaborazioni sul tema della serata**: il Tortellino classico in brodo tradizionale di manzo e gallina di Lucia Antonelli (Ristorante Taverna del Cacciatore) e una speciale **ricetta dedicata da Claudio Sordi - executive chef de I Carracci - al libro**, ovvero il tortellino cacio e pepe con briciole di taggiasche e polvere di porcini.

Dopo il **secondo**, un originale Sgombro, lampone, morchelle, ravanelli, burro nocciola e tè matcha preparato da Pietro Montanari (Ristorante La Cesioia), il "**predessert**", Ricotta, arancia amara e crumble di frolla, a

cura di Simone Ropa e Giacomo Saltarelli (Ristorante La Bottega di Franco), e il **dessert**, uno speciale “Pannamisù” realizzato da Fabio Berti (Ristorante Trattoria Bertozzi).

Il prossimo appuntamento di questa serie dedicata al Food sarà il **23 maggio** alle ore 20.30, con “Nosterchef” di **Mauro Bassini**. Autore di una **guida** gastronomica su Bologna e provincia, ricca di **aneddoti e soste gustose**, Bassini ha “battuto” il territorio alla ricerca di singolari perle della ristorazione, tra trattorie rustiche e sale prestigiose, ricavandone una preziosa guida in 101 tappe note e ignote. Il **format di questa serata** sarà costruito intorno alla singolare verve dell’autore, che - durante la cena - dialogherà con lo chef, intervistandolo per scoprire e fare emergere la sua personale visione della cucina.

Info e prenotazioni:

Ore 18,30 - Presentazione “Tour-Tlen, le tante facce del tortellino”.

Ore 20,30 - Cena a cura degli Chef dell’Associazione tOur-tlen.

Menù speciale € 60,00 (incluso volume)

Grand Hotel Majestic già Baglioni

Via dell’Indipendenza, 8

Tel. + 39 051 225445

grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

UFFICIO STAMPA _OMNIA RELATIONS

OMNIA FACTORY, T. + 39 051 6939166, OMNIA LAB, T. + 39 051 261449

Coordinamento: Lucia Portesi, lucia.portesi@omniarelations.com

M. 349 3692989

Addetto stampa: Eleonora Alverà, eleonora.alvera@omniarelations.com M. 333 2356486

www.omniarelations.com

