



<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2015/11/26/chef-a-rotazione-a-bologna-vignaioli-indipendenti-a-piacenza-e-il-re-panettone->

Laura Barriales canta e balla scatenata, ma... Il video dietro le



Oggi cuciniamo con Vissani: la videoricetta del crudo d'agnello

Parla Emma Marrone: "Il futuro? Io vivo sempre alla giornata". La

Pamela Prati, compleanno (mozzafiato) sul social: guarda il

CUCINA | NEWS

Chef a rotazione a Bologna, vignaioli indipendenti a Piacenza e il Re Panettone sbarca a Milano

26 novembre 2015

Condividi 潘 潘 潘 潘



SCEGLI UNA PORTATA

Weekend impegnativo per i golosi e amanti del buon bere e mangiare: organizzatevi il vostro calendario!

A **Bologna** 18 ristoranti partecipano a *Palazzo Re Enzo* a una kermesse gastronomica da palati fini e stomaci forti. Stiamo parlando di **Taste of Christmas** che si svolge dal 27 al 29 novembre e, a rotazione, vede il meglio della ristorazione della città e dintorni.

A ROTAZIONE PIATTI, CHEF E RISTORANTI – Infatti nella tre giorni si potranno assaggiare i piatti (ben 72! Senza dimenticare gli oltre 50 vini in abbinamento) dei migliori chef e crearsi così un menù sulla base del proprio gusto. Saranno allestite **6 cucine in contemporanea** dove ogni giorno si alterneranno **6 ristoranti** e circa 15 chefs ospiti che stupiranno i visitatori con le loro creazioni.

Ogni ristorante presente proporrà un menù di **4 portate** in versione assaggio – taste appunto – a prezzi che variano da 6 a 10 euro ognuno per consentire ai visitatori di sperimentare in contemporanea piatti da più ristoranti e chef diversi dandogli in questo modo 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. Inoltre corsi di cucina interattivi, prodotti di alta qualità e vino pregiato. Insomma, Taste of Christmas è il parco giochi per gourmet e foodie, con attività per tutti. Ricette natalizie, segreti degli chef, presenza di ristoranti stellati, ingredienti che compongono la tavola delle feste.

L'edizione di quest'anno a Milano – [LEGGI](#)

CHRISTMAS EDITION - Per chiudere poi con 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.

I PROTAGONISTI E IL MENU' - Ecco i protagonisti dell'evento:

Copyright oggi.it

2/10



<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2015/11/26/chef-a-rotazione-a-bologna-vignaioli-indipendenti-a-piacenza-e-il-re-panettone->

Venerdì 27 Novembre 2015 17:00 – 23:00

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 – Max Poggi
Crudo di baccalà, polvere mediterranea 6€
Costine di agnello, zucca e salvia 8€
Cioccolato "sfoglia nera" extrafondente, olio alla menta e sale 6€
Tortelli di castrato, cardi e verza, tartufo nero 10€
Abbona Papà Celso Dogliani docg 2014

Antica Trattoria del Reno – Vincenzo Vottero
"Falso farro" – sedano rapa, zucca violina, melograno, zenzero, burro artigianale, formaggio di fossa, caviale di lambrusco " 6€
"La capra campa" – tortelloni ripieni di ricotta di capra, carciofi violetti e polvere di lamponi " 6€
"La mora, il maledetto e la nocciola" – spalla sfilacciata di mora romagnola cotta nel fieno, cicoriella all'assenzio e polvere di nocciola" 8€
"Vecchio Muro" – terrina d'anatra con il suo foie gras, sfoglia di macarons alla liquerizia e pepe nero, gel di maracuja 10€
Papiano Tregenda Albana vendemmia tardiva 2013

Cantina Bentivoglio – Ivan Poletti
Tortino di patate e parmigiano con spuma di mortadella e cialda di pane grani antichi 6€
Brasato di manzo con polenta mantecata al parmigiano, salsa al sangiovese e fiori di sale 8€
Battuta al coltello di Fassona con patata al profumo di basilico e scaglie di Parmigiano 7€
Tortellini tradizionali in brodo di manzo e cappone 10€
Spumante Cantina della Volta Il Mattaglio Dosaggio Zero

Cesoia – Pietro Montanari
Puntarelle, melograno, bagna càuda al cioccolato bianco e marroni di Castel del Rio 8€
Crema di lenticchie, zucca, anice e mandorle 6€
Baccalà mantecato, polenta, cipolla, prezzemolo e balsamico 8€
Panettone, cedro candito, umeboshi e fagioli 10€
Ca' d'Gal Lumine Moscato d'Asti docg 2015

L'Accanto – Vincenzo Guarino
Caprese 2015... scomposto 7€
Guancetta di maiale con purea di patate e broccoli napoletani schioppettati 8€
La pastiera di grano in evoluzione 7€
Gnocchi ripieni di provola con Totani e Patate 10€
Cataldi Madonna Cataldino Rosè Terre Aquilane igp 2014

Taverna del Cacciatore – Lucia Antonelli
Bocconcini di cinghiale sott'olio ai profumi di Toscana 6€
Budino di Castagne con crema di marroni 6€
Focaccina rustica con arrosto montanaro 7€
Tortellino "SpeZiale" 10€
Franciacorta docg Gatti Saten 2011

Sabato 28 Novembre 2015 11:00 – 23:00

AL CAMBIO – CHEF MASSIMILIANO POGGI
LE GIARE – CHEF GIANLUCA GORINI
I CARRACCI – CHEF CLAUDIO SORDI
L'ERBA DEL RE – CHEF LUCA MARCHINI
IL PIASTRINO – CHEF RICCARDO AGOSTINI
CA MATILDE – CHEF ANDREA VEZZANI

Al Cambio – Max Poggi
Crudo di baccalà, polvere mediterranea 6€
Costine di agnello, zucca e salvia 8€
Cioccolato "sfoglia nera" extrafondente, olio alla menta e sale 6€
Tortelli di castrato, cardi e verza, tartufo nero 10€
Abbona Papà Celso Dogliani docg 2014

Cà Matilde – Andrea Vezzani



<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2015/11/26/chef-a-rotazione-a-bologna-vignaioli-indipendenti-a-piacenza-e-il-re-panettone->

Tarte Tatin di zucca, crema di parmigiano e aceto balsamico tradizionale 8€
Bomba di riso alla reggiana 7€
Fianchetto di manzo maturato, leggermente affumicato finocchi, olive, mandorle e arancia candita 8€
Ricordo della mia torta di riso all'anice stellato 10€
De Sanctis Cannellino Frascati docg 2014

Il Piastrino – Riccardo Agostini
Uovo morbido tartufo nero e radici 8€
Crema di ceci, maltagliati e baccalà 8€
Latte al varnelli e morbido di caffè 7€
Cotechino naturale e soffice di lenticchie del Montefeltro 10€
Cubi Il Tabarro Valpolicella Cla. sup. doc 2013

I Carracci – Claudio Sordi
Burrata, gambero rosso Mazara, pomodoro d'inverno e cetriolo 8€
Tortellini di tradizione chiusura bolognese, cacio e pepe di parmigiano reggiano, briciola di taggiasche e polvere di porcini 8€
Gelato al vin brulé di Lambrusco, salsa al Panettone Gattullo, polvere di gorgonzola e crumble allo Za'atar 8€
Pancia di maialino nero romagnolo, frutta e verdura senapata con briciole di pane alla crusca 10€
Papiano I Probi Sangiovese di Romagna ris. doc 2012

Le Giare – Gianluca Gorino
Caprino, bietola, semi di zucca tostatati ed estratto di limone 8€
Passatelli romagnoli cacio e pepe 8€
Cioccolato, anice e Caffè 6€
Salsiccia, birra e cipolla: Salsiccia di Mora Romagnola, Birra, fondente di parmigiano vacche brune, estratto di alloro e cipolla in agro 10€
Cantina della Volta Rimosso Lambrusco Sorbara doc 2014

L'Erba del Re – Luca Marchini
Crostino con guancia di razza bianca modenese, yogurt montato, scalogno in agrodolce 7€
Risotto con crema di parmigiano reggiano 7€
Mediterraneo: pomodoro, mandorle, pan di Spagna alle erbe 6€
Piovra arrostita, succhi vegetali, maionese di pesce senza uova 10€
Lambruschi Vermentino Colli di Luni doc 2014

Domenica 29 Novembre 2015 11:00 – 22:00

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

Il Don Giovanni – Pierluigi Di Diego
Budino di zucca violina con chips croccanti di zucca e balsamico tradizionale 6€
Germano "Terra ed Acqua" 8€
Torta Tagliolina con fichi caramellati e saba di pignoletto 7€
Cappelletti di pernice rossa con fondo al curry e datteri di palma 10€
Terre Bianche Rossese di Dolceacqua doc 2014

Inkiostro – Terry Giacomello
La meringa di acqua di polenta con uova di lompo 7€
Le tagliatelle al bianco d'uovo tiepide, la crema di parmigiano e il tartufo 8€
La millefoglie di patata americana con crema di formaggio fresco, miele caffè e spezie forti 8€
Il trancio di merluzzo fresco, pasta sfoglia tostata alle radici di citronella ed aglio nero fermentato 10€
Colutta Pinot Grigio Cof doc 2014

I portici – Agostino Iacobucci
Ostrica, Campari, Mango Ed Erba Cipollina 8€
Pasta totano patate e dragoncello 6€
Babà a tre lievitazioni 8€
Baccalà Al Verde Di Minestra Maritata, Aglio Dolce, Cedro Candito E Salsa Di Ostrica 10€
Contrada Selvecorte Fiano di Avellino docg 2013

La Locanda del Feudo – Roberto Rossi
Lasagne verdi con ragù di mora romagnola e bianca modenese 8€
Uovo in camicia con crema di parmigiano e tartufo nero 8€



<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2015/11/26/chef-a-rotazione-a-bologna-vignaioli-indipendenti-a-piacenza-e-il-re-panettone->

Crema di finocchio e crostino di pane alla liquerizia 6€
Mousse di cioccolato Majani allo zenzero, crumble di mandorle, spaccato di cioccolato bianco alla cannella e coulis di lamponi 10€
Cubi Meliloti cl. 50 Recioto della Valpolicella doc 2010

Ristorante Marconi – Aurora Mazzucchelli
Il burger va nell'orto 7€
I Tortelli di Aurora al Parmigiano Reggiano e lavanda 8€
Uovo al risveglio, bacon e orzo 7€
Il cotechino va in Perù 10€
Colacicchi Schiaffo Anagni igt 2014

Scacco matto – Mario Ferrara
Ciabattina, mortadella "Selezione Tour-tien, acciughe, puntarelle e salsa di limone 6€
Cremoso di Parmigiano Reggiano con verdure in agrodolce e ristretto di vino rosso 7€
Guancetta di maiale brasata con purè di sedano rapa e verza 8€
Tradizione in viaggio, Tortellini tradizionali con crema di brodo e parmigiano al lemongrass 10€
Abbona Cinerino Viognier Langhe doc 2014

PREZZI E ORARI – I prezzi si intendono in Bajocchi (1 Bajocco : 1 euro) – I piatti a Taste si acquistano in Scudi, la "valuta" dell'evento (1 Bajocco= 1 Euro) che si potrà caricare sulla Card. La card è disponibile alle casse dei Wine Bar ed alla cassa centrale e si potrà caricarla in multipli di 5 tutte le volte si vuole.
Gli orari del Festival:
Venerdì 17.00 – 23.00
Sabato 11.00 – 23.00
Domenica 11.00 – 22.00
L'ingresso è libero con consumazione obbligatoria.
Il programma completo su: www.tasteofchristmas.it

THE KING IS BACK – Arrivato all'ottava edizione, **Re Panettone** è oramai entrato nella tradizione dei milanesi, un po' come il prodotto che presenta ed esalta. Ideato e organizzato da *Stanislao Porzio*, ha celebrato la sua prima edizione nell'ultimo fine settimana di novembre 2008. Da allora ogni anno continua ad aver luogo alla fine di novembre nel capoluogo lombardo, ma annovera anche edizioni in altre città, per diffondere ovunque la cultura del panettone. Fulcro ed essenza della manifestazione è l'esposizione di panettoni artigianali d'eccellenza. Quest'anno cambia la location che passa alla Fabbrica del Vapore in via Procaccini 4 e schiera ben 40 pasticceri che faranno assaggiare le loro creazioni e venderanno i loro panettoni tradizionali e farciti a uno stesso prezzo calmierato, 22 euro al chilo. Anche per questo, occasione da non perdere!

[Panettone o pandoro? Ecco come gustarli al meglio, abbinamento col vino compreso – LEGGI](#)

Sabato 28 novembre – dalle 10.00 alle 20.00
Domenica 29 novembre – dalle 10.00 alle 19.00
L'ingresso è gratuito previa registrazione sul sito (www.repanettone.it/)

L'ELENCO DEI 40 PASTICCERI – Ecco di seguito i 40 pasticceri che arrivano da tutta Italia presenti alla Fabbrica del Vapore a Milano: il nome della pasticceria, del apsticcere e della città

- 1 Bacilieri Mario Bacilieri Marchirolo (Varese)
- 2 Café du Soir Germano Labbate Agnone (Isernia)
- 3 Casa Locatelli Alain Locatelli Bonate Sopra (Bergamo)
- 4 Clivati Stefano Giampietro Milano
- 5 Comi Emanuele Comi Missaglia (Lecco)
- 6 Cucchi Cesare Cucchi Milano
- 7 Da Ernesto Anna e Francesco Alivernini Fizzonasco (Milano)
- 8 Dall'Omo Davide Dall'Omo Verona
- 9 De Riso Salvatore De Riso Tramonti (Salerno)
- 10 De Vivo Marco De Vivo Pompei (Napoli)
- 11 Di Biase Angelo Grippa Eboli (Salerno)
- 12 Di Masso Gino Di Masso Scanno (L'Aquila)
- 13 Dolciarte Luca Riganti Mornago (Varese)
- 14 Dolciarte Carmen Vecchione Avellino
- 15 Gloria Claudio Ghetti Milano
- 16 Guerrino Andrea Urbani Fano (Pesaro Urbani)
- 17 Il Forno delle Bontà Raffaele Mattavelli Palazzago (Bergamo)
- 18 La Boutique del Dolce Monica Zoia Concorezzo (MB)
- 19 Lorenzetti Daniele Lorenzetti S. Giovanni Lupatoto (Verona)
- 20 Macellaro Pietro Macellaro Piaggine (Salerno)
- 21 Mamma Grazia Giuseppe e Pasquale Bevilacqua Nocera Superiore (Salerno)
- 22 Marra Alessandro Marra Cantù (Como)
- 23 Martesana Vincenzo Santoro Milano
- 24 Mazzali Grazia Mazzali Governolo (Mantova)



<http://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2015/11/26/chef-a-rotazione-a-bologna-vignaioli-indipendenti-a-piacenza-e-il-re-panettone->

- 25 Merio Maurizio Bonomi Pioltello (Milano)
- 26 Mimosa Roberto Ripani Cantolacqua Tolentino (Macerata)
- 27 Morandin Mauro Morandin Saint Vincent (Aosta)
- 28 Natale Ferdinando Natale S. Cesario (Lecce)
- 29 Nuovo Mondo Paolo Sacchetti Prato
- 30 Pepe Alfonso Pepe S. Egidio Monte Albino (Salerno)
- 31 Picchio Elisabetta Marcozzi Loreto (Ancona)
- 32 Posillipo Dolce Officina Gianmarco e Mario Arduini Gabicce Monte (Pesaro Urbino)
- 33 Pregiata Forneria Lenti Emanuele Lenti Grottaglie (Taranto)
- 34 Quagliotti Cristiano Quagliotti Fornovo di Taro (Parma)
- 35 Sartori Anna Sartori Erba (Como)
- 36 Servi Attilio Servi Roma
- 37 Tabiano Claudio Gatti Tabiano Terme (Parma)
- 38 Tiri Vincenzo Tiri Acerenza (Potenza)
- 39 Vianello Fulvio Vianello Cavallino – Treporti (Venezia)
- 40 Vignola Angelo Vignola Solofra (Avellino)

IL MERCATO DEI VINI E DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI - Si svolge sabato 28 e domenica 29 la quinta edizione dei vini dei vignaioli indipendenti, la più grande manifestazione di questo genere in Italia, che quest'anno compie un ulteriore passo avanti: 330 espositori provenienti da tutta la penisola (erano 265 lo scorso anno); 10 Artigiani del Cibo, le aziende produttrici di tipicità gastronomiche in abbinamento ai vini; 400 carrelli pronti per trasportare i vini acquistati. A **Piacenza** infatti, non solo si potranno conoscere di persona i vignaioli, sentire dalla loro viva voce racconti e storie dei territori e degustare i vini, ma sarà possibile fare acquisti direttamente agli stand. La differenza tra i vini presenti in questa fiera e molte altre è che il vignaiolo indipendente coltiva le sue vigne, vinifica la sua uva, imbottiglia il suo vino e cura personalmente la vendita dello stesso, sotto la propria responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta. Esercita la sua attività sotto forma di azienda agricola singola o associata e nell'esercizio del suo lavoro opera in conformità alle leggi italiane di settore. Non acquista uva e/o vino con finalità commerciali.

[La scorsa edizione a Piacenza – LEGGI](#)

FIVI, MARCHIO DI GARANZIA - Parlare di vino naturale o vino vero, biologico o meno, vuol dire tutto e niente: dietro un nome, un'etichetta si cela un mondo. Bello o brutto dipende da noi, dal nostro assaggio, gusto e piacere e dalle conseguenze sul nostro organismo.

La Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti conta oggi più di 900 soci e ha lo scopo di rappresentare la figura del Vignaiolo di fronte alle istituzioni. La **FIVI** fa parte della CEVI, Confederazione Europea dei Vignaioli Indipendenti in cui confluiscono le associazioni di vignaioli indipendenti di tutti i principali paesi europei produttori di vino.

PREMI E TARGHE - Nel corso del mercato sarà assegnato il premio Romano Levi per il **Vignaiolo dell'anno a Elisabetta Faggiuoli**, vignaiola in San Gimignano (Siena). Saranno inoltre consegnate le targhe FIVI a nove nuovi punti di affezione. Sale così a 23 il numero di enoteche e ristoranti in tutta Italia che propongono in modo particolare i vini dei vignaioli e che possono esporre lo stemma dell'associazione nel loro locale. Saranno infine premiate le foto vincitrici del contest **#indipendentipernatura**, lanciato sui social media da FIVI che ha raccolto 660 scatti in vigna o nella natura. 25 le foto selezionate da una giuria tecnica esposte in Fiera e 5 gli autori premiati con un weekend enogastronomico e bottiglie di vino.

INFO UTILI – Orario di Apertura al Pubblico: Sabato 28 novembre dalle 12.30 alle 20.30, domenica 29 novembre dalle 11.00 alle 19.00
Ingresso: € 15.00 comprensivo di catalogo e bicchiere per degustazioni. Ingresso ridotto: € 10.00 per soci AIS – FIS – FISAR – ONAV e SLOW FOOD. I minorenni non pagano l'ingresso e non possono effettuare degustazioni.

commenta



SUGGERITI DALLA REDAZIONE

[Ricette al e con il panettone - LEGGI](#)

[Come abbinare il vino al cibo - LEGGI](#)

TAG: elisabetta faggiuoli,fivi,mercato dei vini e vignaioli 2015,mercato dei vini e vignaioli indipendenti,mercato dei vini piacenza,palazzo re enzo bologna,panettone artigianale,panettone milano,pasticceri,re panettone 2015,re panettone fabbrica del vapore,re panettone milano,ristoranti bologna,taste of christmas 2015,taste of christmas bologna,World of Taste