

APPUNTAMENTI



TOUR-TLEN, LA PRESENTAZIONE DEL LIBRO

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 rende omaggio oggi.

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.