



CERCA



RACCONTI | TRACCE | STRETTAMENTE TECNICO | PENSIERI E PAROLE | INTERNATIONAL

## Taste of Christmas: a Bologna arriva il gusto del Natale

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.

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 Cesoya 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 Pennabili 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 brulè 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

### ULTIMI ARTICOLI

Brutta annata per il Chianti, almeno in quantità

L'olio extra vergine d'oliva tiene a bada le malattie cardiovascolari

Taste of Christmas: a Bologna arriva il gusto del Natale

A CioccolaTò 2015 arrivano il Cioccolato e il Torrone della Legalità

Formaggi, domanda Usa apre prospettive rialziste



### ARTICOLI PIÙ COMMENTATI

Xylella fastidiosa è il vero e unico problema degli olivi del Salento?

Raccogliere la sfida di un olio d'oliva Igp Puglia dall'alto valore salutistico

Tripadvisor, un falso mito di libertà sul web

Noi spagnoli sappiamo farlo meglio... l'olio d'oliva

Se anche la scienza scivola sull'olio d'oliva e non solo. Orrori sull'extra vergine e dintorni



<http://www.teatronaturale.it/tracce/gastronomia/22172-taste-of-christmas-a-bologna-arriva-il-gusto-del-natale.htm>

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 Pignalosa.

A guidare gli ospiti nei migliori accostamenti cibo/vino saranno gli storici vinai dell'enoeca 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 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".

di C. S.

pubblicato il 25 novembre 2015 in [Tracce > Gastronomia](#)

## TEATRO NATURALE

AGRICOLTURA - ALIMENTAZIONE - AMBIENTE

Settimanale Telematico di Letture, Visioni e Approfondimenti dal Mondo Rurale

Direttore responsabile: Alberto Grimelli

Direzione e redazione: Loc. Termine Rosso, 222 - 57028 Suvereto (Livorno)

Autorizzazione Tribunale di Livorno n. 12 del 19/05/2003 - ISSN

2239-5547

Tutti i diritti sono riservati

Web design Aerostato - Pubblicità VioClic - Newsletter inviate con

MailCom

### RACCONTI

Emozioni di gusto  
Quo vadis  
Fuori dal coro  
A regola d'arte

### TRACCE

Italia  
Mondo  
Cultura  
Libri  
Economia  
Ambiente  
Salute  
Formazione  
Turismo  
Gastronomia

### STRETTAMENTE TECNICO

L'arca olearia  
Mondo Enologico  
Bio e Natura  
Energia verde  
Legislazione  
Eventi  
Borsino dell'olio

### PENSIERI E PAROLE

Editoriali  
La voce dell'agronomo  
Massime e memorie  
Associazioni di idee  
La voce dei lettori

### TEATRO NATURALE

Chi siamo  
Contattaci  
Pubblicità  
Link utili  
Disclaimer  
Privacy  
Cookie