

Mostre:

6 maggio / 30 settembre

(nei giorni di apertura: martedì, giovedì, sabato e domenica)

LUCI E OMBRE DI UN PARCO: l'interazione tra la moltitudine degli organismi viventi, che da tempo immemore vivono sul nostro pianeta, viaggia attraverso le voci che corrono sui prati, trapassano gli alberi e si fermano negli angoli in cui la natura fa la sua comparsa. Cosa ci stanno dicendo queste voci? Qual è il linguaggio usato dalla natura? Ce lo racconta attraverso le sue fotografie **Adriano Catalano Gonzaga**.

IN VETRO VERITAS: Le creazioni in vetro dell'artista internazionale **Joan Crous** fermano il tempo, e sono il risultato di cene, a cui partecipano, o parteciparono, invitati speciali, con una successiva fossilizzazione in vetro di ciò che resta, o restò, della tavola.

Programma:

DOMENICA 6 MAGGIO (PRANZO)

Inaugurazione:

LUCI E OMBRE DI UN PARCO: l'interazione tra la moltitudine degli organismi viventi, che da tempo immemore vivono sul nostro pianeta, viaggia attraverso le voci che corrono sui prati, trapassano gli alberi e si fermano negli angoli in cui la natura fa la sua comparsa. Cosa ci stanno dicendo queste voci? Qual è il linguaggio usato dalla natura? Ce lo racconta attraverso le sue fotografie **Adriano Catalano Gonzaga**.

IN VETRO VERITAS: Le creazioni in vetro dell'artista internazionale **Joan Crous** fermano il tempo, e sono il risultato di cene, a cui partecipano, o parteciparono, invitati speciali, con una successiva fossilizzazione in vetro di ciò che resta, o restò, della tavola.

MARTEDÌ 15 MAGGIO

VIVA BOLOGNA!

INAUGURAZIONE del Salotto con l'assessore **Matteo Lepore**

“Negli ultimi 5 anni ho lavorato molto perché Bologna diventasse una destinazione, adesso bisogna lavorare perché Bologna diventi un destino”, parole di **Matteo Lepore**, assessore al turismo, cultura e promozione della città.

MARTEDÌ 22 MAGGIO

SALOTTO: LE ERBE SPONTANEE: Spesso vengono definite erbacce, ma in natura non esiste nulla di inutile, tutt'altro! Ce ne parla **Pamela Bianchi**, erbana per passione.

GIOVEDÌ 24 MAGGIO

SALOTTO: BARBECUE SECRETS: Cosa c'è di più bello, durante il periodo estivo, di una grigliata in compagnia? Scaldate le griglie e affilate i coltelli, **Gianni Guizzardi** e **Magda Mongiorgi** ci svelano tutti i segreti di questo straordinario elemento.

MARTEDÌ 29 MAGGIO

SALOTTO: PROFESSIONISTI A SCUOLA : Da amici a colleghi, Mario e **Massimiliano Poggi**, chef patron del ristorante “Massimiliano Poggi Cucina”, collaborano, da ottobre 2017, al progetto di scuola di alta gastronomia creata da CNA Bologna. Insieme ci raccontano come nasce e si sviluppa quest'idea.

GIOVEDÌ 31 MAGGIO

SALOTTO: RICETTE PER LA VITA IN SOCIETA': Ci sono momenti della vita da cui può dipendere il nostro futuro e che vorremmo affrontare in maniera vincente, imprimendo al destino una sterzata nella direzione che desideriamo. Ne parliamo con **Giulia Rossi**, creatrice del manuale

lifestyle.

MARTEDÌ 5 GIUGNO

SALOTTO: DOLCE UN PO' SALATO: La tradizione ce lo propone dolce, ma la creatività e le mani sapienti possono trasformarlo in qualcosa di unico! Ecco quindi che il gelato diviene salato, e accompagna piatti di carne o di pesce. Ci racconta questa trasformazione **Andrea Bandiera**, proprietario e gelataio della Cremeria Scirocco.

GIOVEDÌ 7 GIUGNO

SALOTTO: EAT WELL, FEEL BETTER!: Si sente spesso parlare di Food Therapy, ovvero di trattamenti a base di ingredienti comuni che si trasformano in elisir per corpo e mente. Il cibo diviene dunque un mezzo curativo che può portare alla prevenzione di diverse patologie. Ce ne parla **Federica Badiali**, biologa nutrizionista.

SABATO 9 GIUGNO

SALOTTO: CONOSCERE L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: Un incontro di introduzione e educazione per l'apprendimento delle conoscenze basilari per la degustazione e la valutazione sensoriale dell'olio extravergine di oliva: dall'olivo alla tavola con cenni di storia dell'olivo e dell'olio, la coltivazione, la trasformazione, la differenziazione degli oli di oliva, la nutrizione e la salute, l'olio in cucina, l'abbinamento olio-cibo, le corrette modalità di conservazione, le tecniche della degustazione e i principali pregi e difetti dell'olio. Ce ne parla Antonietta Mazzeo, Tecnico ed Esperto degli Oli d'Oliva Vergini ed Extravergini. Al termine prova pratica di assaggio con degustazione di 4 oli.

MARTEDÌ 12 GIUGNO

SALOTTO: QUALITÀ E GRANDE DISTRIBUZIONE: quando anche la grande distribuzione comprende le esigenze di una clientela in cerca di prodotti che non scendono a compromessi. Ce ne parla **Davide Fiori**.

GIOVEDÌ 14 GIUGNO

SALOTTO: COFFEE TIME: “Ogni caffè ha il suo aroma, come ha un suo momento per essere apprezzato. Crediamo che non esista il caffè migliore in assoluto, ma c'è un caffè che più di ogni altro ci regala un'emozione a seconda del momento nel quale lo si gusta, in base al metodo di estrazione che si preferisce o all'abbinamento che si sceglie”, parole di **Lisa e Leonardo Lelli**, ricercatori del gusto.

SABATO 16 GIUGNO

SALOTTO: OGNI ORTO UNA STORIA: L'orto contadino è da sempre sinonimo di tradizione, biodiversità, utilità e bellezza, ma conta grande importanza anche nell'ambiente cittadino. Parliamo della sua storia con **Massimo Montanari**, docente e Coordinatore del Corso di Dottorato in Storia culture civiltà all'Università di Bologna.

MARTEDÌ 19 GIUGNO

SALOTTO: ラーメン / RAMEN: Il ramen è sicuramente uno dei trend gastronomici del momento, ma qual è la sua storia? Ce la raccontano **Tsuruko e Takako**, proprietarie e rispettivamente chef e maître del ristorante giapponese “Yuzuya”, che dal 2016 portano la vera cucina casalinga del Sol Levante a Bologna.

GIOVEDÌ 21 GIUGNO

SALOTTO: BUONO COME IL PANE: Si chiama Gino, ha sedici anni, ed è il lievito madre più famoso di Bologna. Per il Forno di Calzolari, che lo ama e lo rinfresca giornalmente, è come un figlio. Ce lo presenta **Matteo Calzolari**.

SABATO 23 GIUGNO

SALOTTO: PROGETTO SELVAGGINA: Nasce nell'Appennino Bolognese il progetto della Macelleria Zivieri che porta sulle tavole di ristoranti e privati selvaggina certificata. Ci racconta le fasi di questa filiera **Aldo Zivieri**.

MARTEDÌ 26 GIUGNO

SALOTTO: GREEN KITCHEN: dalla vegetariana alla vegana, la cucina vegetale è tradizione ed innovazione insieme. Ne parliamo assieme a **Pina Siotto**, cuoca del Centro Natura di Bologna.

GIOVEDÌ 28 GIUGNO

SALOTTO: L'ORO VERDE: L'olio, l'elemento fondante della cucina mediterranea. Scopriamo come abbinarlo al meglio per esaltare ogni piatto con **Gianluca Tumidei** di Tenuta Pennita.

MARTEDÌ 3 LUGLIO

SALOTTO: AD OGNI PESCE LA SUA STAGIONE: Anche il mare, proprio come la terra, ha un suo ciclo vitale da rispettare, a vantaggio di ambiente, qualità ed economia. Ne parliamo insieme a **Serena Lanza**, biologa marina.

GIOVEDÌ 5 LUGLIO

SALOTTO: SCAMBIO DI RUOLI: Cosa succede quando un ristoratore si trova a passare dalla parte del cliente? Punti d'incontro e di discussione a tavola con **Roberta Rondelli**, ristoratrice bolognese.

MARTEDÌ 10 LUGLIO

SALOTTO: ROMAGNA VS EMILIA: Geograficamente unite ma storicamente avversarie. Dal cuore dell'Emilia parliamo della Romagna con **Enrico Vignoli**, gastronomo che dal 2010 è responsabile dell'ufficio stampa dell'Osteria Franceseana, nel 2012 fonda il progetto Postrivoro, dal 2016 diviene segretario generale di Chef to Chef, ed è curatore della manifestazione riminese Al Meni e di diversi laboratori ed eventi.

GIOVEDÌ 12 LUGLIO

SALOTTO: LA DIETA: da noi tutti intesa come costrizione al fine del dimagrimento, è invece derivante dal latino "diaeta" e significa semplicemente "modo di vivere". Ne parliamo insieme a **Federica Badiali**, biologa nutrizionista.

SABATO 14 LUGLIO

SALOTTO: LA TAVOLA è FEMMINA: "Nutrire è un atto esclusivamente femminile. Nella lingua italiana esiste soltanto la nutrice, non il «nutore», così come c'è la balia ma non il «balio». Per una donna, quello dell'alimentazione è una sorta di codice genetico che si tramanda da millenni." (Il gusto delle donne. Il mestiere della tavola in venti storie al femminile - Rizzoli). Ne parliamo con **Licia Granello**, autrice del libro e giornalista per La Repubblica.

MARTEDÌ 17 LUGLIO

SALOTTO: L'ORTO IN TAVOLA: l'evoluzione del Podere San Giuliano, da semplice azienda agricola a incubatore di idee che si esprimono attraverso il cibo. Ne parliamo con i proprietari **Federica Frattini** e **Andrea Monteguti**.

GIOVEDÌ 19 LUGLIO

SALOTTO: BOLOGNA CITTA' DEI TAGLIERI: L'incremento del turismo nella nostra amata città ha portato alla discussione che vede contrapposte proposta turistica e qualità. Il dibattito ha acceso gli animi dei bolognesi, creando varie correnti di pensiero. Ne parliamo con **Mauro Bassini**,

giornalista del resto del Carlino.

MARTEDÌ 24 LUGLIO

SALOTTO: QUALITÀ E QUANTITÀ: binomio impossibile? Non per **Vincenzo Cappelletti**, ristoratore bolognese, che ci racconterà come in questi anni sia riuscito a unire queste due parole considerate “forze opposte”.

GIOVEDÌ 26 LUGLIO

SALOTTO: LA PIZZA “SOSPESA”: Alla pizzeria Masaniello di Bologna la pizza si fonde con etica e solidarietà. Ci racconta come avviene questa fusione **Michele Ammendola**, proprietario ed ideatore dell’iniziativa.

SABATO 28 LUGLIO

SALOTTO: BANDO AL PAN DI SPAGNA: Scacco matto al re Pan di Spagna, la base indiscussa di ogni torta casalinga. **Frédérique** ci spiega come farne a meno, creando comunque un capolavoro.

MARTEDÌ 31 LUGLIO

SALOTTO: PIZZA REVOLUTION: è partito da Bologna il successo di una pizza che ha riorganizzato il concetto stesso di “pizza”, ed ora ha aperto le sue porte a più città italiane ed anche alla capitale britannica. Discutiamo di pizza ed imprenditorialità con i fratelli creatori e proprietari delle pizzerie Berberè **Matteo** e **Salvatore Aloe**.

MARTEDÌ 4 SETTEMBRE

SALOTTO: DA RISORSE A RIFIUTI: Le nostre scelte alimentari hanno un peso per il palato e per l’organismo, ma anche per l’ambiente. Come possiamo combattere lo spreco quotidiano? Ne parliamo assieme a **Raffaella Donati**.

GIOVEDÌ 6 SETTEMBRE

SALOTTO: ALIMENTAZIONE E AMBIENTE: I cambiamenti climatici non significano solo aumento delle temperature, ma anche trasformazione degli ecosistemi, con serie ripercussioni anche sulle attività umane. Come riconoscere dunque gli alimenti amici del clima? Ne parliamo con **Antonella Bonora**.

LUNEDÌ 17 SETTEMBRE

EVENTO DI BENEFICENZA CON CASA AIL