

Programma:

Mostre:

9 maggio / 29 settembre

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

(food • chef • design • photo) – Mostra fotografica di Roberto Savio.

Della mostra faranno parte anche alcune immagini di piatti dello Chef Mario Ferrara, realizzate da Roberto Savio, Hasselblad Ambassador e docente Fowa University, nel 2013, in occasione della presentazione del libro di Giulia Rossi “Ricette per la vita in società”.

MOSTRA D'ARTE PERMANENTE - Le creazioni 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.

“APERITIVO AL TRAMONTO”: nei mesi di Maggio e Settembre aperitivi (dalle ore 18.00 alle ore 23.00) e cene a 4 o più mani dove gli ospiti faranno assaggiare e conoscere le proprie specialità.

MESE DI MAGGIO:

- **Giovedì 9 maggio:** Aperitivo con l'azienda agricola Tizzano per conoscere i suoi vini e con “I Signori del Barbecue” Magda Mongiorgi e Gianni Guizzardi di Athos Guizzardi - I Signori del barbecue.

- **Sabato 11 maggio:** Aperitivo con “L'Angolo della Freschezza” di Roberto Guermandi, che ci farà conoscere i formaggi della sua bottega e con Gianluca Tumidei, titolare dell'azienda Tenuta Pennita, che ci farà provare il suo premiato olio di oliva.

- **Martedì 14 maggio:** Aperitivo con la vera cucina casalinga giapponese del ristorante Yuzuya, che preparerà un piatto per noi.

- **Martedì 21 maggio:** Aperitivo con Podere San Giuliano, di Federica Frattini e Andrea Monteguti, che preparerà per l'occasione un piatto a base di carciofo violetto (presidio slow food) e con Il Forno di Calzolari, di Matteo Calzolari, che ci farà assaggiare i suoi prodotti.

- **Giovedì 23 maggio:** Aperitivo con L'azienda vinicola Botti di Monte San Pietro, che ci farà degustare i suoi vini e con il Pasticcere Gabriele Spinelli della Pasticceria DolceSalato di Pianoro e DolceSalato Bistrò di Bologna, che preparerà un dessert per l'occasione.

- **Domenica 26 maggio:** Aperitivo con l'erba per passione Pamela Bianchi che preparerà con le

sue erbe spontanee un piatto insieme allo Chef Mario Ferrara e con la sfogliina di Campi Aperti Elena Noto, che tirerà la sfoglia nel giardino di Via Della Braina, davanti agli ospiti.

Aperture speciali:

- **Domenica 12 maggio:** Pranzo con lo Chef Mario Ferrara (dalle ore 12.00 alle ore 14.00)
- **Venerdì 17 e Sabato 18 Maggio:** Corner per l'evento "Peonia in Bloom" (dalle ore 10.00 alle ore 19.00).
- **Domenica 19 maggio:** Corner per l'evento "Di Verde in Verde" (dalle ore 12.00 alle ore 18.30).
- **Sabato 25 maggio:** Cena con lo Chef Mario Ferrara (dalle ore 20.00 alle ore 22.30)
- **Martedì 28 maggio:** Cena (dalle ore 20.00 alle ore 23.30) con lo Chef Michele Marchi del Ristorante "Via Con Me" e la sua cucina di influenza toscana, che preparerà uno dei piatti del menù della serata.
- **Giovedì 30 maggio:** Cena (dalle ore 20.00 alle ore 23.30) con Andrea Bandiera, titolare e gelataio della "Cremeria Scirocco" di Bologna, che contribuirà al menù della serata con il suo gelato, ingrediente inaspettato, in accompagnamento di piatti dolci ma anche salati.

MESE DI SETTEMBRE

- **Domenica 8 settembre:** Aperitivo con Francesco Di Natale, Chef e titolare di Trattoria da Francesco che preparerà un piatto per noi e con Gianluca Tumidei, produttore di olio e vini, titolare di Tenuta Pennita.
- **Martedì 10 settembre:** Aperitivo con Enoteca Calzolari che ci farà gustare i suoi vini e Selecta, con i cui prodotti verrà preparato un piatto dallo Chef Mario Ferrara.
- **Giovedì 12 settembre:** Aperitivo con Federica Frattini di Podere San Giuliano, che preparerà un piatto per noi con i prodotti della sua azienda e Nurit Maporn, che ci farà provare la sua cucina thailandese.
- **Sabato 14 settembre:** Aperitivo con la pasticceria francese Frederique Michot che ci delizierà con un dessert.
- **Domenica 15 settembre:** Aperitivo con Roberta Rondelli, titolare del ristorante Via con Me, che ci farà assaggiare i vini del suo ristorante.
- **Martedì 17 settembre:** Aperitivo con Salvatore Castiglione, barman di Dolcesalato Bistrò e Lisa e Leonardo Lelli, titolari di Caffè Lelli, per dei cocktail molto diversi dal solito.
- **Giovedì 19 settembre:** Aperitivo con Gianluca Tumidei, produttore di olio e vini, titolare di Tenuta Pennita, che porterà il suo premiato olio di oliva nei piatti che vi proporremo.
- **Sabato 21 settembre:** Aperitivo con Giosué Fogacci, CEO presso Fogacci Group srl, per piatti preparati con la magia e famosissima pentola Fogacci.
- **Domenica 22 settembre:** Aperitivo con Pasquale Troiano, Chef di Cantina Bentivoglio, che preparerà per noi un piatto.

Aperture speciali:

- **Domenica 1 settembre: Cena** (dalle ore 20.00 alle ore 23.00)
- **Sabato 7 settembre: Cena** (dalle ore 20.00 alle ore 23.00)
- **Domenica 29 settembre: Aperitivo** (dalle ore 18.00 alle ore 23.00)

“Salotto nell’Orto” incontri su diversi temi (19.00 alle 21.00) e a cui seguirà la cena (21.00 alle 23.00) e un saluto finale da parte degli ospiti.

MESE DI GIUGNO:

- Martedì 4 giugno: "Diana. Bologna in un ristorante"

Il Diana simbolo della ristorazione bolognese, palcoscenico di racconti, persone e immagini. Tra fumanti tortellini, sontuosi arrostiti, al Diana è passata la storia di questa città. Ma se il Diana è stato la storia, quale sarà il futuro della ristorazione in questa città? Ne parliamo con Mauro Bassini, autore e giornalista de "Il Resto del Carlino", che presenterà il suo libro "Diana. Bologna in un ristorante". Durante il salotto e la cena degusteremo i vini di Cantina Botti.

- Giovedì 13 giugno: “Il pellegrinaggio nella tradizione gastronomica”

Il pellegrinaggio è un viaggio lento, fatto di soste; momenti dedicati ad assaporare il gusto, la cultura e la tradizione della tavola del territorio. Ne parliamo con Enrico Gurioli, autore e giornalista di importanti testate nazionali e non solo. Durante il salotto e la cena degusteremo i vini di Tenuta La Pennita di Gianluca Tumidei e i prodotti da forno de Il Forno Calzolari di Matteo Calzolari.

- Martedì 18 giugno: “Cucina in fermento ... quali le tecniche, i sapori e i vantaggi per la nostra salute?”

Si parla molto di fermentati. Ma che cosa sono? Come nascono? Che sapori ci regalano e soprattutto che vantaggi o svantaggi portano alla nostra salute? Ne parliamo con Pina Siotto, Cuoca e docente di cucina vegetale, collaboratrice da sempre dello storico ristorante bio-vegetariano Centro Natura di Bologna, e con la nutrizionista Federica Badiali.

- Giovedì 20 giugno: “La cultura gastronomica emiliana e romagnola, tra storia e futuro”.

Divise da un trattino ma unite da una storia che le vede vicine, nella loro ricchezza. E quali le prospettive future nel nostro territorio? Ce ne parlano Carlo Alberto Borsarini, autore del libro “Tutto il buono dell’Emiliaromagna” e Marco Salicini, giornalista enogastronomico di Confcommercio Ascom di Bologna e de Il Resto del Carlino.

- Martedì 25 giugno: “Storicità e tradizione nella gastronomia. Tra invenzione e reinvenzione. Ma è possibile?”

Ci sono aspetti della tradizione gastronomica che si perdono nel tempo. Finché qualcuno non li riscopre e li riporta in tavola. E’ stato così con il carciofo violetto, ora presidio Slow Food grazie alla tenacia di chi ha avuto la forza e la passione di riportarlo ai giorni nostri. Ne parliamo con Massimo Montanari, docente e Coordinatore del Corso di Dottorato in Storia culture civiltà all’Università di Bologna e con Federica Frattini e Andrea Monteguti del Podere San Giuliano, protagonisti della riscoperta del carciofo violetto.

- Giovedì 27 giugno: “Un etto d’amore (Lascio?)”

Le stagioni di un amore, nella raccolta di un giovane autore bolognese, appassionato di cucina e della sua città. Sullo sfondo sempre Bologna; la sua magia e la sua bellezza. Ci presenta il suo libro “Un etto d’amore (Lascio?)” Luca Gamberini.

I martedì, giovedì e sabati di giugno in cui non è previsto il salotto, Scacomatto Agli Orti aprirà per cena dalle 20.00 e le domeniche per l’aperitivo dalle 18.00

MESE DI LUGLIO:

- Martedì 2 luglio: “Pizza o focaccina?”

Si parla tanto di pizza gourmet ma che cosa significa? Chi l’ha portata a Bologna e che tipo di ricerca c’è dietro a questo tipo di progetto di impresa? E poi ... non tutta la pizza c.d. gourmet è davvero degna di questo nome! Ne parliamo con Salvatore Aloe, imprenditore, insieme al fratello Matteo di Berberé e con Francesco Oppido di Storiédipinte: due progetti che hanno cambiato la storia della pizza a Bologna.

- Giovedì 4 luglio: “Sala e Cantina: basso profilo e altissime prestazioni”.

Negli ultimi anni la cucina è senza dubbio sempre di più al centro dell’attenzione e i social e la televisione hanno avuto certamente un ruolo decisivo nel portare gli chef fuori dalle cucine e sotto i riflettori. Ma cosa c’è dietro al successo di una cucina e di un progetto di impresa ristorativa? Ne parliamo insieme a Enrico Vignoli, gastronomo e Responsabile dell’Ufficio stampa dell’Osteria Francescana e con Giuseppe Palmieri, Restaurant Manager e Sommelier della medesima Osteria Francescana.

- Sabato 6 luglio: “Non venite semplicemente a mangiare ma a fare un’esperienza!”

Queste le parole di Ferran Adrià, lo Chef catalano de El Bulli, dal 2006 al 2009, primo nella classifica The World's 50 Best Restaurants. Questo approccio e la sua cucina creativa, che provoca, sorprende e delizia, ha liberato negli ultimi 20 anni tanti spiriti creativi nelle cucine di tutto il mondo. La ristorazione moderna è figlia di questa rivoluzione. Ma a 20 anni dalla “rivoluzione del sifone” cosa è cambiato? Dove va la cucina mondiale? Ne parliamo con Raffaella Prandi, giornalista e scrittrice. Ha lavorato per Il Gambero Rosso fin dalla sua fondazione e oggi collabora con il magazine gastronomico “Cook_inc. Officina Internazionale Di Cucina”.

- Martedì 9 luglio: “Gino Fabbri ieri e oggi”

Un salotto tutto dedicato alla pasticceria, raccontata dalle mani e dal cuore di un grande maestro che ha fatto la storia della pasticceria nella nostra città. Con noi proprio lui: Gino Fabbri, pasticciere e titolare della pasticceria Gino Fabbri pasticciere.

- Giovedì 11 luglio: “L’uovo di Marcello ed altri racconti”.

Fame e cucina fra teatro, cinema e cultura. Storie, voci e testimonianze di vita. Ne parliamo con Licia Granello, esperta di cultura alimentare, food-editor del quotidiano La Repubblica, firma delle pagine di R-FOOD e con Bruno Damini, giornalista-scrittore, autore del volume “L’uovo di Marcello. Fame e fama dalla voce di grandi attori” Edizioni Minerva. Damini, fino al 2013 direttore della comunicazione dell’Arena del Sole-Teatro Stabile di Bologna, è stato ideatore dei progetti “Grand Tour of Taste”, “Serata di Gola” e “Dopoteatro con gli Chef” che hanno reso protagonista l’eno-gastronomia sui palcoscenici di quel teatro.

- Martedì 16 luglio: “Scarto!”

Oggi si parla tanto di riciclo, cucina circolare e recupero. Ma in quanti lo fanno veramente?

Scopriamo in quanti e quali modi il nostro modo di consumare cibo può modificare l'ecosistema marino e perché l'inquinamento va ben oltre la plastica. Ne parliamo con Laura Angelina, Alessio Ghiringhelli e Carsten Steinacker, titolari del cocktail bar Scarto, la nuova realtà bolognese di via della Braina e con la biologa marina Serena Lanza.

- **Giovedì 18 luglio: “Vito: attore e cuiniere per passione”.**

Stefano Biccocchi – in arte Vito -, accanto alla sua consueta e celebre veste di attore comico teatrale, cinematografico e televisivo, è ormai altrettanto famoso nel suo ruolo di cuoco e gourmet. Nel 2011 con Pendragon pubblica il libro di cucina “È pronto in tavola. Le mie ricette e quelle di famiglia” e nel 2016 con Gambero Rosso “Vito con i suoi. Dalla serie tv di Gambero Rosso”; un affresco unico della tradizione emiliana. Con noi, per parlare di cucina e tradizione emiliana, tra racconti, aneddoti e ironia, insieme allo Chef Mario Ferrara e al giornalista e scrittore Bruno Damini.

- **Martedì 23 luglio: “Scatti di ortofrutta. Quando una foto fa la differenza”.**

Fotografia food: come è cambiata negli ultimi anni e in che cosa si caratterizza? Ne parliamo con Roberto Savio, food photographer e con Federica Frattini e Andrea Monteguti, titolari di Podere San Giuliano.

- **Giovedì 25 luglio: “Impresa e ristorazione: quali le chiavi del successo?”.**

In città il turismo è sbocciato e ogni mese aprono nuove realtà nel settore della ristorazione. Ma quanti progetti sopravvivono e quanti davvero riescono? Ne parliamo con chi ha fatto la storia dell'impresa ristorativa di qualità a Bologna, Vincenzo Cappelletti, fondatore di Cantina Bentivoglio e con un giovane e tenace imprenditore di successo, Salvatore Aloe, titolare di Berberé.

- **Martedì 30 luglio: Tema del Salotto: “Fratelli di casacca”.**

Uniti da una vera passione per il loro mestiere e da una sincera e storica amicizia. Insieme ci raccontano i sacrifici, le storie e le scoperte nate nelle loro cucine ma soprattutto nello scambio, nella ricerca e nel continuo confronto che in questo lavoro non dovrebbe mai mancare. Perché un vero chef sa che non si smette mai di crescere e imparare; anche dai più giovani. Ne parliamo con Massimiliano Poggi, Chef titolare del ristorante Massimiliano Poggi Cucina e con Mario Ferrara, Chef e titolare del ristorante Scacomatto.

I martedì, giovedì e sabati di Luglio in cui non è previsto il salotto, Scacomatto Agli Orti aprirà per cena dalle 20.00 e le domeniche per l'aperitivo dalle 18.00

Aperture speciali:

- **Lunedì 1 luglio:** Cena (dalle ore 20.00 alle ore 22.30)

- **Mercoledì 3 luglio:** Cena (dalle ore 20.00 alle ore 23.30) per Evento benefico

Scacomatto agli Orti Via delle Braina 7 Bologna 051 263404 - 3667180306 info@ristorantescacomatto.com	Ufficio Stampa Alice Boscardin aliceboscardin@gmail.com 340.9660067
---	---