



# Slow Food<sup>®</sup> Bologna



## Programma Gennaio - Aprile 2010



CAMPINA  
**BENTIVOGLIO**  
INDICATO C. L. S. R. R. S. T. R. I. S. T. O. R. A. N. T. I.

Via Mascarella, 4/b  
Bologna  
Tel. +39 051.265416



## CORTILE DEL CINEMA LUMIÈRE

# MERCATO DELLA TERRA DI BOLOGNA



Riprende **sabato 16 Gennaio** il Mercato della Terra di Bologna, organizzato da **Slow Food**, grazie alla collaborazione della **Cineteca di Bologna** ed al sostegno della **Provincia di Bologna** e della **Fondazione Carisbo**. Nel Mercato della Terra di Bologna, i produttori provenienti dalla nostra provincia, o da un raggio di 40 km da Bologna, sono coinvolti nella gestione del Mercato, vendono solo i propri prodotti di stagione ed hanno la possibilità di raccontarne la qualità. I Mercati della Terra sono luoghi dove si fa la spesa, ma anche occasioni di **incontro** e di **educazione al gusto**.

**L'appuntamento è diventato settimanale, dalle 9.00 alle 14.00.**

**Ogni sabato mattina in via Azzo Gardino 65, con il seguente calendario:**



**Gennaio 16 - 23 - 30**



**Febbraio 6 - 13 - 20 - 27**



**Marzo 6 - 13 - 20 - 27**



**Aprile 3 - 10 - 17 - 24**

### **COME ARRIVARE AL MERCATO:**

**IN BICICLETTA:** Parcheggio biciclette all'ingresso del Cinema Lumière.

**IN AUTOBUS:** Linea 18 / Navetta B: fermata Rondone a 300 metri

Linee 32 / 33: fermata Porta Lama a 300 metri

Linee 13 / 19 / 36: fermata Riva Reno a 600 metri

**IN MACCHINA:** Il Mercato **non è** nella Zona Traffico Limitato. Per i visitatori **un'ora gratis al Parcheggio Apcoa Rivareno** in Via Azzo Gardino, 100 metri dopo il Mercato. Entrate al parcheggio, fate la spesa al Mercato e ritirate il buono al banco Slow Food.

Per informazioni:

**Giorgio Pirazzoli**, Direttore del Mercato della Terra di Bologna  
cell: +39 328 1396004.

**Roberto Ferranti**, Fiduciario Slow Food Bologna  
cell: +39 347 8711832

e-mail: [mercatodellaterra@slowfoodbologna.it](mailto:mercatodellaterra@slowfoodbologna.it)





## MASTER VINO 1° LIVELLO



Ciclo di **6 incontri** divenuto ormai un appuntamento classico per chi voglia avvicinarsi ed approfondire le proprie conoscenze sul mondo del vino. Le serate affronteranno le nozioni essenziali della viticoltura, della vinificazione, nonché il linguaggio e gli strumenti della degustazione.

Le lezioni, ognuna di circa 2 ore, si terranno a Bologna presso la **Cantina Bentivoglio in via Mascarella 4/b.**

Ecco il calendario delle lezioni, tutte di **lunedì**, che inizieranno alle ore **20.30**:



**Febbraio 1 - 8 - 15 - 22**



**Marzo 1 - 8**

Docente: **Fabio Giavedoni** di Slow Food Editore

**Il corso è riservato ai soci Slow Food** e la quota di partecipazione è di **180,00 Euro**, (giovani fino ai 25 anni: **155,00 Euro**) comprendente le dispense, il materiale didattico, il libro **“Il piacere del vino”** e la valigetta con i 6 bicchieri da degustazione.

Per iscriversi rivolgersi a **Tania Mancini**:

cell. **+39 339 8627240**; e-mail: **mancini.tania@tiscali.it**.

La prenotazione va confermata versando un acconto di

**50,00 Euro.**

**Chi si iscrive per la prima volta all'associazione partecipando ad un Master of Food, sottoscriverà la tessera annuale “Terra Madre”, del costo di 25,00 Euro (giovani 10,00 Euro), meno della metà del prezzo base.**





## MASTER BIRRA Geografia, stili e produzioni

La birra ha una storia millenaria, ed è probabilmente la più antica bevanda alcoolica dell'umanità: già presso i Sumeri tutti i ceti sociali avevano diritto a una certa quantità di birra. Nonostante oggi sia la bevanda più diffusa tra i giovani, non va dimenticato che la sua tradizione è lunghissima ed estremamente variegata. Il mondo della birra è affascinante e molto più complesso di quanto comunemente si immagini; la sua relativa facilità di produzione ne ha sviluppato la diffusione in moltissimi luoghi diversi per geografia, storia, cultura. Questi **quattro incontri** presentano una panoramica sintetica, ma completa sulle materie prime, sulle principali tipologie, sugli stili, sulle zone di produzione e su come imparare a degustare e a riconoscere la buona birra. Il Master ha, in alcuni suoi aspetti, una **veste didattica nuova ed aggiornata** rispetto ad alcuni anni fa e si assaggeranno ad esempio molte birre di microbirrifici italiani.

Il corso si svolgerà presso la **Birreria Amadeus di via Dagnini 1/A a Bologna**, con inizio alle **ore 20.30** e con il seguente calendario:



**Marzo 15 - 23 - 29**



**Aprile 6**

Docente: **Daniele Fajner**

Il master è **riservato ai soci Slow Food** e la quota di partecipazione è di **120,00 Euro** (giovani fino ai 25 anni: **105,00 Euro**) comprendente materiale didattico, le dispense ed il libro **“Guida alle birre del Mondo”**.

Per iscriversi rivolgersi a **Tania Mancini**:

cell. **+39 339 8627240** - e-mail: **[mancini.tania@tiscali.it](mailto:mancini.tania@tiscali.it)**

La prenotazione va confermata versando un acconto di **40,00 Euro**.

**Chi si iscrive per la prima volta all'associazione partecipando ad un Master of Food, sottoscriverà la tessera annuale “Terra Madre”, del costo di 25,00 Euro (giovani 10,00 Euro), meno della metà del prezzo base.**



Via Dagnini, 1/a - Bologna  
Tel. **+39 051 6234011**



**Domeniche 24 Gennaio - 28 Febbraio  
21 Marzo - ore 11,30**



## **AMICI DI BABETTE** **BRUNCH CAFE'**

Un modo piacevole di passare assieme alcune domeniche, quello proposto dalle **Babettes** e da **Alessandro e Cristina** di **AROMA** locale situato a Bologna in via Portanova 12.

Riproponiamo quindi i loro brunch di qualità, che tanto successo hanno avuto nei mesi precedenti, dalle ore **11.30 alle 14.00** in **via San Felice 116**.

Sarà perchè la domenica mattina sentiamo tutti il bisogno di rallentare i ritmi e di farci coccolare un po', sarà per le delizie che potremo degustare, sarà per la bravura, ma anche per la cordialità e la simpatia delle Babettes e degli amici di AROMA?

Non lo sappiamo, forse un po' di tutto questo, ma non è nemmeno importante scoprirlo, ci mettiamo fiduciosi nelle loro mani.

Buffet di delizie dolci e salate fatte in casa, preziosi caffè (serviti nella moka, nella napoletana, in infusione), raffinati tè, cioccolata in tazza e ... golose degustazioni a sorpresa.

Il piacere tutto Slow per iniziare bene la giornata.

Costo **25,00 Euro - 22,00 Euro** per i soci Slow Food e gli Amici di Babette.

Si consiglia di prenotare per tempo, vista la disponibilità limitata dei posti a disposizione, telefonando agli Amici di Babette:  
tel. **+39 051 6493627**.





Martedì 26 Gennaio - ore 20,45

## OSTERIA DEL CIRMOLO

### A CENA CON I PRODOTTI DEL MERCATO DELLA TERRA

Ortaggi e verdure di stagione, formaggi e salumi, miele e vino: un grande paniere di prodotti provenienti da piccole economie agricole emiliane, selezionati da Slow Food per farli conoscere ogni sabato mattina, assieme a chi li produce.

L'amico **Bruno Sireno**, enogastronomo dell'Osteria del Circolo, farà come sempre la spesa al Mercato della Terra di Bologna, e nella cena conviviale al suo locale di **via San Felice 86/a**, in collaborazione con i produttori, presenterà alcuni piatti "di Mercato":

- Zuppa di verdure e cereali del Mercato della Terra
- Lasagnetta al forno con Ragù di Vacca Bianca Modenese.  
Produttore: Azienda Agricola Ballarana di Piccioli Tommaso di Montalbano di Zocca
- Tortino di ricotta e verdure di stagione. Produttori:  
Aziende Agricole Cottu Salvatore di Pianoro e Muzzano di Sopra di Monteveglio
- Tagliere di formaggi e salumi: Parmigiano Reggiano, primo sale, ricotta, pancetta e capocollo di Mora Romagnola  
(produttori: Caseificio Rosola di Zocca, Azienda Agricola Colò Bruno di Monteveglio, Agriturismo Tizzano di Montombraro di Zocca)
- Crostata di frutta e farro del Forno Calzolari di Monghidoro

In abbinamento i vini della **Cantina Orsi - Vigneto San Vito** di Monteveglio.

Il costo è di **40,00 Euro**  
**35,00 Euro** per i soci Slow Food.

Si consiglia di prenotare per tempo al locale: tel. **+39 051 522432**  
cell. **+39 338 4573333**.



Via San Felice, 86/A - Bologna  
Tel. +39 051.522432





Martedì 2 Febbraio - ore 20,45

## CANTINA BENTIVOGLIO

### I FIGLI DELLE TRANSUMANZE



La Transumanza racchiude in sé tutto il fascino ed il mistero ancestrale che da sempre ha legato e caratterizzato il fortissimo legame tra l'uomo pastore 'nomade-itinerante', con il proprio tesoro di greggi da salvare, sempre alla perenne ricerca dei migliori pascoli da utilizzare come foraggi non stanziali!

Vere e proprie 'migrazioni perenni', spinte non dalla ricerca della migliore qualità organolettica, ma dalla dura legge della sopravvivenza!

Seguendo questi percorsi millenari, i **viaggi di Cristiano** hanno toccato questa volta il Centro-Sud Italia e precisamente il Nord della Puglia, il Molise e l'Abruzzo, la Campania e la Basilicata.

Da queste zone ha selezionato una **grande ricotta stagionata** e **6 rari formaggi** a latte crudo ovino, caprino e vaccino, prodotti ancora artigianalmente ora come secoli fa, lungo gli ultimi e intatti pascoli della Transumanza.

Potremo degustarli alla **Cantina Bentivoglio di via Mascarella 4/b**, in abbinamento ai vini: **Aglianico del Vulture** della cantina Bisceglia, **Fiano di Avellino** dell'azienda Colli di Latio e **Montepulciano d'Abruzzo** della cantina Collefrisio.

Alla fine, verrà proposto un piatto della tradizione contadina, preparato dallo chef della Cantina Bentivoglio, **Ivan Poletti**.

Il costo della serata è di **38,00 Euro - 34,00 Euro** per i soci Slow Food.

Si consiglia di prenotare per tempo telefonando al locale:  
tel. **+39 051 265416**.





## SCUOLA STEINERIANA PASTA MADRE

**Dalla coltivazione biologica e biodinamica al consumo di varietà antiche di cereali: la cura della filiera del pane per prodotto buono, pulito e giusto**

Il 6 e il 7 Febbraio Bologna diventerà la capitale del pane biologico e di qualità. L'Associazione per la Pedagogia Steineriana, in collaborazione con l'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica e Slow Food Bologna, organizzano presso la **Scuola Steineriana "Maria Garagnani" in via Morazzo 4/4**, l'incontro "Pasta Madre", una due giorni di approfondimento sulla filiera del pane, con importanti interventi di professori universitari, medici, ricercatori e, soprattutto, agricoltori. In parallelo si terranno laboratori pratici per adulti e bambini e momenti di degustazione, per comprendere sempre di più questo alimento così semplice, diventato nel tempo così complesso.

Sarà poi allestita una **piccola area mercato** con panificatori e produttori di qualità provenienti da tutta Italia, perché, pur nella loro diversità, ogni pane ed ogni pasta hanno la propria storia da raccontare!

Il programma dettagliato delle 2 giornate, comprensivo delle informazioni logistiche di partecipazione, è in via di definizione e sarà comunicato al più presto attraverso i siti internet:

**[www.scuolasteineriana.org](http://www.scuolasteineriana.org)** e **[www.slowfoodbologna.it](http://www.slowfoodbologna.it)**.

Per ulteriori informazioni: **Paolo Sangiovanni**

(Associazione per la Pedagogia Steineriana):

cell. **+39 335 7178723**; e-mail: **[eventi@scuolasteineriana.org](mailto:eventi@scuolasteineriana.org)**.

**Riccardo Astolfi** (Slow Food Bologna):

cell. **+39 347 9854238**; e-mail: **[riccardo.astolfi@gmail.com](mailto:riccardo.astolfi@gmail.com)**



Associazione  
per l'Agricoltura Biodinamica





Martedì 16 Febbraio - ore 20,45

## CANTINA BENTIVOGLIO

### “CÉPAGES” ANCESTRALI

### DEL SUD DELLA FRANCIA

Tra la bordura meridionale del Massiccio Centrale e le regioni orientali dei Pirenei si estende uno splendido mosaico di vigneti nei dipartimenti di **Languedoc-Roussillon, Gard, Hérault, Aude, Côte de Provence.**

Gli Antichi Greci impiantarono qui le prime vigne, ma l'Imperatore Domiziano, nell'anno 92 d.C., ne fece espiantare oltre la metà perché messe a dimora dai nemici. Grazie alle diversità dei terreni nei vari dipartimenti, i vini prodotti sono tra di loro differenti per profumo, colore ed intensità. Ecco perché il sud della Francia può dichiararsi a pieno titolo il giardino storico dei “cépages ancestrali”.

La degustazione sarà condotta da **Fabio Giavedoni** e da **Giulio Menegatti** di **Bordò Perlage**, che ringraziamo per la disponibilità.

Apriremo la serata con un fresca **Blanquette de Limoux**, poi “apriremo il fuoco” ed assaggeremo:

<b>Domaine de la Solitude</b>	<i>Chateauneuf du Pape Blanc</i>
<b>Domaine du Colombier</b>	<i>Hermitage Blanc</i>
<b>Domaine E. et J. Durand</b>	<i>Cornas</i>
<b>Domaine de la Solitude</b>	<i>Chateauneuf du Pape Rouge</i>
<b>Domaine du Colombier</b>	<i>Hermitage Rouge</i>

In accompagnamento, due piatti preparati da **Ivan Poletti**, chef della Cantina Bentivoglio, che interpreterà i Presidi Slow Food della Vacca Bianca Modenese e della Mora Romagnola.

Costo: **38,00 Euro - 34,00 Euro** per i soci Slow Food.

I posti a disposizione sono limitati, prenotatevi per tempo telefonando al locale: Tel. **+39 051 265416.**





## GLI ALLEATI DEL CIBO

Sono ben **7 i ristoranti bolognesi** che hanno aderito al Progetto **Alleanza tra i Cuochi Italiani e i Presidi Slow Food**. Il progetto vuole creare una grande rete solidale, nella quale i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presidi Slow Food, impegnandosi a valorizzare i loro prodotti, utilizzandoli nei propri menù.

Per sostenere il progetto uniamo i “nostri” chef in **due grandi cene conviviali**, nelle quali interpreteranno i Presidi Slow Food dell’Emilia Romagna, con qualche escursione nei Presidi del resto d’Italia. Ecco gli appuntamenti:

**Lunedì 22 Febbraio - ore 20,30**

**RISTORANTE AMERIGO (SAVIGNO)**

**Via Marconi 14**

In cucina, oltre al padrone di casa, **Gianluca Esposito** (ristorante Eataly Bologna), **Valentino Rizzo** (all’Osteria Bottega di Bologna) e **Arnaldo Laghi** (Osteria n. 7 di Pianoro).

In abbinamento i vini delle Cantine **Orsi-Vigneto San Vito** e **Corte d’Aibo**.

Costo: **55,00 Euro - 50,00 Euro** per i soci Slow Food.

Prenotazioni allo **051 6708326**.

**Lunedì 22 Marzo - ore 20,30**

**RISTORANTE AL CAMBIO (BOLOGNA)**

**Via Stalingrado 18**

Di scena il padrone di casa **Massimiliano Poggi**, **Aurora Mazzucchelli** (ristorante Marconi di Sasso Marconi) e **Mario Ferrara** (ristorante Scacomatto di Bologna).

Vini delle aziende vinicole **Floriano Cinti** e **Podere Riosto**.

Costo: **55,00 Euro - 50,00 Euro** per i soci Slow Food.

Prenotazioni allo **051 328118**.

*Vi forniremo più avanti i due menù in dettaglio. Parte degli incassi sarà devoluta alla Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus.*



**IL GELATAURO**  
Via S. Vitale 98/b - Bologna  
Tel. 051 23 00 49

gusti particolari: cioccolato (chuo)  
cioccolato all'arancio  
ragno dalle 2 Sicilia  
principe di Calabria  
zenzero  
semi di finocchio  
pistacchio di Bronte

**CAFFETTERIA ed ENOTECA**  
per pranzi leggeri



**Giovedì 4 Marzo - ore 20,30**

## **AMICI DI BABETTE**

### **STORIA DI UN PIATTO: IL RAGÙ**

#### **Laboratorio del Gusto**

La parola "Ragù", della stessa derivazione francese, indica ricette abbastanza diverse tra loro, ma accomunate dall'uso di carne cotta in un sugo di solito destinato a condire la pasta. Fondamentalmente i tipi di ragù sono due: uno a base di carne tritata e l'altro con un pezzo di carne intera cotta molto lentamente.

Al primo genere di ragù appartengono tendenzialmente quelli emiliani al secondo tipo di ragù con carne intera si associano quelli di alcune regioni meridionali.

La serata, condotta da **Antonella Bonora** presso la sua Associazione **Amici di Babette in via San Felice 116**, percorrerà la storia di questi "sughi" dalla loro origine ad oggi.

Cercheremo di ricostruire ingredienti e ricette legate al concetto di ragù e leggeremo brani celebri che decantano questa storica preparazione.

Degusteremo **3 piatti:**

- il ragù alla bolognese come da ricetta depositata in camera di commercio.
- il ragù alla napoletana come cantato da Eduardo De Filippo
- infine una preparazione cosiddetta al ragù.

In accompagnamento: il Lambrusco **Nivola** della cantina Chiarli di Modena e il Lambrusco **Concerto** della cantina Ermete Medici di Reggio Emilia.

Costo della serata **40,00 Euro - 35,00 Euro** per soci Slow Food e gli Amici di Babette.

I posti a disposizione sono limitati, prenotatevi per tempo telefonando all'Associazione: tel. **+39 051 6493627**



Via San Felice 116 - Bologna

**Tel. +39 051 6493627**

Associazione  
**GLI AMICI DI BABETTE**  
Iniziativa di Cultura Gastronomica





Martedì 16 Marzo - ore 21,00

## CANTINA BENTIVOGLIO

### CONGRESSO DEI SOCI DELLA CONDOTTA BOLOGNESE

Eccoci giunti ad un appuntamento molto importante per la nostra Associazione: il **Congresso di Condotta**, in vista degli appuntamenti quadriennali: il Congresso regionale di metà Aprile e il Congresso Nazionale di metà maggio.

Importante appunto perché si dovranno **rinnovare i vertici della nostra Condotta per i prossimi 4 anni** ed eleggere i nostri rappresentanti al Congresso Regionale.

Slow Food vuole allargare la sua classe dirigente ed operativa ad ogni livello, investendo soprattutto sui giovani e, individuando all'interno delle Piccole Tavole nuovi responsabili di specifici settori di attività della Condotta: dal Mercato della Terra, agli Orti scolastici ed al settore educazione in generale, ai Master, all'Alleanza Cuochi/Presidi, alle comunità di Terra Madre ...

Pertanto invitiamo i soci ad intervenire numerosi all'appuntamento del **16 marzo presso la Cantina Bentivoglio di via Mascarella 4/b** e chi vorrà dare una mano in questo nuovo progetto, potrà farsi avanti.

Sarà presente anche **Alberto Adolfo Fabbri**, della Segreteria Nazionale di Slow Food e presidente di Slow Food Emilia-Romagna.

Al termine della serata sarà offerto un **piccolo momento di convivialità.**

Vi saremo grati se, per motivi organizzativi e di spazio, vorrete segnalare l'intenzione di partecipare, telefonando preventivamente alla **Cantina Bentivoglio: tel. +39 051 265416.**





Giovedì 15 Aprile - ore 20,45

## EATALY BOLOGNA

### LE BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

#### Fra tradizione e innovazione

Attingendo dalla lunga tradizione birraria belga, tedesca ed anglosassone, i birrifici artigianali italiani hanno dato, da alcuni anni a questa parte, e stanno dando un forte contributo innovativo, producendo nuove birre leggere, speziate, aromatiche, balsamiche, tostate...

Vi proporremo, nella serata che si terrà a Bologna nei locali di **Eataly Bologna in via degli Orefici 19**, alcune birre che rappresentano secondo noi questa "Renaissance" birraria e che ci permetteranno interessanti abbinamenti con la cucina, in un intrigante gioco di stimoli sensoriali.

Saranno degustate:

- 1 – Birra allo zafferano di Pausa Caffè
- 2 – La Lurisia (Blanche)
- 3 – Wayan di Baladin
- 4 – Reale Extra del Birrificio del Borgo
- 5 – Imperial Stout del Ducato



**Gianluca Esposito**, giovane chef del ristorante, penserà a 5 proposte gastronomiche in abbinamento alle birre e siamo già ansiosi di assaggiarle.

**Daniele Fajner**, docente Master of Food, condurrà la serata.

Costo: **25,00 Euro - 22,50 Euro** per i soci Slow Food.

Le prenotazioni si raccolgono presso il locale:

tel. **+39 051 0952820**.





### **BAR ENOTECA TUMEDEI - Via degli Ortolani, 77**

## **APPUNTAMENTI D'INVERNO**

Ecco il nuovo calendario degli incontri proposti dal **Bar-Enoteca Tumedei di via degli Ortolani 77**, aperto tutte le sere fino alle 23,00.

### **Venerdì 22 Gennaio – Aperitivo.**

#### **Messico e nuvole**

*Quella messicana è stata, ed è tuttora, una delle principali e più gradite cucine etniche che hanno fatto presa nel nostro paese.*

*Stasera, per chi lo vuole, proponiamo qualche piatto tipico come tortillas, tacos, chili, salse piccanti e tanto altro. Il tutto in abbinamento a fresche birre “col sombrero” e bevande miscelate a base di tequila.*

*Un calice € 5.00; Un piatto di preparazioni a base di prodotti tipici € 6.00.*

### **Mercoledì 27 Gennaio - Degustazione.**

*Solo su prenotazione.*

#### **Il Chianti Riserva: la vera anima della Toscana**

*Anche se la loro fama è stata offuscata da prodotti più alla moda come il Brunello o gli uvaggi toscani a base di uve internazionali, il Chianti Classico nella versione Riserva rappresenta forse la migliore espressione di rosso toscano in grado di competere con i migliori vini del mondo. Nel tentativo di riscoprire questi straordinari vini assaggiamo:*

*Fattoria di Felsina Chianti Riserva 06, Fontodi Chianti Riserva Vigna del Sorbo 06, San Giusto a Rentennano Chianti Riserva Baroncole 06, San Felice Chianti Riserva il Grigio 05, Selvapiana Chianti Ruffina Riserva Bucerchiale 04, Castello di Monsanto Chianti Riserva il Poggio 00. Alla fine della degustazione verrà servito, per chi lo desidera, un piatto in abbinamento: selezione di salumi toscani.*

*Costo della degustazione € 30.00; costo del piatto € 6.00*

### **Venerdì 19 Febbraio - Aperitivo.**

#### **Dolce Garda: i vini e gli spumanti di Costaripa.**

*Un territorio non molto conosciuto, ma potenzialmente unico. Su queste sponde del lago più grande d'Italia si coltivano agrumi, ulivi, capperi e ovviamente uva. Da uve tipiche della zona e da altre più internazionali, l'azienda agricola Costaripa produce, da tre generazioni, gradevoli vini e alcuni interessanti spumanti. Proviamo ad assaggiarli per l'aperitivo insieme ad alcuni prodotti tipici della zona.*

*Un calice € 5.00; Un piatto di preparazioni a base di prodotti tipici € 6.00.*

### **Mercoledì 24 Febbraio – Degustazione.**

*Solo su prenotazione.*

#### **Le “Roi” contro il resto del (suo) Mondo:**

#### **Il Barbaresco di Angelo Gaja contro i Produttori del Barbaresco**

*Una degustazione un pò cattivella che vede la sfida, rigorosamente alla cieca, tra il Barbaresco più famoso (e costoso) della denominazione e cinque Barbaresco di diversi cru di una delle cantine cooperative più antiche ed importanti della zona in grado di proporre prodotti di altissimo profilo con un impeccabile rapporto qualità/prezzo. Sapremo riconoscerli?*





Esclusivamente da uno dei migliori millesimi degli ultimi anni, il 2004, assaggiamo e spietatamente votiamo:

Gaja Barbaresco 2004, Cantina Produttori del Barbaresco: Barbaresco Montestefano 04, Barbaresco Ovello 04, Barbaresco Pora 04, Barbaresco Rabaja 04, Barbaresco Moccagatta 04.

Alla fine della degustazione verrà servito, per chi lo desidera, un piatto in abbinamento: tagliere di formaggi piemontesi stagionati.

Costo della degustazione € 45.00, costo del piatto € 6.00

### **Giovedì 18 Marzo - APERITIVO LETTERARIO**

In collaborazione con la libreria "Ulisse" di Bologna, verrà presentata una novità editoriale di

**Slow Food Editore**, seguita da un momento conviviale.

I dettagli saranno presto disponibili sui siti:

[www.slowfoodbologna.it](http://www.slowfoodbologna.it) e

[www.enoteca-tumedei.com](http://www.enoteca-tumedei.com)

### **Mercoledì 24 Marzo - Degustazione.**

Solo su prenotazione.

#### **I METODI CLASSICI DELLA FRANCIACORTA E DELL' ALTO ADIGE: BOLLICINE A CONFRONTO.**

A confronto le due zone di produzione qualitativamente più importanti per i gli spumanti Metodo Classico in Italia. Seppure accomunati dallo stesso sistema produttivo e spesso dalle stesse uve di base, mostrano infatti sensibili differenze dovute alle differenti situazioni climatiche delle zone di origine. Confronteremo alla cieca coppie di campioni della stessa tipologia per capire meglio le differenze ed i punti di contatto.

In degustazione: Haderburg Pas Dose' 04 /Ca' del Bosco Dosage Zero 04, Arunda Brut Riserva/Monterossa Brut Cabochon 04, Arunda R&R, Brut Rosè/Bellavista Rosè 04.

Alla fine della degustazione verrà servito, per chi lo desidera, un piatto in abbinamento: carpaccio di pesce spada con caponata di verdure

Costo della degustazione € 35.00, costo del piatto € 7.00

Gli Aperitivi avranno inizio alle **ore 18.00** e termineranno alle **ore 21.30**.

Le Degustazioni si terranno dalle **21.00** alle **22.30**.

Ai soci Slow Food verrà praticato uno **sconto del 10%** circa.

Potete prenotarvi telefonando direttamente al locale:

tel. **+39 051 492003/540239**.

BAR  
**TUMEDEI**  
ENOTECA

Bar Enoteca Tumedei  
via degli Ortolani 77 - Bologna

ENOTECA  
**TUMEDEI**  
CANTINA

VINI DAL 1963

Via Ortolani, 32 - Bologna  
tel. 051 540239 - fax 051 6245906  
[www.enoteca-tumedei.com](http://www.enoteca-tumedei.com)

# SCONTI

per i soci Slow Food

---

## *Ingresso a riduzione al MAMbo Museo d'Arte Moderna di Bologna*

Via Don Minzoni, 14 - Bologna - tel. +39 051 6496611

### **Sconto 10% Il Gelatauro**

Gelateria Caffetteria ed Enoteca  
Via San Vitale 98/b - Bologna - tel. +39 051 230049

### **Sconto 5% Bar ed Enoteca Tumedei**

Via Ortolani, 32 - Via Ortolani 77 - Bologna  
tel. +39 051 540239

### **Sconto 10% La Bandiga**

Bottega con cucina  
Via Sant'Isaia, 6/e - Bologna  
tel. +39 051 6448741

### **Sconto 10% La Ghiotta Brigata**

Via Vittorio Veneto 7/b - Bologna  
tel. +39 051 522108

### **Sconto 15% Libreria Giuliana**

Su tutti i libri, eccetto testi scolastici  
Via Emilia 204/a - Imola - tel. +39 0542 28194

### **Sconto 15% Gelateria Buon Gelato**

Via D'Azeglio, 58 - Imola - tel. +39 347 1242993  
Sulle vaschette da almeno un chilo di gelato

### **Sconto 10% Enoteca Le Lune**

Solo per acquisti superiori a 60,00 Euro  
Via Ugo La Malfa 29/43 - Imola - tel. +39 0542 653359

### **Sconto 10% Enoteca Adrio**

Viale Andrea Costa, 62 - Imola - tel. +39 0542 32964

### **Sconto 10% Osteria del Vicolo Nuovo**

Enoteca con mescita e cucina  
Vicolo Codronchi 6 - Imola - tel. +39 0542 32552

---

*Fiduciario Slow Food Bologna - Roberto Ferranti*

Tel. +39 051 522516 - Cell. +39 347 8711832 - humberts@tin.it

---

**[www.slowfoodbologna.it](http://www.slowfoodbologna.it)**

Foto: Archivio Slow Food Italia, Slowine e Cineteca di Bologna