

# Il futuro del cibo passa da Bologna

Dalla tradizione alla capacità di innovarsi della città emiliana  
ecco perché il Gusto incontra “la Grassa”  
per favorire un dialogo sull’evoluzione degli stili alimentari

— “ —

**Bologna ha adottato una food policy basata sulla lotta allo spreco, la valorizzazione del cibo di qualità e lo sviluppo di una filiera agroalimentare corta**

— ” —

di Luca Cesari

**BOLOGNA** – Una città al centro della Pianura Padana. Già questo potrebbe raccontare molto di Bologna che da sempre convoglia i prodotti di una delle zone agricole più ricche d'Italia nei suoi mercati e nelle sue cucine. Uno snodo che riunisce e lega migliaia di imprenditori impegnati nella produzione di alcune eccellenze gastronomiche riconosciute a livello mondiale.

Questo è solo uno dei modi di vedere la cosa. Sede della più antica università europea, alcuni dicono del mondo, durante gli ultimi nove secoli ha saputo attrarre intelligenze provenienti dall'Italia e dall'estero a servizio della formazione dei giovani. Uno dei motivi che li attirava a Bologna, piuttosto che a Parigi o in qualche altra grande capitale, non era solo la qualità del suo Studio, ma qualcosa di difficilmente misurabile che oggi chiamiamo “qualità della vita”. Ed è così che Bologna, oltre “la dotta”, è diventata “la grassa”.

La libera circolazione delle merci e del pensiero ne hanno fatto una delle città più ricche, vivaci, demo-

cratiche e ribelli al tempo stesso con una propensione a costruire reti orizzontali tra liberi cittadini piuttosto che alimentare le disuguaglianze a beneficio di pochi. La sua cucina, costruita su queste fondamenta, ha dovuto per forza somigliargli. Con Napoli, altro centro di costruzione e irradiazione delle mode culinarie, Bologna ha rappresentato un modello di ciò che c'era di buono, ricco e opulento. Questo grazie anche ai suoi artigiani che hanno saputo lavorare insieme per il bene comune e dialogare con l'estero per creare alcuni tra i più grandi marchi commerciali del passato, come la mitica mortadella che per molti è diventata sinonimo della città stessa: una “Bologna” da mangiare a fette.

Oggi la città dei portici e delle torri non ha smesso di essere il centro di un grande movimento propulsivo per la gastronomia, in modi forse meno appariscenti e più nascosti dietro alla grande tradizione culinaria che tende a essere sempre in primo piano.

Non è un caso che da qui sia nata nel 2004 una realtà come le Cesarine, capace di riunire tanti semplici appassionati, ma talvolta molto di più, che volevano portare avanti la tradizione della sfoglia tirata a mattarello e della cucina bolognese. Un antico patrimonio di gesti che vedeva però assottigliarsi le fila delle “azdore” che si trovavano insieme intorno al grande tagliere per chiudere i tortellini. In poco tempo, anche grazie al web, le Cesarine sono diventate un fenomeno imprenditoriale diffuso con oltre 1500 persone in tutta Italia pronte a ospitare a casa, per una cena o un corso di cucina, centinaia di migliaia di buongustai e turisti in cerca di un'esperienza gastronomica.

Sempre nel cuore di Bologna è nato un modello imprenditoriale diverso dagli altri che di recente è stato riconosciuto tra i Great Place to Work®. Stiamo parlando del Forno Brisa che ha fatto da apripista a quanti stavano cercando un nuovo modo di concepire il pane, a partire dalla materia prima coltivata in maniera sostenibile, al coinvolgimento di produttori locali, fino alla cura nella realizzazione dei prodotti a base di lievito madre.

La rete, infine, è la parola chiave per interpretare il successo dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, altro esempio di successo per la capacità di coinvolgere produttori ed etichette a tutti i livelli in nome di obiettivi comuni.

Il Gusto ha scelto Bologna per la sua prima manifestazione dedicata al mondo della gastronomia per tutti questi motivi e per uno in più: il futuro. Bologna ha un ruolo attivo nella definizione della cucina di oggi e di domani e per questo motivo Il Gusto, insieme all'Amministrazione comunale, ha in progetto di istituire un tavolo permanente per lo sviluppo del settore enogastronomico. Un grande progetto che coinvolgerà tutti gli attori, a partire dai protagonisti del cibo e della ristorazione, per costituire un punto d'osservazione privilegiato

Daniele Ara, assessore all'Agricoltura



03041

03041

coltura, Agroalimentare ed educazione Alimentare del Comune di Bologna, ha sottolineato come questa iniziativa possa rappresentare un'opportunità per la città: «Bologna ha già adottato una propria food policy basata sulla lotta allo spreco - siamo già capofila della rete "spreco zero" - la valorizzazione del cibo di qualità e lo sviluppo di una filiera agroalimentare corta, aderendo alle linee dettate dalla Commissione europea riguardo la strategia "Farm to Fork". Il tavolo del Gusto si inserisce perfettamente in questa linea, contribuendo al dialogo trasversale con le associazioni di categoria e soprattutto nei confronti dei ristoratori che sono coinvolti in prima linea nell'evoluzione degli stili di alimentazione della città».

RIPRODUZIONE RISERVATA



# Masterclass e stand tra saperi e assaggi

Due giorni di degustazioni

## 5 novembre

### Con Domori nello scrigno del cacao

**Sala Re Enzo, ore 10**

Con Gianluca Franzoni, fondatore Domori

### Colazione con il San Daniele

**Sala Re Enzo, ore 10,15**

Con Nicola Sivilotti, Consorzio prosciutto di San Daniele

### Marmellata, comfort food per l'anima

**Sala Re Enzo, ore 11,20**

Trasformare in lusso la quotidianità. Con Lisa Lombardo, manager marketing Agrimontana

### Impastare, impastare: qualche cosa resterà

**Sala Re Enzo, ore 11,35**

Fulvio Marino e i segreti della panificazione

### Il rito de Tea

**Sala Re Enzo, ore 15**

Con Cristina Ponchi, store manager Damman Frères, la più elegante casa di produzione di Tea in Europa

### Dal burro al Gran Moravia

**Sala Re Enzo, ore 15,15**

Roberto Brazzale e la sua azienda combattente

### Impariamo a criticare

**Sala Re Enzo, ore 16,35**

Come si giudica un ristorante: con Eleonora Cozzella, Luciano Pignataro e Edoardo Raspelli

### L'ora dell'aperitivo

**Sala Re Enzo, ore 17,55**

Degustazione dei cocktail di Giulia Castellucci

## 6 novembre

### Ayurvedica, la cucina che cura

**Sala Re Enzo, ore 10**

L'esperta Ilaria Palmas e il medico Rajesh Shrivadtava

### Dolce o salata, quale colazione vince?

**Sala Re Enzo, ore 10,15**

Tifose a confronto: con Antonella Donato (Coop), e le giornaliste Giulia Mancini e Lara De Luna

### Come il pane con il cioccolato

**Sala Re Enzo, ore 11,20**

Che dolce il Forno Brisa: il fondatore Pasquale Polito e i manager Riccardo Orlandi e Clementina Verrocchio

### Assaggiare i campioni svizzeri

**Sala Re Enzo, ore 11,35**

I formaggi svizzeri: con Giovanna Frova, Country manager Switzerland Cheese Marketing Italia, Filippo Belletti, Ambassador formaggi dalla Svizzera

### Quando la bolla incontra la bomba

**Sala Re Enzo, ore 12,40**

Mozzarella e gli champagne di Nicolas Feuillatte. Con Domenico Raimondo, presidente Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop

### Lasciatevi stupire dalla birra

**Sala Re Enzo, ore 12,55**

Se la birra non è solo accompagnamento ai cibi, ma un ingrediente: con Nicola di Tarsia, chef

### Il lusso di un biscotto

**Sala Re Enzo, ore 15**

Dalle frolle ai biscottoni, al panettone: Giuseppe Pintaudi, mastro pasticciere e fondatore di Pintaudi

### E' sempre l'ora del San Daniele

**Sala Re Enzo, ore 15,15**

Come si taglia e si assaggia un capolavoro: con Nicola Sivilotti, Consorzio del prosciutto di San Daniele

### La cucina vegetale

**Sala Re Enzo, ore 16,20**

Con le chef de Altatto, Sara Nicolosi e Cinzia De Lauri

### Dove batte il cuore della Toscana

**Sala Re Enzo, ore 17,40**

Degustazione esclusiva dei vini della cantina Mastrojanni. Con Giulia Harri, enologa



DANIELE SOLAVAGGIONE / AG. REPORTERS

▲ La sede Palazzo Re Enzo ospita per due giorni C'è più Gusto a Bologna