



Tornano le cene-evento a Villa Benni di Bologna con I Quaderni del Loggione

Sei Cene a Villa Benni con I Quaderni del Loggione. Nella splendida location bolognese, si potrà mangiar bene, scoprire alcuni libri e vivere un piacevole intrattenimento al costo di una pizza.



Foto: www.villabenni.it.

Una location da sogno, una buona cena che stuzzica il palato con sapori inconsueti e la scoperta di storie legate alla gastronomia (e non solo). Sono alcuni degli ingredienti delle **sei serate-evento** che si svolgono a partire da domenica 14 febbraio 2015 nella splendida cornice di **Villa Benni**, a Bologna in via Saragozza 210 e organizzate in collaborazione con la collana editoriale "[I Quaderni del Loggione](#)", i cui libri, da qualche anno, scalano le classifiche di vendita perché sono piacevoli, ben scritti e costano poco.

A parte la serata di San Valentino che sarà domenica, le cene si svolgeranno di giovedì e ogni menu sarà ispirato ad un libro della collana, sempre caratterizzato da un miscuglio di ricette, racconti e personaggi che dimostrano come il cibo possa migliorare il nostro benessere e diventare una passione per la vita.

Ogni evento, inoltre, sarà accompagnato da musica ed intrattenimento artistico. L'ambiente elegante e romantico di **Villa Benni** è perfetto per una serata in due oppure con degli amici ma anche da soli perché i grandi tavoli messi a disposizione per le cene, favoriscono convivialità e conoscenze.

Di seguito le date ed il programma di ciascuna serata.

Domenica 14 febbraio 2016 alle ore 20:00

«Danziamo il cioccolato!»



Il cioccolato è fonte inesauribile di spunti golosi e piccanti e questo renderà la serata davvero unica. Alcuni professionisti dell'Associazione Pasticceri Bolognesi proporranno il cioccolato in una veste inedita e, nel corso della cena, si esibiranno dei danzatori accompagnati da musica dal vivo. Il menu a tema sarà ispirato alle ricette tratte dal libro "**Cioccolatemi**" (Collana I Quaderni del Loggione).

Costo: euro 45,00 (comprende cena a tema, spettacolo di danza, musica e copia del libro "Cioccolatemi").

Prenotazione obbligatoria entro il 12 febbraio.

Giovedì 24 marzo 2016 alle ore 20:00

«Il meraviglioso mondo dell' Aceto balsamico tradizionale di Modena»



Una delle eccellenze emiliane scandirà la serata con le sue note balsamiche. **Daniele Bonfatti** ci condurrà alla scoperta dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena con una degustazione di 7 tipologie diverse di prodotto. Seguirà una cena a tema con un menù ispirato a ricette tratte dal libro **"Ricette balsamiche"** (Collana I Quaderni del Loggione).

Costo: euro 35,00 (comprende cena a tema, degustazioni e copia del libro "Ricette balsamiche").
Prenotazione obbligatoria entro il 22 marzo.

Giovedì 21 aprile 2016 alle ore 20:00

«In punta di asparago»



Scopriremo le innumerevoli proprietà dell'asparago in compagnia dello chef **Mauro Spadoni**. La serata proseguirà con uno spettacolo musicale a tema e con una cena in cui l'asparago sarà protagonista di diverse ricette tratte dal libro "In punta di asparago" (Collana I Quaderni del Loggione).

Costo: euro 35,00 (comprende la cena, lo spettacolo musicale e la copia del libro "In punta di asparago").

Prenotazione obbligatoria entro il 19 aprile.

Giovedì 26 maggio 2016 alle ore 20:00

«La natura in pentola»



Grande protagonista della serata sarà la chef **Giuseppina Siotto**, esperta di cucina naturale e vegana ed autrice del libro "Vegetaliana" (Collana I Quaderni del Loggione). La chef fornirà

preziose informazioni su come possiamo prenderci cura della nostra salute nel rispetto dell'ambiente e senza rinunciare al gusto. L'atmosfera sarà impreziosita da sculture, quadri, prodotti biologici e alcune sorprese. Anche la cena avrà un menu ispirato alle ricette di "Vegetaliana".

Costo: euro 35,00 (comprende cena a tema, musiche e copia del libro "Vegetaliana").

Prenotazione obbligatoria entro il 24 maggio.

Giovedì 23 giugno 2016 alle ore 20:00

«Bologna la golosa»



Una delle guide su Bologna che nel 2015 ha riscosso più successo ispirerà questa serata alla presenza dei suoi autori. Oltre che leggere dei passi di Bologna la Golosa (Collana Le Scorribande del Loggione), alcuni attori di teatro e cantanti ci racconteranno la bolognesità fra nostalgia e goliardia.

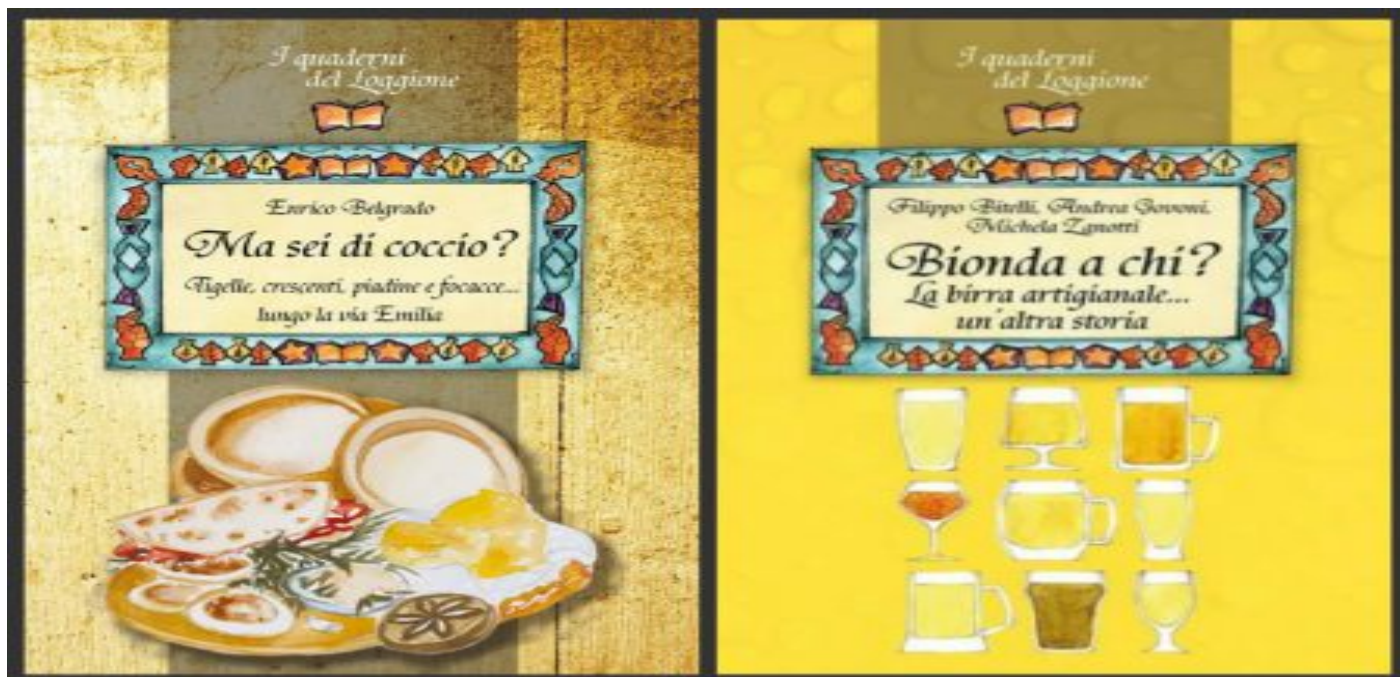
La cena a tema ripercorrerà alcune ricette del libro Bologna la Golosa.

Costo: euro 35,00 (cena a tema, musica e copia del libro Bologna la Golosa).

Prenotazione obbligatoria entro il 21 giugno.

Giovedì 21 luglio alle ore 20:00

«I pani poveri della via Emilia... a tutta birra!»



Un binomio perfetto tra specialità locali e ottima birra. Tigelle, piadine e crescentine accompagnate dalla birra della Microbirreria Statale Nove. Con **Enrico Belgrado** conosceremo il mondo dei pani poveri della via Emilia mentre il birraio **Filippo Bitelli** svelerà qualche segreto della birra artigianale.

Costo: euro 35,00 (comprende cena a tema, musiche e copia di un libro a scelta tra “Bionda a chi?” e “Ma sei di cocchio?”).

Prenotazione obbligatoria entro il 19 luglio.

Ricordiamo che **Villa Benni** (www.villabenni.it) si trova a Bologna in via Saragozza 210 ed è dotata di un ampio e comodo parcheggio interno. **Per prenotare** una o più cene è possibile chiamare ai seguenti contatti: 051.430880; cell. 342.9089770; cell. 335.5845296.

Data di creazione

10/01/2016

Autore

enzo-radunanza