



Taste of Christmas: a Bologna l'evento gourmet che anticipa il Natale

A Bologna i saloni di Palazzo Re Enzo, dal 27 al 29 novembre, saranno aperti per ospitare “Taste of Christmas”, un festival gastronomico con 15 chef, piatti stellati, laboratori, scuola di cucina e area bimbi.



Bologna si prepara ad accogliere **"Taste of Christmas"**, lo straordinario evento che rende protagonista l'**alta cucina** e destinato ai buongustai di tutte le età che potranno mangiare piatti proposti da chef stellati e senza spendere una fortuna.

Dal 27 al 29 novembre 2015 gli eleganti saloni di Palazzo Re Enzo, nel cuore della città, si trasformeranno in una festosa piazza del gusto, anticipando l'atmosfera, i colori, i sapori e i profumi del Natale. Tre giorni scanditi da tre cene e due pranzi preparati dai migliori cuochi emiliano-romagnoli affiancati da alcuni chef stellati provenienti da altre regioni che uniranno tradizione e innovazione, all'insegna della migliore cucina del nostro Paese.

Taste of Christmas a Bologna è una delle tappe italiane di **"Taste Festivals"** un noto format internazionale che da Londra a Sydney, passando per Parigi, Mosca, Dubai, Milano, conquista gli appassionati gourmand di tutto il mondo.

Non solo pranzi e cene stellate alla scoperta della cucina di qualità ma anche occasioni di ispirazione per la tavola natalizia: dalle ricette alle eccellenze del territorio, fino ai complementi che rendono speciale le decorazioni per le feste e che si potranno acquistare nel Salone del Podestà trasformato, per l'occasione, in un grande store. L'esperienza di **Taste of Christmas**, infine, si arricchisce di laboratori, scuole di cucina e percorsi dedicati anche ai bambini tra i protagonisti privilegiati del Natale.

Taste of Christmas, gode del Patrocinio del Comune di Bologna ed è svolto in collaborazione con **Electrolux**, leader mondiale nella produzione di apparecchiature domestiche e professionali e

che è sponsor ufficiale dell'evento. La tappa di Roma, che si è svolta a settembre, ha attirato oltre ventimila persone configurandosi, in soli quattro anni, come uno degli eventi enogastronomici più attesi dell'anno. Bologna non vuole essere da meno e gli organizzatori hanno predisposto un programma in grande stile, reclutando chef prestigiosi scelti anche tra i membri di note associazioni locali come [Chef to Chef – Emilia Romagna Cuochi](#) e [TOur-tlen](#) che delizieranno i visitatori con le loro creazioni buone da mangiare e spettacolari nella presentazione.

Antipasti, primi piatti a base di sfoglia emiliano-romagnola proposta in diverse declinazioni, secondi ricercati e dolci unici. Per concludere il menu, ogni chef dovrà interpretare a suo modo il “**World of Taste – Christmas Edition**”, un piatto ispirato agli ingredienti tipici del Natale dei diversi Paesi del mondo.

Gli Chef di Taste of Christmas a Bologna

La squadra bolognese degli chef di **Taste of Christmas** comprende 15 chef di cui dieci stellati: **Vincenzo Vottero Vintrella** dell’“Antica Trattoria del Reno”, **Agostino Iacobucci** del “Ristorante I Portici”, **Andrea Vezzani** del ristorante reggiano “Ca’ Matilde”, **Pierluigi Di Diego** de “Il Don Giovanni” di Ferrara, **Luca Marchini** del ristorante “L’Erba del Re di Modena”, **Thomas Rossi** del “Ristorante Arnaldo” a Rubiera, **Terry Giacomello** del “Ristorante Inkiostro” di Parma, la chef **Aurora Mazzucchelli** del “Ristorante Marconi”, **Riccardo Agostini** de “Il Piastrino” di Pennabili (RN), **Lucia Antonelli** della “Taverna del Cacciatore”, **Massimiliano Poggi** del “Ristorante Al Cambio”, **Mario Ferrara** dello “Scacco Matto”, **Ivan Poletti** della “Cantina Bentivoglio” e **Pietro Montanari** del “Ristorante Cesioia”. Tra gli speciali ospiti sarà presente lo chef **Vincenzo Guarino** del “Ristorante L’accanto” di Seiano di Vico Equense (NA).

Il menu di Taste of Christmas

Ogni ristorante, presente con il proprio chef, presenterà quattro portate in versione assaggio a prezzi compresi tra i 6 e 10 euro. Il visitatore potrà comporre il menu a suo piacimento e, se lo desidera, sarà aiutato a scegliere l’abbinamento migliore tra cibo e vino dagli storici vinai dell’**enoteca Trimani**, che proporrà al pubblico una carta con circa 50 etichette dalle cantine emiliano-romagnole fino alle bollicine francesi.

A Taste of Christmas il cibo è protagonista in molte forme

Ma in un evento dedicato al cibo, al gusto e agli appassionati della cucina, non potevano mancare i **laboratori, le scuole di cucina e i percorsi dedicati** anche ai più piccoli. Una bellissima e vivace area di Taste of Christmas sarà proprio definita “**Laboratorio**” e riunirà i migliori pasticceri, panettieri, pizzaioli e cake designer, a disposizione del pubblico per dimostrare le tecniche di preparazione e i trucchi dell’impasto perfetto per preparare a casa propria ricette dolci e salate attraverso lezioni di quarantacinque minuti per piccoli gruppi.

Lo sponsor della manifestazione, la Electrolux, coinvolgerà gli ospiti con la scuola di cucina “**Electrolux Chefs’ Secrets**” uno spazio per dimostrazioni interattive di 45 minuti in cui alcuni degli chef italiani più rinomati dispenseranno suggerimenti, consigli e tecniche di preparazione. Non saranno presentate ricette banali ma piatti esclusivi e di semplice preparazione fornendo,

contemporaneamente, informazioni utili sui più innovativi e salutarissimi metodi di cottura che utilizzano il vapore e la tecnologia ad induzione.

Le attrazioni di Taste of Christmas per i più piccoli

Insegnare ai bambini la cultura della buona e sana alimentazione anche tramite il gioco e il divertimento. È l'obiettivo dell'Area Bimbi di Taste of Christmas in cui, i piccoli gourmand potranno intrattenersi con giochi e libri a tema, ma anche cimentarsi in laboratori di cucina, differenziati in base all'età.

Lo shopping del Natale

Il Salone del Podestà di Palazzo Re Enzo, nei giorni di Taste of Christmas, si trasformerà in una sorta di mercato ricco di alimenti e prodotti dedicati al Natale. Eccellenze enogastronomiche, ingredienti segreti, accessori e complementi per rendere speciale la tavola delle feste o fare acquisti di Natale per regalare oggetti particolari.

Prezzi, ingressi e attività

Una particolarità dell'evento è il ripristino del "bajocco", l'antica moneta bolognese. L'ingresso è libero, con obbligo di consumazione di 15 bajocchi (pari a € 15,00) che saranno accreditati sulla Card Bajocchi. I piatti proposti dagli chef hanno un costo tra i 6 e i 10 baiocchi e, terminato il credito, il visitatore potrà ricaricare la card in qualsiasi momento e con qualunque importo presso le casse e i Wine Bar dislocati lungo il percorso. I corsi di cucina e i laboratori, su prenotazione, hanno un costo di 10 euro.



Alcuni degli chef di Taste of Christmas, a Bologna dal 27 al 29 novembre 2015.

TASTE OF CHRISTMAS

Dove: Bologna, Palazzo Re Enzo

Quando: dal 27 al 29 novembre 2015

Costo: all'ingresso sarà possibile acquistare la "Card Bajocchi" del valore di € 15, ricaricabile in qualunque momento e con qualunque importo

Organizzazione: Brand Events Italy

Prenotazione corsi: info@tasteofchristmas.it

Sito web: www.tasteofchristmas.it

[mappress mapid="77?"]

Data di creazione

08/11/2015

Autore

enzo-radunanza