

IL PROGRAMMA

CIBÒ ... so GOOD!

Il Festival dei Sapori di Bologna

GLI EVENTI

22 Gennaio

- 18:00 TAGLIO DEL NASTRO E APERTURA**
- 18:30 VIAGGIO FRA LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO BOLOGNESE: storia, cultura e protagonisti.**
Conduce Andrea Cangini
Direttore del QN - Il Resto del Carlino
- 21:00 UN TOUR FRA I GRANDI MUSICAL INTERNAZIONALI**
In scena la Bernstein School of Musical Theatre
A cura del Teatro delle Celebrazioni

23 Gennaio

- 16:00 LIBRI IN CUCINA**
Presentazione di:
"Il Calendario del cibo Italiano" a cura dell'associazione Italiana Food Blogger;
"Cucina di frontiera" di Lucia Antonelli;
"Bologna, la città golosa" di Alessandra Lepri;
"Presepi di gusto" di Marilena Lelli
- 18:00 IL PANINO DEL TIFOSO ROSSOBLÙ**
Conduce Sabrina Orlandi

24 Gennaio

- 20:00 LA DISFIDA tra Tortellini e Cappelletti romagnoli**
A cura di TOUR-TLEN

CORSI - COOKING SHOW
ISCRIVITI SUBITO!
Visita il nostro sito www.cibosogood.it

23 Gennaio

- 11:30 SFOGLINI PER UN GIORNO**
a cura di Pastificio La Lanterna
- 13:00 POLLO AI PEPERONI CORNELIO**
a cura di CIBO - Culinary Institute Bologna per Valfrutta
- 14:30 GNOCCHI RIPIENI DI MORTADELLA**
a cura del Consorzio Mortadella Bologna IGP con la Food Blogger Monica Bergomi
- 18:00 GELATOLOGY**
a cura di Gelato Museum Carpigiani
- 19:00 VIAGGIO TRA LE SPEZIE CANNAMELA**
"Stricchetti colorati saltati con verdure di stagione e pancetta"
a cura di CIBO - Culinary Institute Bologna per Cannamela

GRAN MENÙ

LE RICETTE DELLA TRADIZIONE

22 GENNAIO

- Tortellini** • in brodo di manzo e gallina 4,50
• di faraona, con cardi, marroni e nocciole 4,50
• con latte di cavolfiore e pesto di pepe affumicato 4,50
- Lasagne** • tradizionali bolognesi 4,50
• integrali con verdure e scamorza 4,50
• al ragù bianco di vitello 4,50
- Polpette** • tradizionali 4,50
• vegetariane 4,50
• bertagin ovvero di baccalà fritto 4,50

23 GENNAIO

- Tortellini** • in brodo di manzo e gallina 4,50
• cappuccino di tortellini 4,50
• alla moda di Sacerno 4,50
- Lasagne** • cardi e salsiccia 4,50
• tradizionali bolognesi 4,50
• pasta rossa, trevigiano e speck 4,50
- Polpette** • con il ripieno di tortellini 4,50
• di pane e pecorino con verza ai semi di finocchio 4,50
• bertagin ovvero di baccalà fritto 4,50

24 GENNAIO

- Tortellini** • in brodo di manzo e cappone 4,50
• Ricchi e Poveri 4,50
• di razza, acciuga, mozzarella di bufala, scorza di limone in salsa di burro e tartufo, fiori di broccolo e acqua di cima di rapa 4,50
- Lasagne** • Goccia d'Oro 4,50
• tradizionali bolognesi 4,50
• pasta rossa, trevigiano e speck 4,50
- Polpette** • all'antica 4,50
• con il ripieno di tortellini 4,50
• "a sorpresa" 4,50
- DEGUSTAZIONE** mix di tre assaggi a scelta 12,00

LA SALSAMENTERIA BOLOGNESE

- Panino con la mortadella Bologna IGP** 3,50
Crescenta con coppa di testa Bologna 3,50
Tigelle con pesto e parmigiano 4,00
Tigelle con burro tartufato e tartufo 4,00
Sherpa al ragù 3,50
Sformato di Patata di Bologna DOP 3,50
- GRAN MIX** mortadella Bologna IGP, Coppa di testa Bologna, Parmigiano Reggiano, friggione con Cipolla di Medicina, Sformato di patata di Bologna DOP 12,00

BOLOGNA LA DOLCE

- Raviole di San Giuseppe** 3,50
Brazadela 3,50
Torta di riso 3,50
GRAN MIX "BOLOGNA LA DOLCE" 10,00

I PIATTI DELLA CORTE

- La Zuppa di Cipolla di Medicina** 3,50

IL BUON BERE

- Una rassegna dei migliori vini del territorio bolognese
- Un calice** 3,00
Birra Artigianale - 0,3 cl 3,00
Acqua Cerelia - 1/2 1,00

I LABORATORI DEL GUSTO

CORSI - COOKING SHOW

- 20:00 PARMIGIANO REGGIANO NIGHT PARTY**
"Risotto, cacio, carciofi e nocciole" a cura di CIBO - Culinary Institute Bologna per il Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano
- LA PERA IGP DELL'EMILIA-ROMAGNA**
"Petto di pollo con pancetta, crema di Parmigiano e pere al vino rosso" a cura di CIBO - Culinary Institute Bologna
- 21:00 CIBLOGGER! Contest per food blogger "I Magnifici 7 della cucina Bolognese"** Sfida a colpi di ricette e premiazione finale.

24 Gennaio

- 13:30 VIAGGIO TRA LE SPEZIE CANNAMELA**
"Tortelloni ripieni di guanciale e patate con sugo di pollo al curry" a cura di CIBO - Culinary Institute Bologna per Cannamela
- 15:00 LO SHERPA E IL PANE DI GENNAIO: IL RAGÙ E LA FRUTTA** a cura di Forno Calzolari
- 16:30 IL TORTELLINO GLUTEN FREE GUSTAMENTE - Degustazione Guidata** a cura di CIBO - Culinary Institute Bologna
- 17:30 TORTELLI DI PATATA AI PROFUMI D'AUTUNNO** a cura di CIBO - Culinary Institute Bologna per il Consorzio della Patata DOP
- 18:30 POMODORI 4 COLORI E TRADIZIONE BOLOGNESE** a cura di CIBO - Culinary Institute Bologna per Valfrutta
- 19:30 LA LASAGNA MEDICINESE ALLE TRE CIPOLLE** a cura di CIBO - Culinary Institute Bologna per il Consorzio della Cipolla di Medicina
- 20:30 IL TORTELLONE AL RAGÙ DI CONIGLIO** a cura di CIBO - Culinary Institute Bologna per il Pastificio La Lanterna

DEGUSTAZIONI

23 Gennaio

- 13:00 VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO DI DIVERSE STAGIONATURE**
a cura del Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano
- 14:30 LA BIRRA DI CASTAGNE**
a cura del Birrifico Beltaine
- 16:00 LA FRUTTA: CREARE, STUPIRE E GUSTARE**
a cura di Visual Food
- 17:30 ANALISI SENSORIALE DELLA BIRRA ARTIGIANALE**
a cura del Birrifico Artigianale Vecchia Orsa
- 19:30 COLLI BOLOGNESI TRA LE STELLE**
a cura del Consorzio per la Tutela dei Vini Colli Bolognesi d.o.c.

24 Gennaio

- 11:30 DEGUSTAZIONE PANE E OLIO DA OLIVA**
con produttori locali a cura del Format televisivo "The Network Spirit"
- 13:00 VERTICALE DI PARMIGIANO REGGIANO DI DIVERSE STAGIONATURE**
a cura del Consorzio del formaggio Parmigiano Reggiano
- 14:30 MORTADELLA BOLOGNA IGP TRA STORIA E GUSTO**
a cura del Consorzio Mortadella Bologna IGP
- 16:00 LA FRUTTA: CREARE, STUPIRE E GUSTARE**
a cura di Visual Food
- 17:30 LA BIRRA DI CASTAGNE**
a cura del Birrifico Beltaine
- 19:00 DEGUSTAZIONE GUIDATA DI BIRRA ARTIGIANALE**
a cura del Birrifico Artigianale Vecchia Orsa
- 20:30 COLLI BOLOGNESI TRA LE STELLE**
a cura del Consorzio dei vini dei Colli bolognesi

LABORATORI BAMBINI

23 Gennaio

- 11:30 ANIMALI CON FRUTTA E VERDURA (5-10 ANNI)**
a cura di Cadiai
- 14:00 ARTISTI CON LE SPEZIE (5-10 ANNI)**
a cura di Cadiai
- 15:00 FARINA CHE MAGIA (5-10 ANNI)**
a cura di Cadiai
- 16:00 IL GELATO DI QANIK LA RENNA (3-6 ANNI)**
a cura di Gelato Museum Carpigiani
- 17:00 VIAGGIO NEL TEMPO CON IL GELATO (7-11 ANNI)**
a cura di Gelato Museum Carpigiani

24 Gennaio

- 11:30 ARTISTI CON LE SPEZIE (5-10 ANNI)**
a cura di Cadiai
- 11:30 SFOGLINI IN ERBA (7-12 ANNI)**
a cura del Pastificio La Lanterna

Il Programma e il Gran Menù potrebbero subire degli aggiornamenti. Per essere informati in tempo reale consultate il sito www.cibosogood.it o chiedete la conferma alla reception dell'evento.