

L'APPUNTAMENTO

DS6901

DS6901

# Le forme del Gusto arrivano a Bologna

Arte, artigianato, design  
e innovazione del cibo

L'appuntamento  
con la terza edizione  
di C'è +Gusto a Bologna  
è il 12 e il 13 ottobre:  
storie ed emozioni  
tutte da assaggiare



Non c'è due senza tre, ed ecco allora il terzo appuntamento con C'è +Gusto a Bologna. Il tema scelto per l'edizione è "Le forme del Gusto: Arte, artigianato, design e innovazione del cibo". Appuntamento come sempre a Palazzo Re Enzo, nel cuore della città, il 12 e il 13 ottobre per una due giorni di storie e emozioni da assaggiare. E con abbinamenti, annate, persone: ogni momento è costruito per far vivere qualcosa di unico ai vostri sensi. Dai talk all'Arena della Pizza, per arrivare al Teatro del Gusto, il calendario si sta componendo con l'arrivo a Bologna dei più grandi personaggi del mondo dell'enogastronomia mondiale.

## I dialoghi di Gusto

Massimo Bottura (domenica 13 alle 12) porterà la voce di chi sta sulla vetta mondiale della cucina. In dialogo con la direttrice del *Gusto*, Eleonora Cozzella, lo chef patron Osteria Francescana, founder Food for Soul,

UNEP goodwill ambassador parlerà del "Ristorante come Bottega rinascimentale, lo chef come maestro d'arte": un uomo, Bottura che parla di come lo chef non porti in tavola solo piatti, ma idee. Facendo sì che la cucina italiana diventi un punto di riferimento culturale per intere generazioni.

Altro evento clou, il 12 alle 12 con "Il potere della creatività": sul palco l'attuale numero uno della 50 Best Restaurant, Oriol Castro, chef del Disfrutar Barcelona. Perché rompere gli schemi e saper guardare oltre rendendo reali le proprie intuizioni è la chiave del successo. Con lui Joan Crous, artista e fondatore della coop sociale Eta Beta e Francesc Guillamet, fotografo gastronomico.

Di Gusto del Sud parleranno Ciccio Sultano e Genaro Esposito; il tema del design a tavola sarà affrontato da due big come Davide Oldani e l'architetto e designer Piero Lissoni. Le trattorie contemporanee saranno il tema di un talk moderato da Antonio Scuteri con Irina Steccanella, Marianna Nicoletti e Arcangelo Dandini. E ancora, il tema della cucina in tv con Cristina Bowerman. Poi, visto che la letteratura legata al mondo dell'enogastronomia non più intesa solo come ricettari, ma anche riflessione sui temi sociali sta prendendo sempre più spazio sugli scaffali delle librerie, ecco due appuntamenti imperdibili: quello toscano con lo chef Cristiano Tomei e gli scrittori Marco Malvaldi e Samantha Bruzzone; e quello sui temi della condizione femminile nel mondo del cibo, con Jessica Rosval affiancata alla giornalista e scrittrice francese Nora Bouazzouni, autrice di un libro - *Faminismo* - che tanto ha scosso gli ambienti stellati e non, accusati di essere una sostanziale espressione di patriarcato, in dialogo con Lorenzo Cresci. Invertendo l'ordine di un classico menu, il tocco di dolcezza è all'inizio della due giorni bolognese: ad aprire la kermesse del Gusto, infatti, sarà il maestro pasticciere Iginio Massari.



### L'Arena della Pizza

Torna l'appuntamento con l'Arena della pizza, nel loggiato di Palazzo Re Enzo, e che per l'occasione ospita un forno napoletano, un bancone per la pizza e i tavoli per degustare e per ascoltare. La casa di 11 pizzaioli, delle loro pizze e delle loro storie con Lara De Luna. Un viaggio nel gusto senza soluzione di continuità e senza schemi, organizzato in 6 appuntamenti giornalieri a numero chiuso (massimo 30 partecipanti ognuno) della durata di un'ora e accessibili su prenotazione tramite piattaforma online.

Si parte il sabato: in collaborazione con Mulino Caputo si terrà "Pizza senza glutine, questa golosa sconosciuta", per accendere i riflettori su un settore di grande importanza. Seguirà, con Enzo Bastelli (Basta Pizzeria, a Nola), un approfondimento sulla pizza napoletana contemporanea, e una riflessione sull'importanza della scelta delle materie prime. L'ultimo slot della mattinata, prima della pausa, si tinge di rosa con Petra Antolini (Pizzeria Settimocielo, Settimo di Pescantina) e i suoi meravigliosi impasti. Nel pomeriggio sarà la volta di uno dei pizzaioli più amati del web: Errico Porzio ci racconterà quanto e come si può aggiornare - senza tradirla - la pizza più classica in assoluto. Perché trattare le tradizioni "s'adda sapè fa". Tra gli appuntamenti della seconda giornata, da appuntare sul carnet degli assaggi - un po' come in un ballo del gusto, stile Bridgerton - gli approfondimenti con la Mozzarella di Bufala Dop e il suo incontro di ma-

gia con la pizza. Dalla capitale 2.0 della pizza - Caserta - arriverà anche Simone De Gregorio (La Bolla) con cui giocheremo su accostamenti improbabili e fiuto per le ricette uniche. Si viaggerà fino alle Marche. Con la panificatrice Francesca Cacci Cescacci racconteremo una regione attraverso la sua focaccia tipica, prodotta con grani locali e lievitazione lenta.

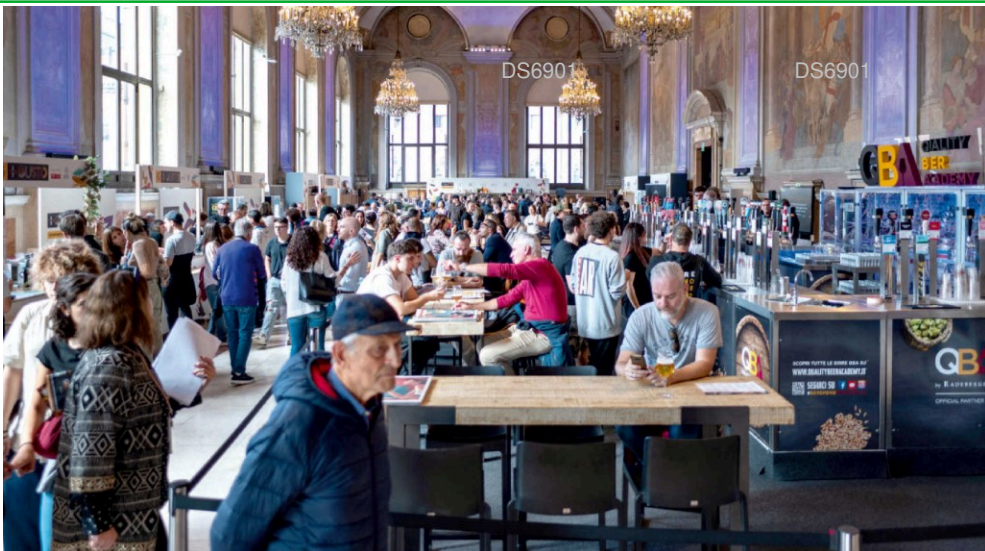
### Il Teatro del Gusto

La prima novità è già sul palco: a condurre il Teatro del Gusto sarà Francesca Romana Barberini. Con lei nel Salone del Podestà di Palazzo Re Enzo si alterneranno chef come Cristina Bowerman, Cristiano Tomei, David Fiordigiglio e Stefano Salvini. Un'occasione unica per provare un loro piatto, preparato al momento davanti al pubblico. Ecco alcuni degli eventi: sabato 12 alle 12,15 Tomei prepara una ricetta di agro-gastronomia, per mostrare che non esiste la cucina povera. Alle 16,35 (replica il giorno dopo, stessa ora), Salvini ai fornelli preparerà con la partecipazione di Benedetta Frare, responsabile comunicazione Fairtrade Italia, una catalana con zucchero integrale di canna e cioccolato fondente Alce Nero certificati Fairtrade, in un contrasto di frutti di bosco e meringhette di legumi. Domenica alle 12,15 tocca a Bowerman, che porta una ricetta che unisce l'Italia e la Turchia: due Paesi racchiusi in un raviolo, il piatto come ponte fra tradizioni lontane.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

<p><b>1</b> <b>Degustazioni</b> A C'è +Gusto a Bologna un grande spazio è dedicato al meglio del vino internazionale</p>	<p><b>2</b> <b>Incontri</b> Il Salone del Podestà ospiterà mercato e il Teatro del Gusto, con chef e piatti da assaggiare</p>	<p><b>3</b> <b>Conoscenza</b> Attraverso le masterclass sarà possibile gustare e scoprire specialità tipiche della tradizione</p>
 <p>SILVIA QUADRINI</p>		





**4 Protagonista**  
Massimo Bottura sarà presente domenica 13 alle ore 12 del talk condotto da Eleonora Cozzella

**5 Numeri uno**  
Sul tetto dei 50 Best Restaurant: sono i tre chef di Disfrutar. Oriol Castro sarà il 12 a C'è +Gusto

**6 Fantasia**  
Salumi, formaggi, vini: sono solo alcuni degli ingredienti che fanno ricche le masterclass



JOAN VALERA