

Le cene al Bistro18

GEMELLI DIVERSI

Un goloso esame di alcuni prodotti alimentari

8 - 9 febbraio 2012

Con la collaborazione:

Il Forno di Matteo Calzolari

Sfoglia Rina - Pasta fresca

Macelleria Massimo Zivieri

Melega Frutta e Verdura

Tenuta Pennita

bistr^o
18

Facciamo cose molto buone
Nous faisons des choses délicieuses
We make delicious things

Abbiamo redatto un menu che realizzeremo in cucina con due serie di materie prime, quelle provenienti da produttori artigianali e quelle provenienti da produttori industriali attraverso la grande distribuzione.

Stessa ricetta, stessa mano in cucina, stesse materie prime provenienti da due diversi contesti produttivi e distributivi. La presentazione in piatti "tandem" alla cieca in modo da poter esprimere liberamente la propria scelta.

Se vuoi partecipare alla serata, con possibilità di fare parte di coloro che esprimeranno il loro parere, vieni l'8 o il 9 febbraio alle 20,30.

Le serate saranno guidate da critici gastronomici e i risultati saranno pubblicati sul quotidiano La Repubblica nei giorni seguenti.

A tavola oltre alle portate riceverai le schede per gli appunti e le valutazioni. Scheda e valutazione rimarranno anonimi.

Per partecipare basta prenotare e arrivare in orario.

Il menu sarà realizzato in cucina dallo chef Gianluca Leoni

Gli Antipasti

Affettati misti

Pane e olio

I Primi

Tagliatelle alla Bolognese

Tortelloni di ricotta con burro e salvia

Le Pietanze

Suprema di pollo e coscia confit con patate al rosmarino

Tagliata di manzo al sale grosso con maionese e insalata verde

Arrostito di maiale e salsiccia con cavolo nero e guanciale

Il Dessert

Zuppa Inglese

Latte fresco

Liquore

Vini al calice nella sequenza di mescita

Cantina della Volta - Lambrusco di Modena

Vigneto San Vito - Pignoletto Superiore

Tenuta Pennita - Terra del Sol - Sangiovese Riserva

La cena, tutto compreso, è proposta a € 40,00 per persona



bistr
18

Via Clavature 18/B - 40124 Bologna

Telefono + 39 051 273014

e.mail: info@bistrot18.com