



CUCINA Chef ai fornelli per celebrare il tortellino

Il Festival del tortellino arriva a palazzo Re Enzo

Gli assaggi di 23 chef tra tradizione e creatività

di **BENEDETTA CUCCI**

QUANDO Bologna non era ancora un concetto enogastronomico forte con tanto di logo, l'associazione tOur-tlen già esisteva. Nasceva 5 anni fa da un'idea di Giacomo Garavelli, creativo maître bolognese, trainata dal Festival del Tortellino – mai passato prima per la mente della città – e molto umilmente prendeva residenza alla Balena, quando lì c'era ancora lo chef Marcello Leoni, attivista del gruppo. Cinque manifestazioni più tardi, il 4 ottobre prossimo, gli chef del tOur-tlen arrivano a Palazzo Re Enzo, il Comune investe su di loro ospitandoli nel pre-

stigioso spazio... e vissero tutti felici e contenti. Potrebbe finire così questa storia, con l'epilogo perfetto e forse inaspettato. E invece la RistoAssociazione dei 23 agguerriti alza ancora l'asticella dei desideri e plana sulla manifestazione con un libro di ricette tortellinesche e non tOur-tlen.

LE TANTE facce del tortellino' di Elisa Azzimondi, edito da Minerva, con una pentola Vapor-Control pensata insieme a Fogacci Group per la cottura perfetta di brodi e ragù e con il lancio di una nuova sezione nell'ambito della kermesse, intitolata

'Parla e sfoglia', angolo condotto da Bruno Damini che tutto il pomeriggio ospiterà incontri con gli chef, presentazioni e uno speciale appuntamento in cui sarà consegna-

IL 4 OTTOBRE
Stand aperti dalle 12
Libro di ricette
e 120 etichette di vini

to il riconoscimento alla carriera alla chef Anna Gennari «una fata in cucina». Ma quello che i tanti fans vogliono sapere è l'assetto della giornata che inizierà alle 12 e si concluderà alle 22. Ci saranno gli stand gastronomici relati-

vi ai 23 chef (da Mario Ferrara a Ivan Poletti, da Lucia Antonelli a Claudio Sordi, da Massimiliano Poggi a Alessandro Panichi e il top chef Dario Picchiotti fino ai due nuovi acquisti, Giacomo Galeazzi di Cascina dei Campi e Pietro Montanari della Cesonia) che interpretano il tortellino e la pasta ripiena dell'Emilia Romagna (ogni assaggio 4 euro). Accanto a loro 120 etichette di 18 cantine del Consorzio Vini Colli Bolognesi da assaggiare (2,5 euro al calice), i dolci di Gino Fabbri e Gabriele Spinelli e il gelato di Andrea Bandiera, la mortadella Felsineo Selezione tOur-tlen accompagnata dal pane del forno Calzolari. www.tour-tlen.it

IL DEBUTTO DELL'IMPRENDITORE

Il balletto di Vacchi alla tv francese

E ADESSO anche un balletto alla tv francese. Debutta così, oltre i confini nazionali, la fama di Gianluca Vacchi. L'imprenditore, ospite della trasmissione «Touche Pas A Mon Poste» ha mandato in delirio il pubblico improvvisando una speciale coreografia. Era in sua compagnia l'attore comico Gad Elmaleh, ex compagno di Charlotte Casiraghi.

Vacchi, che ha inventato il ballo dell'estate, ha 800mila seguaci su Facebook e 3,7 milioni su Instagram, è un autentico vip, ricco e, come dimostrano le immagini della scorsa estate, è spesso circondato da amici e ragazze mozzafiato in bikini.

Nella vita di tutti i giorni, Vacchi è consigliere di amministrazione del colosso del packaging Ima, società attualmente guidata dal cugino Alberto, presidente di Unindustria. È laureato in Economia e commercio e ha da poco compiuto 49 anni.



SPENSIERATO
Gianluca Vacchi ha inventato il ballo dell'estate

IL PROGRAMMA DI SAVIGNO

Festa con Tartofla Direzione artistica di Damini

LA CELEBRAZIONE del tartufo a Savigno da quest'anno si chiama Tartofla e vedrà la direzione artistica di Bruno Damini. Raccoglie l'eredità delle passate stagioni evolvendosi sia gastronomicamente sia culturalmente e creativamente, occupando i primi tre weekend di novembre (5-6, 12-13, 19-20), forte di un passato dalla bella affluenza: nel 2015 i visitatori sono stati 41.500. Per l'edizione 2016 verrà presentato il nuovo marchio che corrisponde al nuovo nome per cui si adotta la forma linguistica del dialetto bolognese cosiddetto «rustico occidentale», per sottolineare la tradizione che si proietta nel futuro. Quest'anno, oltre alla partecipazione dei ristoranti della Valsamoggia, si è deciso di coinvolgere una più ampia platea di chef fra i più rappresentativi della città Metropolitana, attraverso la RistoAssociazione Tour-Tlen, inoltre, a ottobre, i ristoranti aderenti a Tour-tlen proporranno preparazioni a base di tartufo bianco di Savigno, mentre a novembre saranno protagonisti di un weekend nel programma del Festival a Savigno con un menu a base di tartufo, basato su ricette ideate per l'occasione. b. c.



Confartigianato
ASSIMPRESE
Bologna Metropolitana

Bologna
Imprese

Non sai come fare a raggiungere gli obiettivi prefissati per la tua azienda? Per fortuna non sei solo!

Il controllo di gestione è un tema di grande attenzione per tutte le imprese ed è sempre più indispensabile per il futuro della tua azienda.

Tutte le nostre sedi su assimprese.bo.it