



Cena di gala



Società per Azioni



Vivere di gusto nasce da un'idea di

Segreteria Paola Malavolti e Francesca Golfarelli

Direzione artistica Gabriele Bernardi

Regia e Testi Giorgio Brescianini
con Annalita Bellei, Giorgio Brescianini

Tecnici Ropa Esposti Luigi,
Stefano Filippetti, Daniela Gollini

Con la partecipazione di

Gloria Moretti *soprano* Guido Sodo *tenore*

Sergio Zini *basso* Marco Ferrari *flauto*

Elisabetta Benfenati *chitarra rinascimentale*

Massimiliano Dragoni *percussioni*

Laverne Jackson

GRUPPO DANZA DUENDE

Coreografie di Annadora Scalone

Le allieve del Centro Studio Danza Gymmoving

ISADORA CENTRO DANZA

Alessandra Calore, Marina Quassia,

Fernando Pasquini, Jon* B

Coreografia Alex Atzewi

Le allieve dell'Isadora Centro Danza

UNIONE CUOCHI BOLOGNESI

Coordinati dallo Chef Giuseppe Boccuzzi

Gli allievi dell'Istituto Alberghiero

I.P.S.S.A.R. BARTOLOMEO SCAPPI

Castel S. Pietro Terme e

Sede coordinata di Casalecchio (BO)

Guidati dal Prof. Valentino Friolo

La cena è stata realizzata con il contributo di:

Agriturismo "Le Rondini", Ais (Ass. It. Sommeliers),
Associazione Panificatori Bolognesi, Azienda agricola Conte Collalto, Camst,
Cantina Sociale di Argelato, Castel Pietraio Agriturismo - Vini,
Dal Fiume Pasta Fresca, esSè caffè, Geo Studios, Hotel Nettuno,
La Caramella, Metro Italia, Nolo Party, Ortofrutta Ungaro, Sia,
Sindacato Esercenti Macellerie, Tecnotelai

Fondazione ANT Italia Onlus



Cena di gala

PALAZZO RE ENZO

19 maggio 2005, ore 20.00

Piazza Nettuno, Bologna



Zuppa di farro con brunoise di verdure

Arriva a fine cottura lentamente,
la fretta non le è amica.
Quando raggiunge la densità desiderata incontra
l'allegria presenza del peperoncino...

*Io son maestro Barileto et scio fare un bon brodeto
Io mi fo de bona supa cum bon tripe de bon chiaro
e sto forte ad ogne zuffa et al mondo non ho paro.*



Lasagnette gialle al pesto di basilico e noci

Con la centenaria abilità delle sfogline delle nostre terre
prende forma la pasta più sottile, nasce come ricettacolo
del pesto perfetto, profumato di spiagge liguri,
reso piatto ricercato dalla presenza
di un ingrediente legnoso: la noce.

*De mia farina fo' le mie lasagne et de queste,
et de queste mi godo, perché le fo', perché le fo' a mie modo:
quando io vo' molli e quando io voglio stagne.
De mia farina fo' le mie lasagne*



Petto di cappone lardellato ai frutti di bosco Radiechicco rosso brasato - Flan di patate

Ecco che i due avversari entrano in campo accompagnati dalle rispettive
tifoserie... Sul lato ovest si sta riscaldando il gusto amaro del radicchio
trevisano, mentre sul lato est le massaggiatrici stanno rifinendo
l'asprezza della salsa ai frutti di bosco...

*Io di' ch'è storno, et tu dici ch'è papero,
io di' ch'è gallo et tu dici ch'è boccola.
O bella filastroccola!
A te pare moscella et a me gnoccola.*



Mousse al limone amalfitano su salsa all'araneio c filcetti semienditi

Tanti auguri a te
Tanti auguri a te
Tanti auguri a te !!!

*Buccia dolce chiù che canamiele,
labruccia d'una pampana di rosa.
Ahi, scropolosa! s'io cerco un baso
rispondi: bacamarzo te l'araso!*