

FOUR

Bologna

il Resto del Carlino

il mensile della città · tendenze personaggi eventi

Sex & the City
Quello che si fa
ma non si dice

Ritratto di signora
Milena Gabanelli,
libera da censura

Idee Brillanti
Shirò... mal d'Africa

Food Card
Mini guida del gusto

numero04marzo06





DA RITAGLIARE E CONSERVARE CON CURA

Suggerimenti per peccatori incalliti, che ai vizi di gola proprio non riescono a rinunciare. Indirizzi preziosi per lettori curiosi e attenti, sempre a caccia di "un posticino carino dove andare stasera" o di una bottega dove comprare "qualcosa di speciale".



Esperimenti a lume di candela

Viziare e deliziare i sensi riscoprendo i classici con accostamenti originali in un ambiente molto intimo che saprà conquistarvi grazie anche all'ottimo servizio. Mario Ferrara porta avanti l'idea di una cucina in movimento, sempre aperta alle novità, alle sperimentazioni, che ha i suoi punti di forza nella genuinità e nella stagionalità dei prodotti utilizzati. Da non perdere baccalà e cavolfiore mantecato con sorbetto di zucca al rosmarino.

Scacco Matto,
via Broccaindosso 63/b,
Tel. 051/263404.

Cacio e pepe alla romana

Per chi volesse prendersi una pausa da tortellini, tagliatelle e lasagne e tuffarsi nella tradizione gastronomica della Capitale, per provare rigatoni alla gricia, carbonara, cacio e pepe e altre specialità romane, divertendosi ogni venerdì sera con musica dal vivo e karaoke.

Trattoria del Volo a Vela di Gianni e Patrizia, via della Pace 7, Zola Predosa, tel. 051/ 753057.
www.trattoriadelvolovela.it.

Riscoprire la tradizione

Più di cinquanta tipi di pasta, rigorosamente fresca e fatta a mano dalla padrona di casa Elisabetta Martelli che saprà accogliervi nel suo locale molto familiare e di classe, fornito di un'ottima cantina. La tradizione emiliana come punto di partenza per provare nuovi piatti e riproporre in nuove vesti le ricette della nonna, da custodire gelosamente...

Dolce e salato, a San Pietro in Casale, piazza Calori 16,
tel. 051/811111.
www.dolcesalato.org.

Dal 1961, cucina bolognese

Continua la storia cominciata nel 1961 per una delle più vecchie trattorie sotto le Due Torri dove poter riscoprire sapori e profumi è un gesto quotidiano. Oggi l'orientamento della cucina continua a essere rigorosamente bolognese, con pasta fresca prodotta artigianalmente in una trattoria che mantiene così le sue storiche tradizioni. Atmosfera familiare.

Trattoria Boni, via Don Luigi Sturzo 22/c-d, tel.051/6154337.
www.trattoriaboni.it

(Virginia Barbiroli)



Un drink tra le fate

Tra gli affollati locali di via Zamboni, spunta silenzioso come un'ombra. Dall'esterno sembra un piccolo bar, ma una scala nascosta ne svela la vera ampiezza. Prima di arrivare nella sala ristorante, si passa per l'ammazzato dove il mini salotto suggerisce una pausa caffè. Al piano superiore piccoli tavoli a lume di candela, avvolti da mura blu damasco e argento, e soffitto trompe d'oeil. Ricchi buffet accompagnati da buon vino e musica jazz rendono l'atmosfera familiare, chiacchiere e sorrisi volano sotto lo "sguardo incantato" delle fate spagnole in marmo.

Il ristoro delle fate,
via Zamboni 24/f, tel. 051/273897.
(Davide Bernard)

Specializzazione tè

Nascosto nel cuore del centro storico, è stato aperto tre anni fa un negozio dedicato esclusivamente al tè. Un luogo che inebria con profumi di spezie e fragranze di ogni sorta. Nato dalla passione di due amiche per il tè, ne propone più di centosessanta tipi, serviti in sacchetti trasparenti su cui viene sempre indicata provenienza, miscela, aromatizzazioni e le istruzioni per la giusta preparazione. Fra tè verdi, neri, bianchi, rosa, aromatizzati ed infusi alla frutta, l'imbarazzo della scelta è inevitabile.

StregaTè, via Porta Nuova 7/a,
tel. 051/222564.
www.stregate.it.

(Samantha Mariani)

Praline, mon amour!

Un secolo di tradizione familiare di droghieri nel cuore della città. In via Drapperie, fra bancarelle di ogni sorta dai mille colori in vicoli dai mille profumi, anche i meno golosi non possono non notare praline e cioccolatini disposti con cura fuori dal negozio. Una distesa di golose tentazioni, dalle spezie ai cioccolatini, ma non mancano canditi, caramelle, caffè e liquori speciali. Le confezioni, semplici e trasparenti, suggeriscono semplicità per un marchio che è sinonimo di qualità, meta preferita di tutti i cioccomaniaci.

Gilberto Enoteca Drogheria,
via Drapperie 5, tel. 051/223925.
(S. M.)

La bottega del caffè

Non lontano dalle Due Torri, un insolito caffè si presenta come una piccola bottega, un laboratorio del gusto del caffè. È il Caffè Terzi, in via Oberdan, locale aperto nel 2002 che offre scelte raffinate di caffè, tè e cioccolata. I prodotti vengono selezionati direttamente dagli importatori e la torrefazione avviene in bottega garantendo freschezza e aromi impareggiabili. I diversi tipi di caffè possono essere scelti a seconda del proprio gusto e l'aroma può essere variato dall'aggiunta di sciroppo d'acero, succo d'agave, miele, zabaione o panna, tutto preparato in maison.

Caffetteria Terzi, via Oberdan 10,
tel. 051/236470.