

Chef...al Massimo Monzuno 1 Settembre 2013 - Quinta Edizione

Alessandro Cianti - Trattoria Bibò - Firenze

"Insalata di farro con prosciutto di mora romagnola e aceto balsamico IGP di Modena"

Tenuta Bonzara

Mario Ferrara - Ristorante Scaccomatto - Bologna

"Capriolo marinato con squacquerone, zucchine alla menta, salsa di frutti di bosco e pane del Forno Calzolari"

Azienda Agricola La Mancina

Emilio Barbieri - Ristorante Strada Facendo - Modena

"Terrina di stinco di bovino, salsa al marsala, il suo ristretto, pinoli, uvetta e pane al sale"

Azienda vitivinicola Fattoria Moretto

Matteo Aloe - Berbere' Light Pizza and Food - Bologna

"Pizza al salame di cinghiale dei colli bolognesi, prugne secche, mandorle e fiordilatte"

"Pizza con salsiccia di pollo, tzatziki, cetriolo e fiordilatte"

Atlas Coelestis - Agricola Tizzano

Gianluca Esposito - Ristorante Italia Eatly - Roma

"Raviolo di pollo Macelleria Zivieri cotto al bbq con il suo sugo, nocciole tostate e polvere di porcini"

Società Agricola Monte Rossa

"Il dolce" Dolce di Gino Fabbri - Pasticceria Fabbri

Nella preparazione dei dolci e dei gelati è stato utilizzato lo zucchero 100% italiano prodotto da ItaliaZuccheri

 **il pane** di Matteo Calzolari

Acqua Culligan

I Signori del Barbecue Athos Guizzardi

I Prodotti della Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

€ 25

Fabio Fiore - Quantobasta - Bologna

"Er passatello"

Azienda Agricola Paltrinieri

Alberto Bettini - Trattoria Da Amerigo - Bologna

"Polpettone di selvaggina dei Colli Bolognesi con salsa di uva, fichi e cipolla"

Vallona Fattorie

Mauro Lorenzon - Enoiteca Mascareta - Venezia

"Salsiccia luganega di mora romagnola in crosta, secondo tradizione familiare Lorenzon"

Azienda Agricola Marton e Lorenzon

Pasquale Falanga e Gianni Guizzardi - Accademia Signori del Barbecue - Bologna

"Costato di manzo Consorzio La Granda al bbq con ratatouille di verdure di stagione"

Azienda Agricola Orlando Abrigo

Alessio Malaguti - Trattoria La Rosa - Ferrara

"Spalla di manzo piemontese brasata in bianco con sformato dell'Artusi"

Azienda Agricola Mattarelli

"Il dolce" Dolce di Gino Fabbri - Pasticceria Fabbri

Nella preparazione dei dolci e dei gelati è stato utilizzato lo zucchero 100% italiano prodotto da ItaliaZuccheri

 **il pane** di Matteo Calzolari

Acqua Culligan

I Signori del Barbecue Athos Guizzardi

I Prodotti della Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

I Prodotti della Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

€ 25

Aurora Mazzuchelli - Ristorante Marconi - Bologna

"Pasta al torchio, sugo di cinghiale dell'Appennino Bolognese e zucchine al profumo di limone"

Azienda Vinicola La Stoppa

Giacomo Galeazzi - Ristorante I Carracci Grand Hotel Majestic "Già Baglioni" - Bologna

"Lingua di Fassone piemontese al bbq con giardiniera di frutta e verdura"

Azienda Vinicola Palazzona di Maggio

Alberto Faccani - Ristorante Magnolia - Cesenatico - FC

"Manzo, ostriche e finocchio"

Azienda Vinicola Cantele Vini e Percorsi del Salento

Cantine della Volta

Massimiliano Poggi - Ristorante Al Cambio - Bologna

"Costoline di mora romagnola all'uccelletto cotte al bbq"

Azienda Agricola Botti


Isabella Lazzarini Denchi - In Vernice e Ristorante Lo Scoglietto - Livorno

"Pappa al pomodoro con bollito di manzo rifatto"

Azienda Agricola Testamatta di Bibi Graetz

"Il dolce" Dolce di Gino Fabbri - Pasticceria Fabbri

Nella preparazione dei dolci e dei gelati è stato utilizzato lo zucchero 100% italiano prodotto da ItaliaZuccheri

 **il pane** di Matteo Calzolari

Acqua Culligan

I Signori del Barbecue Athos Guizzardi

I Prodotti della Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

I Prodotti della Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

€ 25

Cristiano Iacobelli - Atlas Coelestis Ristorante e Birrificio Artigianale - Roma

"Raviolo di ossobuco, scorza di arancia e rosmarino con salsa del suo midollo"

Atlas Coelestis

Orsi Vigneto San Vito

Igles Corelli - Ristorante Atman - Pistoia

"Contaminazione" - tagliata di cinghiale dell'Appennino Bolognese al bbq"

Azienda Agricola Valfurio

Ivan Poletti / Gabriele Valenti - Cantina Bentivoglio e Ristorante Paradisino - Bologna

"Prosciutto cotto Macelleria Zivieri con timballo di melanzane, parmigiano reggiano 24 mesi, fiori di sale e olio extra vergine non filtrato"

Bardolino Doc Azienda Agricola Le Fraghe

Polpette e Crescentine

"Crescentina frita con salumi di mora romagnola"

Tenuta S.Cecilia alla Croara

Francesco Passalacqua - Ristorante Pane e Acqua - Milano

"Reale di Fassone marinato alla birra cometa con pan bagnato alle erbe e salsa al tuorlo"

Az. Agricola Adriano Marco e Vittorio

Mauro Stanzani e Luca Martelli - Il Boccone Del Prete - Bologna

"Bis...burgher al bbq! Hamburgher di Fassone con pane Forno Calzolari e:

• crema parmigiano e tartufo nero estivo • friggione alla bolognese con patate chips"

Azienda Agricola Villa Papiano

"Il dolce" Dolce di Gino Fabbri - Pasticceria Fabbri

Nella preparazione dei dolci e dei gelati è stato utilizzato lo zucchero 100% italiano prodotto da ItaliaZuccheri

 **il pane** di Matteo Calzolari

Acqua Culligan

I Signori del Barbecue Athos Guizzardi

I Prodotti della Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

€ 25

Menù Ridotto

Federico Garani - Agriturismo La Rocchetta - Bologna

"Gramigna al torchio paglia e fieno con salsiccia di mora romagnola"

Orsi Vigneto San Vito

Andrea Bandiera - Cremeria Scirocco - Bologna

"La merenda di Zivieri"

Gelato di prosciutto cotto in tigella al farro integrale e pomodorino candito"

Azienda Agricola Sorelle Bronca


Pierluigi Campi - Il Santo Bevitore - Firenze

"Salsiccia di manzo Macelleria Zivieri al bbq, spuma di cipolla di certaldo, quinoa di trippa e olio aromatizzato"

Tenuta La Viola

"Il dolce" Dolce di Gino Fabbri - Pasticceria Fabbri

Nella preparazione dei dolci e dei gelati è stato utilizzato lo zucchero 100% italiano prodotto da ItaliaZuccheri

 **il pane** di Matteo Calzolari

Acqua Culligan

I Signori del Barbecue Athos Guizzardi

I Prodotti della Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

I Prodotti della Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

€ 15

Menù Bambini

Federico Garani - Agriturismo La Rocchetta - Bologna

"Gramigna al torchio paglia e fieno con salsiccia di mora romagnola"

Andrea Bandiera - Cremeria Scirocco - Bologna

"La merenda di Zivieri"

Gelato di prosciutto cotto in tigella al farro integrale e pomodorino candito"

Pierluigi Campi - Il Santo Bevitore - Firenze


"Salsiccia di manzo Macelleria Zivieri al bbq, spuma di cipolla di certaldo, quinoa di trippa e olio aromatizzato"

Polpette e crescentine

"Crescentina frita con salumi di mora romagnola"

"Il dolce" Dolce di Gino Fabbri - Pasticceria Fabbri

Nella preparazione dei dolci e dei gelati è stato utilizzato lo zucchero 100% italiano prodotto da ItaliaZuccheri

 **il pane** di Matteo Calzolari

Acqua Culligan

I Signori del Barbecue Athos Guizzardi

I Prodotti della Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

I Prodotti della Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese

€ 12