



Gianluigi Veronesi e i ristoratori ASCOM



Il parco di Villa Leona dove si è svolta la serata

## L'HOTEL RISTORANTE MONTE DEL RE

Via Monte del Re, 43 - 40050 Dozza  
Tel. 0542 67840

L'antica e magica atmosfera di Monte del Re avvolge e incanta i suoi ospiti. Il calore del passato che qui rivive ha conservato intatto il suo fascino. Essere ospitati a Monte del Re è un privilegio accessibile, che dispensa ormai fin dal suo primo apparire ai nostri occhi. La serena atmosfera offerta dall'albergo e l'eleganza degli ambienti creano un mix perfetto. La posizione collinare, in particolare, richiama la clientela che ricerca luoghi di interesse naturalistico, uniti al confort e alla buona gastronomia. Monte del Re è il luogo ideale per l'organizzazione di congressi, meeting e convention. La **piscina** offre una atmosfera confortevole e raffinata per il relax degli ospiti, coniugando



impareggiabili servizi personalizzati ed eleganza e gioia di vivere. Il rinomato ristorante ricavato dagli ambienti dell'antico refettorio, offre una calda atmosfera rischiarata a lume di candela, per cene romantiche o per suggestivi pranzi e cene di lavoro. In un ambiente caldo ed accogliente l'ospite può gustare piatti tipici della gastronomia emiliano-romagnola, nazionale ed internazionale, accompagnati da un servizio curato nei minimi dettagli.

## TRATTORIA BOTTEGA DE' FACCHINI

Vicolo de' Facchini 4/a - Bologna, Tel 051 226325

In Vicolo De' Facchini 4/a (laterale di Via Belle Arti) a Bologna, è aperta la trattoria bolognese Bottega de' Facchini, tipica trattoria dove trovare piatti di cucina bolognese, dalla tagliatella al tortellaccio, dalle crescentine con affettati, alla grigliata di carne con un costo medio dai 20 ai 30 €.

*I piatti proposti per la settimana di PATATAinBO di settembre saranno i **Paccheri alla contadina con ragù di prosciutto, cipolla e patate ed i Bocconcini di tacchino con olio, rosmarino e patate.***



## RISTORANTE FRANCO ROSSI

Via Goito 3 - Bologna, Tel 051 238818

All'angolo fra via Goito e il vicolo delle Donzelle nasce il ristorante Franco Rossi creato nel 1975 da Franco Rossi. Franco accoglie la sua clientela "professionisti, gente del mondo della cultura e dello spettacolo" con fare suadente e ammiccante e li guida nella scelta delle pietanze da loro desiderate. Lino suo fratello è il regista insuperabile della cucina, le sue creazioni sono vere e proprie delizie per gli occhi e il palato degli ospiti; infine Giuseppe, esperto sommelier, il quale cura con estrema professionalità la cantina, con proposte italiane ed estere.

*La ricetta che lo chef Lino Rossi preparerà in occasione di PATATAinBO: **Sformato di Patate al selenio in crema di zafferano e petto d'oca dolcemente affumicato.***



## RISTORANTE CORSINI

Via Statale, 36 Lizzano in Belvedere, Tel 0534 53104

Rocca Corneta, a nove chilometri da Lizzano, è un cuneo della provincia bolognese in quella modenese. Correva l'anno 1926 quando Geminiano Corsini vi aprì un luogo di ristoro. Con il tempo il locale è mutato, ma non è cambiato il senso dell'ospitalità della famiglia. L'ambiente, un unico salone, è gradevole e le ampie vetrate fanno apprezzare il panorama sulla valle e sulla Rocca. I piatti sono della tradizione bolognese e modenese: tortellini in brodo, tortelloni di ricotta, tagliatelle al ragù, tutti di pasta fatta in casa. Funghi e tartufi regnano sovrani tutto l'anno. La domenica sera ci sono i classici borlenghi modenesi.

Per la settimana di PATATAinBO di settembre lo chef proporrà *Le patate del contadino*.



## RISTORANTE BOLOGNESE SRL

Via Boldrini 1 - Bologna, Tel 051 248293

Inaugurato nel lontano 1937, il Ristorante Bolognese si trova nel centro storico di Bologna a pochi passi dalla stazione. Il locale presenta un caratteristico soffitto in pietra a vista con le volte a vela. Ne risulta un'atmosfera intima e accogliente. I piatti proposti sono quelli tipici della tradizione emiliana e bolognese: si parte da un'ampia carrellata di salumi del territorio, altamente selezionati, per proseguire con tortellini, tagliatelle, lasagne e tortelloni, preparati quotidianamente con sfoglia fresca tirata al mattarello secondo la tradizione delle nostre nonne. Tra i secondi annoveriamo bollito misto al carrello (in inverno), carne e verdura alla brace, la bistecca alla fiorentina, funghi porcini freschi e tartufi (in stagione). Non mancano i dolci al cucchiaino, fatti tutti rigorosa-



mente in casa. Offriamo, infine, un'ampia e accurata selezione di vini nazionali.

I piatti proposti per la settimana di PATATAinBO di settembre saranno: *Tortelli di pasta fresca all'uovo stesa al mattarello con ripieno di patate e Parmigiano e un condimento di pomodorini ciliegini e basilico e Flan di patate e funghi porcini dell'Appennino*.

## RISTORANTE DA BERTINO

Via Delle Lame 55 - Bologna, Tel 051 522230

Coinvolgendo, principalmente la consorte Anna ma, nel complesso tutta la parentela, Alberto Roda, detto Bertino riesce con la sua ostinazione a farsi conoscere nel settore e a crearsi una clientela nella Bologna di una volta. Dapprima commercianti, poi mediatori, bancari, mercanti cominciarono a sedersi ai suoi tavoli uscendo soddisfatti dopo lauti pranzi e cene. Da sempre la carta vincente è la proposta dei piatti tipici: la pasta rigorosamente "tirata" a mano dalle sfogline ed usata per "chiudere" i tortellini in brodo, oppure le lasagne, tagliata ad arte trasformata nelle tagliatelle al ragù o nelle "strette" in brodo; i secondi con i bolliti a farla da padroni dopo essere stati ore sul fuoco, milioni di lingue, testine, cotechini zamponi, manzi, immolati insieme al carrello degli arrostiti, sull'altare di palati esigenti. Nel tempo la clientela è cambiata, personaggi del mondo dello sport e dello spettacolo hanno sostituito le genti di una volta; Bertino nel frattempo si è rinforzato negli organici con l'aiuto del figlio



Stefano impareggiabile anche lui nei "tagli" e più tardi della figlia Claudia, specializzatasi nella preparazione di raffinati dolci, su tutti l'impareggiabile zuppa inglese, contornata dal bianco mascarpone, dalle torte alle carote e al cioccolato, al creme caramel.

Per la settimana di PATATAinBO Bertino proporrà: *Gnocchi di patate al pomodoro o con burro e salvia o panna funghi e zafferano e purè di patate e sformato di patate con besciamella, Parmigiano e dadini di mortadella.*

## RISTORANTE DIANA SRL

Via Indipendenza 24 Bologna, Tel 051 231302

Locale storico dal 1909, un simbolo di ospitalità e buon gusto nel segno della tradizione bolognese. Il menù spazia tra le primizie di stagione come tartufo, ovoli e porcini, pasta fresca tirata a mano dalle sfogline, lasagne, tortellini e tagliatelle, mitico carrello degli arrostiti e bolliti. Alla guida del locale EROS PALMIRANI in sala e MAURO FABBRI (nella foto) in cucina assicurano in servizio impeccabile in un ambiente classico ed elegante. Nel periodo estivo dispone di una piazza esterna.

In occasione di PATATA IN BO si propone *il Tortino di patate al tartufo.*



## RISTORANTE MAGAZZINI GENERALI

Via 2 Agosto 1980, 33  
 z.i. Statico,  
 San Giorgio Di Piano  
 Tel 051 6650507



I locali sono accoglienti, moderni con un tocco vintage, la cucina propone piatti tipici della tradizione bolognese. Su richiesta si organizzano serate a tema anche con menù "tutto pesce". Le specialità sono la pasta fresca, il pane e le focacce di produzione propria, le cre-scentine e le piadine sono accompagnate da salumi e formaggi tipici. Interessante è la carta dei vini. Sono disponibili ampi locali riservati e adatti per cerimonie, pranzi di lavoro e riunioni

di famiglia, spazi e giocattoli riservati ai bambini. Durante i mesi estivi è a disposizione un ampio gazebo esterno per piacevoli serate sotto le stelle. Il ristorante è semplicemente raggiungibile sia in autostrada (A13 uscita Interporto/centergross) che dalla via Galliera (SP4) e la posizione offre ampie possibilità di parcheggio.

Per PATATAinBO proporranno: *Gnocchi di patate e porri in salsa carbonara.*

## RISTORANTE MATUSEL

Via Bertoloni 2 - Bologna, Tel 051 231718

Sito all'interno di Palazzo Bianconcini palazzo storico sotto vincolo delle belle arti ove hanno sede alcuni uffici universitari, ad ottocento metri da Piazza Maggiore, altrettanto dall'ingresso della Fiera, a cento dal Teatro Comunale il ristorante MATUSEL, da trenta anni conosciuto come osteria da pochi anni si presenta completamente ristrutturato con un menù (che troverete di seguito) di cucina siciliana a base di pesce azzurro ed alcune varianti tradizionali. Il locale (climatizzato) dispone anche di una saletta soppalcata indipendente per cene di lavoro con capacità di 25/30 persone e di un salottino ove gustare un aperitivo o un liquore dopo cena. Il ristorante è aperto dal Lunedì al Venerdì sia a pranzo che a cena mentre il sabato solo a cena ed è possibile usufruire

del menù completo ordinando entro le ore 23.30.

In occasione di PATATAinBO presenterà in menu: *Polpo tiepido in insalata con cicorino, patate e capperini, Filetto di branzino al forno in crosta di patate, Orata all'acqua pazza con patate, verdure e frutti di mare.*



## TRATTORIA IDICE 95

Via Idice 95 - Monterenzio, Tel 051 6557422

Nel verde delle colline bolognesi, si trova un piccolo gioiello della cucina tradizionale. Questa trattoria propone piatti semplici ma curati, in un ambiente familiare al servizio del cliente. Tutto è preparato con ingredienti scelti: dagli antipasti rustici ai primi di pasta fresca, fatti a mano. Le carni, di provenienza italiana, vengono cotte a legna sul momento secondo i gusti personali del cliente, che stabilisce insieme al cuoco tagli e pesi. Una perfetta atmosfera per allegre tavolate di amici, cerimonie o banchetti. Inoltre all'interno, spazio giochi per i più piccoli. Aperto pranzo e cena. Chiuso il martedì.

La nostra proposta per la settimana della patata: *Triangoli di pasta fresca ripieni di patata e profumati al Timo.*



## LOCANDA LA TAGLIOLINA

Via Marzatore 41 - Monteveglio, Tel 051 831305

Il nome "La Tagliolina" deriva dalla zona collinare dove si trova la nostra struttura, una piccola frazione di Monteveglio. La nostra esperienza nasce in un'azienda agricola, come produttori di olio e vino. La passione per i buoni prodotti e la buona tavola è presente da anni nella nostra famiglia. Ora non ci occupiamo più di produzione, ma di trasformazione delle materie prime, che scegliamo accuratamente, presentandovele in piatti della tradizione, cucina creativa e qualche visita di quella etnica. La nostra attenzione maggiore è sulla scelta delle materie prime, i nostri prodotti sono tutti di elevata qualità: il nostro menu cambia stagionalmente e si arricchisce continuamente. La struttura ci permette di essere una locanda, di avere cioè, anche

qualche camera, per chi desidera godere del verde e della tranquillità delle colline in provincia di Bologna.

In occasione di PATATAinBO proporremo *Ravioli di Patata Dop di Bologna e salsiccia con fonduta di fontina e noci.*



## TRATTORIA ROMANO

V.le Pietramellara 15 - Bologna, Tel 051 255504

Dal 1960 il signor Romano, con la moglie Ivana e i figli Fabia e Fausto, porta avanti la tradizione della cucina bolognese. Nonostante il passare degli anni, la passione, l'amore per il buon cibo e l'attenzione verso i clienti rimangono immutati. Per questo, accanto alle specialità tipiche, troverete piatti nuovi, preparati per stupire e solleticare il vostro gusto. La ricerca di soluzioni innovative per valorizzare gli ingredienti tipici della nostra cucina rappresenta una caratteristica portante del locale. Tutte queste prelibatezze sono servite all'interno di accogliente locale dotato di una sala da 45 posti dotata di aria condizionata.

per l'iniziativa PATATA in BO, la signora

Ivana e i suoi collaboratori prepareranno deliziosi *Tortelli di patata burro e salvia* e un gustoso *Tortino di patata al profumo di tartufo*.



## RISTORANTE VILLA BASSI

Via Sacernia 2 - Bologna, Tel 051 6469142/254

Villa Bassi con la sua Taverna del parco, è la cornice ideale per i tuoi momenti speciali! Le numerose sale affrescate della Villa consentono allestimenti adatti a tutte le esigenze: grandi e piccole cerimonie, meeting aziendali e feste private. L'elegante edificio del 1869 è circondato da un vasto parco secolare ben curato, utilizzabile per scenografici ricevimenti nei mesi estivi. Le antiche cantine della Villa ospitano il suggestivo ristorante apprezzato per le ottime paste fresche ed il tradizionale carrello degli arrostiti, tutto rigorosamente curato dai nostri chef. Grande qualità al

giusto prezzo e serate in allegria con musica dal vivo. Aperti tutto l'anno.

Per l'evento PATATAinBO proporrà un *Tortino di patata*.



## RISTORANTE SELF SERVICE GARISENDA

Via Nosadella 55 - Bologna, Tel 051 331110

Il Ristorante Self Service Garisenda, situato nel centro di Bologna, coniuga in maniera ottimale le esigenze di un pasto di qualità con tempi e prezzi in linea con le richieste del mercato. Il personale vi accoglie nelle due sale del ristorante self service dandovi la possibilità di degustare piatti tipici della cucina bolognese in una ampia scelta tra primi e secondi sempre diversi ogni giorno. Le nostre specialità sono i contorni preparati sempre in molteplici varianti. Il venerdì viene dedicato al pesce, accompagnato da una dolce sorpresa che gentilmente offriamo ai nostri clienti. Grazie alla cucina open space avete la possibilità di vedere come i nostri cibi vengono accuratamente preparati dal nostro staff di cuochi.

Siamo onorati di aderire all'iniziativa PATATAinBO e nella settimana dedicata alla patata prepareremo il piatto *Giglio al torchio con patata Dop al curry.*



## TRATTORIA PIZZERIA LA GATTA

Via Bellaria, 18/2 - Bologna, Tel 051 545151



La nostra cucina segue una linea mediterranea con spunti creativi incentrata sul pesce e la stagionalità con proposte di carne e del territorio. I dolci sono di produzione propria. Oltre alla carta c'è anche la possibilità di menù degustazione e proposte di piatti unici.

In occasione di PATATAinBO proporremo le *Patate schiacciate all'olio extravergine di oliva e filetti di triglia; zuppa di gallinella di mare con patate.*





## RISTORANTE DONATELLO

Via A. Righi, 8 - Bologna, Tel 051 235438

Dal 1903 il Ristorante Donatello è sempre stato gestito dalla famiglia Fanciullacci, che ancora oggi, arrivata alla quarta generazione di ristoratori, vi accoglie nel pieno centro storico di Bologna. Il locale, dall'arredamento in stile liberty originale dell'epoca, è da sempre un punto di riferimento per gli artisti, come testimoniano le centinaia di fotografie autografate appese alle pareti. La cucina proposta è quella classica emiliana e tutti i piatti sono preparati nel pieno rispetto della tradizione bolognese: tutti i primi di pasta fresca sono fatti in casa al matterello. I secondi comprendono vari tipi di carni cucinate alla brace, tra cui fiorentine veramente spe-



ciali. Il ristorante accetta prenotazioni per cerimonie, feste private e pranzi di lavoro anche in salette private.

In occasione di PATATAinBO il menu presenterà una **Torta salata di patate.**

## RISTORANTE LA GHISLERA

Via Zanardi, 366/B - Bologna, Tel 051 6344212

Il locale propone principalmente un menù tradizionale bolognese con pasta fresca fatta in casa al matterello, tra le più gradite la classica tagliatella alla Bolognese e la paglia e fieno con lardo di Colonnata e porcini freschi. Carne alla brace, tra cui la bistecca alla Fiorentina e lo stinco di vitello servito intero per quattro persone. Anche per i contorni verdure fresche di stagione, patate fritte ovviamente non surgelate e verdure saltate. Funghi freschi e tartufi di stagione. Dessert rigorosamente casalinghi, un'ottima panna cotta e una tradizionale zuppa inglese. Si possono degustare inoltre dalla nostra enoteca più di settanta etichette ma anche un ottimo Sangiovese e Pignoletto dei colli di Imola servito in caraffa. A pochi minuti dal centro e dalla stazione ferroviaria. Si accettano animali,



purché educati. Abbiamo a 50m un giardino comunale allestito per bambini. Il nostro giorno di riposo è la domenica salvo prenotazioni per banchetti, cerimonie, eventi ecc. Il ristorante chiude per ferie dall' 1 gennaio al 13 gennaio, la settimana di ferragosto e il 26/12, tutte le altre festività siamo aperti e in queste occasioni non obblighiamo i clienti ad un menù a prezzo fisso. In occasione di PATATAinBO proporremo uno **Sformatino di Patate con polpettine mignon in crema Parmantier.**

## CANTINA BENTIVOGLIO

Via Mascarella, 4/b - Bologna, Tel. 051 265416

Osteria ristorante dotata di circa 250 posti a sedere, la Cantina Bentivoglio offre un menù completo in cui, oltre a una panoramica di piatti in linea con la grande tradizione bolognese, si trovano alcune escursioni nella modernità. I nostri tortelloni, tortellini e tagliatelle sono "tirati" al mattarello quotidianamente da sfogliere professioniste che ogni anno vincono i premi cittadini, mentre la nostra brigata di cucina prepara ogni giorno il famoso ragù alla bolognese, che condisce però solo tagliatelle e lasagne. Nella tradizione delle vere osterie bolognesi alla Cantina Bentivoglio si può venire anche solo per un dopo cena accompagnato da un dolce, o per degustare una buona bottiglia di vino in compagnia. Tutte le sere, da settembre a maggio, intrattenimento Jazz di qualità.

In occasione di PATATAinBO Cantina Bentivoglio proporrà: *Risotto alle patate e profumo di rosmarino e Rostli di patate con pomodori, basilico e pecorino.*



## ANTICA TRATTORIA DEL CACCIATORE

Via Caduti di Casteldebole, 25 - Bologna, Tel. 051 564203

L'Antica Trattoria del Cacciatore ospita da ormai 2 secoli la tradizione in tavola e lo spirito autentico della convivialità; sin dal 1800 rappresenta un luogo di ristoro per eccellenza: a quell'epoca in particolare per i cacciatori che attraversavano al guado il Reno per raggiungere le valli aldidà. Il Locale, gestito ormai dalla terza generazione della Famiglia Ferrari, ha un ambiente rustico e confortevole con un ampio salone con veranda apribile che si affaccia su un verde giardino di 1000 metri. Particolare cura è posta alla preparazione del menù che spazia da quello tradizionale bolognese con le paste fresche fatte a mano, ai gustosi piatti a base di cacciagione e funghi, nonché ottime proposte di pesce fresco; il tutto accompagnato dall'ottimo pane di produzione artigianale. Ricca anche la proposta di dessert preparati tut-



ti in casa e presentati in composizioni "artistiche" molto particolari. La carta dei vini soddisfa pienamente anche i palati più esigenti: oltre 300 etichette di vini locali e nazionali, con particolare riguardo ai vini della Azienda Agricola Cà Selvatica di proprietà di Domenico Ferrari. Inoltre è possibile la personalizzazione del menù su richiesta e, su prenotazione, si effettuano pranzi e cene per cerimonie, banchetti e meeting, anche in salette riservate.

Per la settimana di PATATAinBO nel menù sarà presente uno *Gnocchetti di patate di Bologna Dop con Gorgonzola e tartufo.*

## ALBERGO NAPPINI

Via 3 Novembre, 101  
Lizzano in Belvedere (BO),  
Tel. 0534 51011

L'albergo è situato in splendida posizione panoramica con un suggestivo terrazzo dal quale si domina tutta la valle e la bellezza delle montagne circostanti. Villa in stile liberty circondata da un giardino ricco di alberi e piante dai mille colori. Camere tutte con servizi, telefono con teleselezione diretta e TV. Parcheggio Privato. Il ristorante propone una cucina casalinga, genuina, ricca di sapori e piatti veramente unici. L'albergo dista pochi chilometri dalla stazione sciistica del



Corno alle Scale e dalle Terme di Porretta.

Durante la manifestazione **PATATA inBO** il menu proporrà **Gnocchi di patate gratinati**.

## TRATTORIA ANTICA RICETTA

Via Massarenti 354 - Bologna, Tel. 051 6020301

La trattoria è a conduzione familiare, con una sessantina di posti, cucina bolognese romagnola con crescentine, piade e tigelle, accompagnate da salumi nostrani, il pesto di lardo pancettato e squacquerone e, quando la produzione lo permette, la marmellata di fichi e il savour. A fare la pasta fresca come i tortellini, i tortelloni, le lasagne, i capelletti, strozzapreti etc. la nonna e la zia, esperienza alla massima potenza. Tra i secondi, oltre la cotoletta alla bolognese, spicca la tagliata di manzo al sale di Cervia, la grigliata maialina etc., mentre i contorni sono rappresentati da patate al forno, pomodori e melanzane gratinate... I vini sono soltanto locali, dei Colli Bolognesi, come il Pignoletto e dei Colli Imolesi con il Cabernet Sauvignon, insieme ai vini romagnolo per



eccellenza, il Sangiovese e l'Albana. Orario: pranzo dalle 12.00 alle 14.00 e cena dalle 19.30 alle 22.30. Chiusi la domenica e il sabato a pranzo nel periodo estivo (01/06 - 13/09).

In occasione dell'evento proponiamo i **Ravioli di patata e Patate all'Antica Ricetta**.