

ENOGASTRONOMIA**PER BATTERE LA CRISI**

IL RISTORANTE 'WELL DONE' DI VIA FIORAVANTI, PROPONE L'HAMBURGER DI QUALITÀ FINO A NOTTE E, FINO ALLE 20, OGNI BIMBO CON ADULTO NON PAGA

Mens-a: cibo per il corpo e per la mente

Incontri, percorsi e degustazioni sull'«intelligenza ospitale della città»

BOLOGNA mette in tavola l'arte del buon gusto e dell'accoglienza, caratteristiche che l'hanno resa famosa nel mondo, e dal 24 al 26 maggio apre ai cittadini e ai turisti le sue botteghe gastronomiche, le sale storiche, i palazzi antichi e gli angoli sconosciuti del centro. Non si tratta di un festival culinario, 'Mens-a' è l'evento che unisce la mente e il cibo attraverso dibattiti culturali, degustazio-

L'INIZIATIVA

Dal 24 al 26 maggio con istituzioni pubbliche, privati e il 'Carlino'

ni, incontri con docenti universitari, attori e specialisti del mangiare bene. Appuntamenti gratuiti e aperti a tutti, che avranno come filo conduttore «l'ospitalità che si fonda e nasce dalla pratica della condivisione e della commensalità», spiega Beatrice Balsamo, coordinatrice scientifi-

co del progetto nonché psicanalista, docente dell'Alma Mater e presidente dell'associazione Apun che si occupa dei cosiddetti 'nuovi sintomi', cioè anoressia, bulimia e nuove dipendenze.

LONTANISSIMO dalla «nozione di benessere alimentare, che va molto di moda in questo momento con il proliferare di programmi televisivi culinari», Mens-a è una manifestazione che, spiega la Balsamo, «poteva aver luogo solo a Bologna, perché è da sempre la città della cultura, dell'accoglienza e del gusto». Non a caso uno degli slogan della manifestazione, di cui il Resto del Carlino è media partner, è «l'intelligenza ospitale», un'espressione che ha riscosso talmente successo da essere proposta dal consigliere comunale Stefano Aldrovandi come logo distintivo per la città. Dello stesso parere Massimo Montanari, professore universitario di Storia dell'alimentazione e parte attiva del progetto, che ieri nel corso della presentazione a Pa-

lazzo d'Accursio ha spiegato come la frase sia «adattissima per creare il collegamento tra un evento sul cibo e Bologna, perché va al di là della definizione banale che la descrive come capitale gastronomica. La sua fama non è legata tanto al mangiare bene, quanto alla sua capacità di accoglienza». Gli appuntamenti prenderanno il via venerdì 24 alle 20,45 nella bi-

blioteca dell'Archiginnasio con l'apertura musicale dell'orchestra San Vitale, i saluti dei rappresentanti del Comune e dell'Università, e gli interventi della scrittrice Simonetta Agnello Horby e della poetessa Mariangela Gualtieri. Chiuderà la manifestazione domenica alle 21 l'attore Giulio Scarpati con le letture sul tema 'Il pane, il vino e l'olio tra sacro e profano'.

NEL MEZZO, tra sabato e domenica, tanti momenti culturali commensali, tra cui un contest di decorazioni di torte in piazza Verdi, una mostra a cura dell'Accademia delle Belle Arti, la lettura sulla Torre Prendiparte in via Sant'Alò del canto del Purgatorio dedicato ai golosi e un'esposizione con degustazione dei prodotti dell'Associazione dei Panificatori in piazza Maggiore. Sarà inoltre organizzato un itinerario di narrazioni e piccole degustazioni che partirà da piazza di Porta Ravegnana e passerà da via Rizzoli, da Portico del Pavaglione fino in piazza Cavour. Il progetto Mens-a rientra inoltre nelle proposte di 'Exbo 2015', la serie di manifestazioni che saranno messe in campo contemporaneamente al grande Expo di Milano.

Maddalena Oculi

IL LOCALE 'WELL DONE'
Sotto, Niccolò Santoro Bisio, Sara Roversi, Isabelle Rivaletto e Carlo Faenza. A sinistra, i cuochi

**LA NOVITA'**

Anche l'hamburger diventa gourmet

L'HAMBURGER gourmet sbarca in città e già dal nome, Well Done, ovvero Ben Fatto (ma anche ben cotto), si annuncia come un bel programma. Una delle passioni gastronomiche del momento, il panino americano di umili origini con la carne macinata e pressata stretta tra due fette di pane, ripensato però secondo i principi del km 0, di un allevamento bovino sostenibile (quello dell'azienda Savigni di Pavana), di una panificazione lunga e casalinga che utilizza farine bio (di Al-

ce Nero) e di un menù che rincorre le stagioni. Tutto questo è finalmente una realtà anche all'ombra delle Due Torri e ha scelto di fermarsi in Bolognina, in via Fioravanti 37 b/c (051348999), portando con sé aria nuova in una città che cambia assieme alla sua mentalità culinaria. E ci propone la sfida di alcuni imprenditori illuminati. Well Done, sottotitolo 'malto e manzo' e già inserito nella categoria 'family restaurant' è un'esperienza portata avanti da You Can Group (già autori del So-

Sushi e di Bologna Food Boutique) per la parte immagine e concept, il servizio catering La Tavola della Signoria, per l'ideazione e lo studio del menù (salse, pane e hamburger pressati a mano son fatti lì) e infine Isabelle Rivaletto, 'mastra' birraia belga/bolognese per la ricerca delle birre artigianali.

MA COSA c'è sul menù di questo nuovo ristorante che è stato completamente realizzato (il design è davvero caldo e accogliente e

non manca il complemento d'arredo ormai cult della parete dipinta di nero-effetto lavagna con tutto il menu scritto a gessetto) con materiale di riciclo? La cucina offre 7 tipi di burger, dal classico con manzo macinato, cipolla, pomodoro, lattuga, maionese e ketchup (8,90 euro con patate fritte, dolci o al forno) al gourmet con pane kamut, burger di pollo e lardo di colonnata, pinoli, aglio e cipolla avvolto in pancetta, fontina (10,90 euro, sempre con patate). Burger anche per i vegetariani con melanzana e bufala (8,90

euro) e per chi mangia pesce, con filetto di pesce spada e tapenade di capperi e olive taggiasche (10,90 euro).

Infine alcuni dettagli interessanti: fino alle 20 i bambini mangiano gratis (per un adulto un bambino) e la cucina, aperta per pranzo e cena (non il pomeriggio) accettando ordini fino a mezzanotte, aspettando di espandersi fino alle 6 di mattina. E di aprire, a settembre anche in via Caprarie. Una vera novità per Bologna, ormai così poco *biassanot* nel palato.

Benedetta Cucci



Il tuo stile,
un'unica scelta.

FRANCHI
SEDIE

FRANCHI SEDIE CALLIGARIS SHOP
Via Giovanni Elkan 6/F, Bologna
T. 051 727129
www.franchisedie.it - info@franchisedie.it

90
ANNIVERSARY

calligaris

ITALIAN
SMART DESIGN
SINCE 1923