

Monzuno 2 Settembre 2012 - Quarta Edizione

# Chef...al Massimo

Fabio Fiore  
QuantoBasta - Bologna  
*“Mezzemaniche con ragù di agnello,  
zucchine e pecorino romano”*

**Casamatta Rosso**  
Az. Agricola Testamatta di Bibi Graetz

Igles Corelli  
Ristorante Atman (PT)  
*“Il Cinghiale .... incontra Igles ed il pane del  
Forno Calzolari e fa ohhhhhhhh”*

**Pignoletto Frizzante**  
Azienda Agricola La Mancina

Giacomo Galeazzi  
Majestic DueTorriHotel - Bologna  
*“Spalla di mora romagnola al bbq  
con purea di melanzane leggermente affumicate  
e fave di cacao”*

**Draccone 08**  
Az. Vinicola Palazzona di Maggio Colli di Imola DOC

Massimiliano Poggi  
Ristorante al Cambio - Bologna  
*“Lo stinco che non ti aspetti”*

**Barbera Frizzante**  
Azienda Agricola Botti

Mauro Lorenzon  
Ristorante Enoteca Mascareta - Venezia  
*“Tartare della Macelleria Zivieri  
al profumo del mare adagiata su Tele Figuri”*

**Subconscio Bollicine Rosa**  
a base di Marzenina Bastarda  
Az. Agr. Marton e Lorenzon

*“Dolci succhiotti di panna e fragola”*  
di Andrea Bandiera - Cremeria Scirocco

*“Il dolce scrigno”*  
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

Mario Ferrara  
Ristorante Scaccomatto - Bologna  
*“Tortelli ripieni di guancia di manzo  
con salsa di sedano rapa”*

**Negroamaro**  
Azienda Vinicola Cantele Vini e  
Percorsi del Salento

Pier Luigi di Diego  
Il Don Giovanni Ristorante (FE)  
*“Il Pollo Galante con pollastri ruspanti  
della Macelleria Zivieri”*

**Prosecco Brut**  
Az. Agricola Sorelle Bronca - Colbertaldo - Treviso

Cristiano Iacobelli  
Atlas Coelestis - Roma  
*“Lombo di mora romagnola al bbq  
su salsa “sgombrata”  
e cipolla candita”*

**Atlas Coelestis**  
birrificio artigianale

Pasquale Falanga Chef e Consorzio La Granda  
*“Tagliata di tenerone Consorzio La Granda”*  
**La Lepre Dolcetto di Diano D'Alba 2011**  
Fontanafredda

Ivan Poletti  
Cantina Bentivoglio e G.Valenti Paradisino - (Bologna)  
*“Prosciutto cotto di mora romagnola  
Macelleria Zivieri con timballo di patate,  
parmigiano e zucchine al profumo di basilico”*

**Pignoletto Spumante**  
Azienda Agricola Tizzano

*“Dolci succhiotti di panna e fragola”*  
di Andrea Bandiera - Cremeria Scirocco

*“Il dolce scrigno”*  
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

Aurora Mazzucchelli  
Ristorante Marconi - Sasso Marconi (BO)  
*“Tortelli di maialino di razza  
mora romagnola semibrada,  
con cipolle e guancia stagionato”*

**BioFiasco Rosso**  
Orsi Vigneto San Vito

Federico Garani  
Agriturismo La Rocchetta - Rocca di Roffeno (BO)  
*“Polpettine e salsiccia di cinghiale  
dell'Appennino Bolognese e  
mora romagnola al sugo di pomodoro”*

**Lambrusco della Lanterna di Diogene**  
La Lucciola - Lanterna di Diogene

Alberto Faccani  
Ristorante Magnolia - Cesenatico (FC)  
*“Insalata di Spezzatino”*

**Franciacorta Sansevé Satèn Brut**  
Soc. Agricola Monte Rossa

Gianluca Esposito con Giacomo Orlandi  
Eataly

*“Hamburger di pollo ruspante Macelleria Zivieri  
con peperoni nel pane del Forno Calzolari”*

**Bonzarino Bianco**  
Tenuta Bonzara

Alessandro Cianti  
Trattoria Bibo - La Traversa Firenzuola (FI)  
*“Stracotto di fassona La Granda”*  
**Fermavento Sangiovese di Romagna Superiore 2010**  
Giovanni Madonia Cantina di Bertinoro

*“Dolci succhiotti di panna e fragola”*  
di Andrea Bandiera - Cremeria Scirocco

*“Il dolce scrigno”*  
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

Adriana Biondi  
Trattoria La Rosa - Sant'Agostino (FE)  
*“Tortelli di zucca al ragù di fassona”*

**Bosco Eliceo Fortara**  
Az. Vinicola Mattarelli

Emilio Barbieri  
Ristorante Strada Facendo - Modena  
*“Maialino croccante di  
mora romagnola con composta  
di prugne ed ananas”*

**“Premium” vecchia Modena**  
**Lambrusco Sorbara DOC**  
Cleto Chiarli Tenute Agricole

Alberto Bettini  
Trattoria Da Amerigo - Savigno (BO)  
*“Capriolo al bbq  
con frutti di bosco  
dell'Appennino Bolognese”*  
**Rosso Bologna Diggioanni 2007**  
Vallona Fattorie

Isabella Lazzarini Denchi  
Ristorante In Vernice e Lo Scoglietto - Livorno  
*“Caciucco di terra”*

**Dolcetto**  
Az. Agricola Orlando Abrigo

Matteo Aloe  
Berbere' light pizza and food - Castelmaggiore (BO)  
*“Pizza con salsiccia di mora romagnola, cipolla  
in agrodolce, fiordilatte e pizza con battuta  
della Macelleria Zivieri e maionese”*

**Atlas Coelestis birrificio artigianale**

*“Dolci succhiotti di panna e fragola”*  
di Andrea Bandiera - Cremeria Scirocco

*“Il dolce scrigno”*  
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