*Bologna*Squisita

La festa di ItaliaSquisita a Palazzo di Varignana

Organizzato da

italiasquisita

Organizzato da

italiasquisita

In collaborazione con

PALAZZO DI VARIGNANA
HERITAGE OF ITALIAN LIFESTYLE
1705

In favore di

FONDAZIONE POLICLINICO SANT'ORSOLA

Sponsor

THE KINGFISH COMPANY

ARTISIA BY BARILLA

URBANI

MONOGRANO FELICETTI

birra baladin

PALAZZO DI VARIGNANA 1705 HERITAGE OF ITALIAN LIFESTYLE

sakura IRONMEAT BUTCHER

MORGIA

silikomart PROFESSIONAL

1605 GIUSTI MODENA

ROYALE PORCELLANA

DIAMOND MINERALIZED WATER BWT

the circle

CAPUTO Il mulino di Napoli - 1924

FASSONE Programma di Sviluppo Rurale Piemonte 2023-2027

CINZANO CASA FONDATA NEL 1757

CAFFO 1915

Vecchio Amaro del Capo

Sponsor tecnici

P&B LINE Dealer Autorizzato in Italia HOSHIZAKI

NIVA PACK® NUOVO IMPEGNO VERSO L'AMBIENTE

Cucina

Alberto Faccani

Magnolia, Longiano (FC)**

Ricciola The Kingfish Company, limone e caviale

Andrea Serafini

Casa Serafini, Imola (BO)

Mussel 3D Artisia, patate e salame di cinghiale

Daniele Morandi

Hostaria Salumeria Giusti, Modena

Cosce di Maialino Gruppo Galli a temperatura ambiente con composta di cipolle all'Aceto Balsamico di Modena Giusti

Davide Palluda

All'Enoteca*, Canale (CN)

Battuta di Fassone Coalvi, Tartufo Nero Uncinato Urbani Tartufi e ricci di mare

Gianni D'Amato

DamatOsteria, Arceto (RE)

Millefoglie di cotechino, zabaione, porri fritti e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio Giusti

Giuseppe Biuso

Vite, Coriano (RN)

Ricciola The Kingfish Company, kimchi di pomodoro, gratin di alghe e tamarindo

Igles Corelli

Corellifood, Roma

Tartare d'Anatra Gruppo Galli
con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Giusti

Lorenzo Biagioni

Ristorante Zivieri, Bologna

Risotto al ragù di cacciagione e zabaione al Parmigiano Reggiano

Maria Grazia Soncini

La Capanna di Eraclio, Codigoro (FE)

Petto d'Anatra Gruppo Galli e salsa all'arancia

Massimiliano Mascia

Ristorante San Domenico, Imola (BO)**

Tartare di Picanha Gruppo Galli leggermente affumicata, crema di foie gras, Tartufo Nero Uncinato Urbani Tartufi e gel di lampone

Massimo Spigaroli & Lorenzo Chierici

Antica Corte Pallavicina*, Polesine Parmense (PR)

Linguine "Il Cappelli" Monograno Felicetti al doppio burro d'affioramento, culatello e Tartufo Nero Uncinato Urbani Tartufi

Matteo Poggi

Al Cambio, Bologna

Tortellini alla panna e limone bruciato

in collaborazione con Mulino Caputo

Nicola Annunziata

I Portici*, Bologna

Carpaccio di vacca vecchia maturata, gel di Agrodolce Rosato Giusti, foglie di Amaranto Azteco The Circle e senape in grani

Nozomu Abe

Sushi Noz, New York**

Signature Handroll

Omar Amici, Elvina Daka & Patrizia Nanni

Nuova Roma, Sasso Marconi (BO)

Lasagne verdi alla bolognese

in collaborazione con Mulino Caputo

Piergiorgio Siviero

Lazzaro 1915*, Pontelongo (PD)

"Foie Gras"

in collaborazione con Silikomart e The Circle

Roberto Cortesi & Francesco Manograsso

Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

Mezze Maniche "Il Cappelli" Bio Monograno Felicetti allo zafferano, galletti, nocciole e limone

Simone Nannini

Il Girone dei Golosi, Cento (FE)

Mini brioche, tartare di Ricciola The Kingfish Company, crema di pomodoro arrosto, mandorle e capperi con Acetosella, Finocchietto e Basilico Greco The Circle

Takahiko Kondo

Gucci Osteria*, Firenze

Signature dish con Ricciola The Kingfish Company

Wylie Dufresne & Stefano Secchi

Stretch Pizza & Rezdora*, New York

Shrimp & Grits
con Tartufo Nero Uncinato Urbani Tartufi

Pasticceria

Agostino Iacobucci

Iacobucci*, Castel Maggiore (BO)

Babà a tre lievitazioni

in collaborazione con Mulino Caputo

Gino Fabbri & Andrea Bandiera

Gino Fabbri Pasticcere & Cremeria Scirocco, Bologna

"Blu Mediterraneo" con The Circle e Morgia

Mattia Trabetti

ALTO*, Fiorano Modenese (MO)

"Autunno"

in collaborazione con Silikomart

Riccardo Forapani

Cavallino*, Maranello (MO)

"Speedform"

Roberto Cortesi, Francesco Manograsso & Caterina Malaguti

Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

Pistacchio, Clementine Morgia e cardamomo

Cocktail

Elisa Favaron

Cucù, Bassano del Grappa (VI)

"Big Italy" con Gin e Tonica al Fumo Baladin, cordiale alla menta piperita, bergamotto biologico e Vecchio Amaro del Capo Caffo

Giuseppe Montanaro

Volare, Bologna

"Martini Sbagliato" con Emporia Gin e Bottega Cinzano 1757 Vermouth Di Torino I.G.P. Extra Dry Caffo e Villa Amagioia Metodo Classico Brut Blanc de Blancs Palazzo di Varignana

Luca Rossi

Distilleria F.lli Caffo

"Sbagliato 1757" con Vermouth Cinzano Rosso 1757, Red Bitter Caffo, Amaro Santa Maria al Monte, Pinot Chardonnay Cinzano e twist di arancia

Pierpaolo Marchitelli

Palazzo di Varignana, Castel San Pietro Terme (BO)

"Gin Soil Cocktoil" con Emporia Gin Caffo, infusione di monocultivar Vargnano Palazzo di Varignana e cordial lime

Selezioni

Acqua
BWT Diamond Water

Birre
Baladin

Ghiaccio
P&B Line - Hoshizaki

Mise en place
Niva Pack

Olio
Palazzo di Varignana

Porcellane
Royale Porcellane

Vini
Palazzo di Varignana

Degustazione di Ricciola
The Kingfish Company

Dopocena
Vecchio Amaro del Capo