

Tre giorni (tre cene e due pranzi) dove protagonista è l'alta cucina, declinata secondo l'estro dei migliori chef del territorio emiliano romagnolo e alcuni 'ospiti' stellati provenienti da altre regioni, in un ambiente ricercato e con un'atmosfera di festa. La tradizione e l'innovazione a tavola, il tutto 'in salsa natalizia'.

È questa la ricetta di **Taste of Christmas: l'evento gourmet che dal 27 al 29 novembre trasformerà le sale di Palazzo Re Enzo in una grande piazza del gusto** dando il via, anche gastronomico, al Natale bolognese. Un format per un pubblico di tutte le età e aperto a tutte le tasche.

L'evento si rivolge non solo ai buongustai, ma a tutti coloro che vorranno godersi un pranzo o una cena alla scoperta della cucina stellata e di alta qualità, in un ambiente conviviale, e trovare ispirazione per la tavola natalizia: dalle ricette ai prodotti di eccellenza del territorio, fino ai complementi che rendono speciale la tavola delle feste.

Taste of Christmas, che gode del Patrocinio del Comune di Bologna, è la tappa bolognese del più noto Taste Festivals: format internazionale che da Londra a Sydney, passando per Parigi, Mosca, Dubai, Milano, raduna gli appassionati gourmand di tutto il mondo, in collaborazione con Electrolux title sponsor della manifestazione a livello internazionale. Oltre ventitremila persone hanno partecipato a settembre all'ultima tappa capitolina, dove il festival è ormai alla quarta edizione ed è diventato l'evento gastronomico più atteso dell'anno.

Per Bologna, City of Food, il format non poteva che essere ancora più speciale: nel corso della tre giorni **prestigiosi chef** scelti anche tra i membri di note associazioni quali Chef to Chef e TOur-tlen, si alterneranno in una ideale staffetta del gusto per stupire i visitatori con le proprie creazioni e dando loro la possibilità di degustare piatti a piacere da un menù eccezionale: dagli antipasti ai dolci, passando per secondi ricercati e declinazioni stellate della sfoglia, 'regina' della tavola emiliano romagnola. Per chiudere un piatto speciale, **World of Taste – Christmas Edition**, ispirato

agli ingredienti tipici del Natale dei diversi Paesi del mondo e che ogni chef interpreterà secondo il proprio estro. Ancora top secret i menù ideati dagli chef che hanno sposato lo spirito conviviale e festoso che da sempre caratterizza i Taste Festivals in ogni parte di mondo. **La squadra, ad oggi, è composta da 16 chef di cui dieci stellati**: Ogni visitatore potrà comporre a proprio piacimento il menù, scegliendo liberamente tra le quattro portate che ogni ristorante propone in versione assaggio – *taste*, appunto – a prezzi che variano dai sei ai dieci euro, per consentire ai visitatori di sperimentare piatti diversi.



A guidare gli ospiti nei migliori accostamenti cibo/vino, saranno gli storici vinai dell'enoteca Trimani, che proporrà al pubblico una carta con circa 50 etichette: dalle cantine emiliano romagnole fino alle bollicine francesi, ogni calice avrà il compito di esaltare il gusto delle pietanze proposte e l'atmosfera di festa della manifestazione.

Completano l'esperienza di Taste of Christmas laboratori, scuole di cucina e percorsi dedicati anche ai più piccoli.

Un'area di grande attrazione, soprattutto in chiave natalizia, è il **LABORATORIO**: un vero e proprio laboratorio che evoca il retrobottega degli artigiani, fucina di delizie dolciarie e salate, dove si compiono le alchimie del gusto. I migliori pasticceri, panettieri, pizzaioli e cake designer sveleranno al pubblico i trucchi dell'impasto perfetto per preparare a casa propria ricette dolci e salate attraverso lezioni di quarantacinque minuti per piccoli gruppi.

Grande attenzione anche al pubblico dei più piccoli. Gli organizzatori di Taste credono che 'a mangiar bene si impari da piccoli' e che la cultura dell'alimentazione – sana ma gustosa – passi da momenti ludici da rivivere, magari, anche a casa con i propri genitori. Per questo **nell'Area Bimbi, i piccoli gourmand potranno intrattenersi con giochi e libri a tema, ma anche 'mettere le mani in pasta'** grazie ai laboratori, diversificati a seconda dell'età, in cui preparare

divertendosi una merenda golosa.

Lo shopping del Natale

In occasione di Taste of Christmas l'elegante Salone del Podestà di Palazzo Re Enzo si trasformerà in uno *store* dove il pubblico potrà ritrovare alcuni dei prodotti usati dagli chef per preparare le proprie specialità, eccellenze enogastronomiche o ingredienti segreti che fanno la differenza in cucina, prodotti da degustare, ma anche accessori e complementi per rendere speciale la tavola delle feste o fare acquisti di Natale per stupire con regali da gourmand, idee originali per case e persone fuori dal comune.

PREZZI, INGRESSI E ATTIVITA' – L'ingresso alla manifestazione è libero, con obbligo di consumazione di 15 bajocchi. A Taste of Christmas si utilizzerà, infatti, l'antica moneta bolognese: il bajocco. All'ingresso sarà possibile acquistare la Card Bajocchi del valore di €15, che potrà essere ricaricata in qualunque momento e con qualunque importo presso le casse e i Wine Bar dislocati lungo il percorso. I piatti proposti dagli chef avranno un costo compreso tra i sei e i dieci bajocchi (cambio Euro-Bajocchi = 1:1). I corsi di cucina e i laboratori, su prenotazione, hanno un costo di 10 euro. Il calendario corsi sarà online nelle prossime settimane.

Prenotazioni a info@tasteofchristmas.it