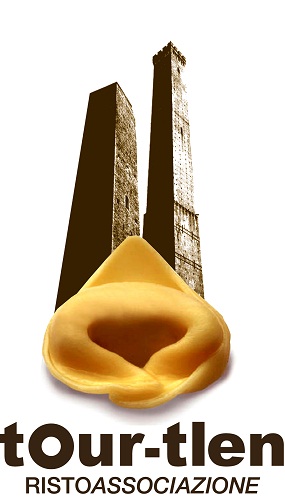
Con il Patrocinio di



*Comunicato stampa*

*29 settembre 2016*

***Quinta edizione del Festival tOur-tlen:***

***alla corte del Re Tortellino,***

***la pasta ripiena dell’Emilia Romagna***

**Torna per il 5° anno a Bologna** il **Festival del Tortellino** organizzato dalla **RistoAssociazione TOur-tlen. Il 4 ottobre, dalle 12.00 alle 22.00** nella splendida cornice di **Palazzo Re Enzo,** i professionisti del gusto proporranno al pubblico **23 gustose** ricette dove protagonista sarà il re della cucina emiliana: **il tortellino e la sua corte**.

Oltre alle interpretazioni tradizionali e creative del tortellino, **5 grandi ospiti** provenienti dalla regione proporranno le diverse paste ripiene caratteristiche dell’Emilia Romagna.

La giornata sarà infatti aperta anche a chef e ristoranti che non appartengono alla RistoAssociazione ma si sentono vicini agli obiettivi e vogliono condividere con il pubblico una giornata spensierata. TOur-tlen vuole offrire a cittadini, turisti e buongustai momenti di incontro puntando sull'alta qualità e le eccellenze del territorio, facendo diventare Bologna la capitale della pasta ripiena.

Quindi massima libertà alla fantasia degli chef, ma la sfoglia sempre tirata a mano con il mattarello.

Come ospiti partecipano:

Claudio Cesena – ANTICA OSTERIA DELLA PESA (PC), Maria Grazia Soncini - LA CAPANNA DI ERACLIO (FE), Raffaele Liuzzi – LOCANDA LIUZZI (CATTOLICA), Emilio Barbieri – RISTORANTE STRADA FACENDO (MO), Alberto Bettini – DA AMERIGO 1934 – per Tartlòfa Savigno 2016.

**L’angolo “Parla e sfoglia”**, condotto dal giornalista e comunicatore Bruno Damini, ospiterà tutto il pomeriggio incontri con gli chef, presentazioni e uno speciale appuntamento in cui sarà consegnato il riconoscimento alla carriera alla chef Anna Gennari “una fata in cucina”.

Sarà anche presentato in anteprima il libro **“Tour-tlen. Le tante facce del tortellino”** di Elisa Azzimondi in collaborazione con l’Associazione Tour-tlen per Minerva edizioni, che sarà possibile acquistare durante il festival.

Gli chef, attenti a proporre un’alimentazione sana che significa non solo scegliere materie prime di alta qualità ma anche cucinare in modo salutare, sono sempre alla ricerca di ciò che lega tradizione e innovazione, anche negli strumenti utilizzati.

Nasce così la collaborazione tra **Tour-tlen** e l’azienda bolognese **FOGACCI GROUP** che realizza le **pentole Vapor Control-Fogacci**, l'unico sistema di cottura**,** brevettato, a vapore indiretto e temperatura costante non superiore a 105°C che garantisce una cottura salutare senza perdere sapore e principi nutritivi. Da qui l’idea di realizzare delle pentole firmate Fogacci per gli chef, che hanno potuto scegliere quella più adatta alle proprie esigenze.

Come gli scorsi anni, anche questa edizione del festival sarà dedicata a **Giacomo Garavelli**, creativo maitre bolognese che nel 2012 insieme allo chef Marcello Leoni lanciò l'idea di organizzare una grande giornata dedicata al tortellino.

Durante la manifestazione alcune simpatiche t-shirt '**Altissimi Livelli e Dimondi'** e tanti tortellini fatti a mano in lana cotta saranno messi in vendita. Sarà inoltre possibile acquistare **‘24bottles’**, la bottiglia di acciaio creata da giovani designer italiani per l'Hospice Seragnoli e **‘Il tempo’** , racconti d’Autore di Damiani Editore. L'oggettività del tempo è il tema con il quale si sono confrontati in questo libro i 14 autori (tra cui Albanese e Elisabetta Gnudi, Alessandro Bergonzoni, Lucio Dalla, Cesare Cremonini, Michele Serra e Helmut Failoni). Da questi racconti emerge la quotidianità nei suoi momenti e aspetti meno appariscenti e per questo più veri e più intimistici. Ogni racconto è accompagnato da un'illustrazione appositamente realizzata da giovani disegnatori emergenti, coordinati da Zizì Collective.

Il ricavato della vendita degli oggetti insieme ad una parte del ricavato dell'intero evento sarà devoluto all'Hospice Seragnoli.

La degustazione prevede l’acquisto di un coupon a 4,00 euro per un assaggio a scelta, e a 15,00 euro per 4 assaggi.

Gli assaggi saranno accompagnati dai vini del **Consorzio Vini Colli Bolognesi** (2,5 euro al bicchiere) e per chiudere in bellezza si potranno gustare i dolci (3,5 euro) del Campione del mondo **Gino Fabbri** e di **Gabriele Spinelli** e il gelato di **Andrea Bandiera**. Sarà inoltre possibile gustare la **Mortadella Felsineo Selezione tOur-tlen** accompagnata dal pane di **Forno Calzolari** (3,5 euro).

**"saltafilallacassa" con Vitruvio**

Il pubblico che parteciperà, nella giornata e nei giorni precedenti, ai tour organizzati da Vitruvio, avrà l’occasione di acquistare i coupon degli assaggi direttamente durante le visite, saltando così la fila alle casse e andando direttamente a gustare i tortellini (info su [http://www.vitruvio.emr.it](http://www.vitruvio.emr.it/" \t "_blank)). Inoltre nella giornata del 4 Ottobre la zdàura Onorina Pirazzoli sarà la guida speciale di 6 percorsi dedicati a Bologna e alla sua storia. Onorina racconterà del suo rapporto personale con i tortellini e della creatività degli chef di tOur-tlen.

L'evento è realizzato con il patrocinio del **Comune di Bologna, Città Metropolitana di Bologna, Bologna City of Food,** **Bologna Welcome,** si ringraziano **Brunetti 2014, Fogacci Group, Partesa, CEA, Minerva Edizioni, Tartlòfla Savigno, Consorzio Vini Colli Bolognesi**, **Felsineo, il Forno Calzolari, Emilbanca, Vitruvio e Scuola Alberghiera – Istituto Scappi.**

**Le proposte degli associati tOur-tlen:**

1. CANTINA BENTIVOGLIO - Tortellini tradizionali in brodo di manzo e cappone
2. TRATTORIA SCACCOMATTO – Tortellini di guanciale al vino rosso con sedano rapa porcini e parmigiano
3. MASSIMILIANO POGGI CUCINA – Tortellini pasticciati
4. RISTORANTE I CARRACCI – “Tortellini Simonetta" ... la mia idea di tortellino alla Amatriciana
5. ANTICA TRATTORIA SACERNO - Tortellino sfizioso
6. RISTORANTE ACQUA PAZZA - Tortellini di razza in salsa di burro e fiori di broccolo
7. POLPETTE E CRESCENTINE - tortellini tradizionali in crema di latte e parmigiano
8. TRATTORIA BERTOZZI – Tortellino goccia d’oro con parmigiano reggiano croccante
9. LA BOTTEGA DI FRANCO – Tortellino tradizionale su passata di patate polvere di porcino e granella di pistacchio
10. BOCCONE DEL PRETE - Tortellino al ripieno classico su crema di parmigiano allo zenzero
11. TAVERNA DEL CACCIATORE - Tortellini tradizionali in brodo di manzo e gallina (anche Gluten Free)
12. RISTORANTE LA LUMIRA - Tortellini Tradizionali in brodo sostenibile
13. VILLA ARETUSI - Tortellini classici con mortadella affumicata in crema di parmigiano reggiano
14. RISTORANTE DA POGGI – Barkalà: Tortellini di zuppetta di fagioli e baccalà
15. OFFICINA DEL GUSTO - Castenaso & "Provincia": Tortellino Tradizionale con crema di Patate di Budrio e Cipolla Rossa di Medicina.
16. ANTICA TRATTORIA DEL RENO - Tortellino ai porcini e parmigiano, in ristretto d’anatra, cipolle di medicina arrosto e semi di zucca
17. CASCINA DEI CAMPI – Tortellini di porchetta con fondo bruno di porcini
18. RISTORANTE CESOIA – “Bologna la Rossa…Dal sangue Blu”

**Le proposte degli ospiti:**

1. ANTICA OSTERIA DELLA PESA (PC) - Tortelli piacentini con la coda al burro e salvia
2. LA CAPANNA DI ERACLIO (FE) – Tortelli di zucca burro e tartufo
3. LOCANDA LIUZZI (CATTOLICA) – Cappelletti di razza bianca romagnola e tartufo soffice di parmigiano e polvere di funghi
4. RISTORANTE STRADA FACENDO (MO) – Tortellini in brodo
5. DA AMERIGO 1934 – “Degustazione in anteprima del tartufo bianco di Savigno – Tartófla 2016”: dalle ore 13.00 Alberto Bettini proporrà 150 assaggi di Tortelli con crema di parmigiano e tartufo bianco di Savigno

**i dolci:**

1. GINO FABBRI PASTICCERE – Zuppa Inglese
2. GABRIELE SPINELLI – Bicchierino caffè, amaretto e cioccolato biondo
3. ANDREA BANDIERA – Gelato: crema classica al limone, cioccolato fondente, zucca e sciroppo d’acero, parmigiano e fichi secchi, ricotta noce moscata e prezzemolo

**Per informazioni:**

[info.tourtlen@gmail.com](mailto:info.tourtlen@gmail.com)

www.tour-tlen.it

http://www.facebook.com/tourtlen.org

Ufficio stampa

Alice Boscardin

aliceboscardin@gmail.com

340. 9660067