

# Chicchibio

tra arte e cibo: il fumetto

27 - 29 NOVEMBRE 2015

L'evento si svolge ad Alcatraz in Umbria ospiti di Jacopo Fo e del suo staff. In collaborazione con Otto Gabos | *su prenotazione*

Venerdì 27 novembre

h 18 Corso di Panificazione

*a seguire* Andrea Plazzi una narrazione tra cibo e fumetto attraverso la storia di grano

Cena

Sabato 28 novembre

Tra autori di fumetti e chef.

dalle h 10 alle h 19 | pausa pranzo h 12-14

Come un gioco, tre coppie di lavoro con modalità di scambio di competenze unite nel talento.

Fumetto è cultura, cibo è cultura.

Domenica 28 novembre

h 10 Sergio Rossi ci parla del libro Gli Ignoranti di Etienne Davodeau, Porthos edizioni, con storie di vigneti e di vini.

h 15 Otto Gabos racconta della sua graphic novel L'illusione della terraferma, edizioni Rizzoli Lizard e dell'alimentazione in Italia ai tempi dell'autarchia alla fine degli anni Trenta.

Punto vendita con i libri degli ospiti con sessioni di firme e dediche.

*possibilità di pernottamento*

**info&preno**

email: [chicchibio.eventi@gmail.com](mailto:chicchibio.eventi@gmail.com)

tel: 329 5948879

Gli eventi sono suscettibili di variazione  
Segui sui social

#chapp15 | #chgta x alcatraz | #chgtb x corsi cucina

# Chicchibio@

— Antiche Piante —

14 - 15 novembre

19 - 20 dicembre

Bologna, festival della biodiversità  
vicolo bolognetti, 2

... se mi  
mangi, mi  
conservi!



Melagrana  
Punica granatum

orari 10 - 23  
*ingresso libero*

cell 329 5948879

tweeter @chicchibioevent

facebook chicchibio antiche piante

#chapp15

sito [chicchibioantichepiante.blogspot.it](http://chicchibioantichepiante.blogspot.it)

Chicchibio  
wine & design tour

Daniela Corrente  
Eventi

amo  
Associazione Maestri Organizzati

Comune di Bologna  
Quartiere San Vitale

SABATO 14 NOVEMBRE

Sala Silentium

Inaugurazione spazio stand

**h 11 Chicchibio Cucina e Poesia** presentazione della rassegna di corsi di cucina. Intervengono gli chef Marcello Leoni, Ivan Poletti, Max Poggi, Bernardo Bolognesi, Manuel Esteban Baez, Eva Runggaldier.

**h 12 Appetiti Estremi** presentazione del libro a cura di Stefania Pianigiani e Sabrina Somigli

**h 15 Expo: i Tavoli tematici** incontro con il Dott. Giacomo Biraghi e alcuni #expottimisti sui Tavoli Tematici, un'introduzione al racconto di questa esperienza metodologica.

**dalle h 16 Chicchibio Wine&Design tour:** un percorso tra cultura, design ed enogastronomia alla scoperta delle eccellenze di Bologna.

Accompagnati da una guida, sarà possibile passeggiare per il centro storico tra esclusivi atelier e showroom di artigiani e designer che spaziano dall'abbigliamento, all'accessorio fino al gioiello contemporaneo, all'oggetto d'arredo e all'eco fashion. per guardare Bologna da un'altra prospettiva: quella dei tanti creativi che hanno scelto il capoluogo emiliano come città del "fare" dove progettare, cucire, fondere e assemblare materiali di ogni genere. *Al termine* la degustazione di vini in Vicolo Bolognetti

**h 17 L'agricoltura ricchezza e/o risorsa**

Ne parliamo con Franco Poggianti, autore del libro Capra e cavoli (Agra editrice, Roma) giornalista. Ha ideato diretto e condotto per sette anni Agri3.

Quadriportico

**Cooking show** chef Ivan Poletti e Bernardo Bolognesi.

DOMENICA 15 NOVEMBRE

Sala Silentium

**h 11 Gli ignoranti** dal titolo del libro /fumetto di Davideau, tavola rotonda sul vino con Otto Gabos, Sergio Rossi, Associazione Amo.

**a seguire** degustazione vini a cura dell'associazione AMO

**h 15 La biodiversità del Gargano**

Dott. Nello Biscotti. Conferenza sulle antiche accessioni da orto delle agricolture tradizionali della Capitanata.

**h 18 I Mulini Storici.** Incontro con la referente regionale dell'associazione italiana amici dei mulini storici (AIAMS) e presidente dell'ass. Amici del Mulino Scodellino

Quadriportico

**Dalle h 12 alle h 23** Degustazione e vendita di vini a cura di AMO, Associazione Mescitori Organizzati (www.amo.bo.it)

**Cooking show** chef Ivan Poletti e Bernardo Bolognesi.

**Cooking show** con i prodotti biodiversi della Daunia a cura dello chef Nazario Biscotti.

**Degustazione di vini** a cura dell'Enoteca Zampa | *solo su prenotazione*

macchiatello, 2012- cantina macchiatello, puglia

rosso, 2009 - cantina monte di grazia- i.g.t. campania

terran, 2011- cantina cotar, slovenia

pignatello 2012- cantina boraco, sicilia

900 ceppi, 2000 - cantina poggio altari

Chef Pietro Leemann, Chef Nazario Biscotti,  
Chef Marcello Leoni, *giorno da confermare*

# Chicchibio

## Corsi di Cucina&Poesia

### Bologna

Presentazione in anteprima dei corsi durante la manifestazione Chicchibio Antiche Piante il 14/15 novembre.

GIOVEDÌ 19 NOVEMBRE | IL GUSTO DEL MARE

**h 18 corso di cucina** con lo chef Marcello Leoni menù a base di pesce azzurro | in collaborazione con L'Amo

Corso con degustazione € 70.00 euro più iva

21/22 NOVEMBRE | CUCINARE IN MODO PARADISIACO

**Corso Vegan:** presso Agriturismo Rio Verde Sasso Marconi Bologna. Con gli **Chef Manuel Esteban Baez e Eva Runggaldier**

Sabato 21 novembre

**h 13 – 17** Dessert e dolci

**h 18 – 21.30** Primi piatti

Domenica 22 novembre

**h 8.30 – 11** Colazioni

**h 12 – 15.30** Secondi piatti

costo del corso € 220.00 euro più iva

*possibilità di pernottamento*

GIOVEDÌ 10 DICEMBRE | CUCINA BRUTA BRACI E CENERE

corso con mani in pasta e degustazione finale | chef Bernardo Bolognesi

costo del corso € 40.00 più iva

LUNEDÌ 14 DICEMBRE h 18 | MENÙ DI NATALE

corso di cucina con degustazione | chef Ivan Poletti

costo del corso € 50.00

