

Giovedì **21 aprile** ore 20.30  
**LA SVOLTA** - Cucina di Ragione - **Via Nosadella 35a**

# IL GUSTO DEL GIALLO?

Percorso cromatico tra arte e cibo

Qual è il gusto di un colore?

Molti sono i significati legati al colore giallo, ma qual è il suo sapore? Di cosa sa?

Una cena per farvelo scoprire: un **viaggio sensoriale** che coinvolgerà gusto, olfatto, vista e udito.

**Fabrizio Lollini**, professore di storia dell'arte medioevale dell'Università di Bologna, ci guiderà in un percorso tra i dipinti e le opere che hanno definito i molteplici significati, non sempre positivi, del giallo nel corso dei secoli.

Colore primario, che quindi non è il risultato di mescolanze tra altre tonalità, ha però molte sfumature e i pigmenti usati per trovare quella perfetta sono spesso di origine alimentare.

Insomma, **il giallo si può mangiare**: una cena in tono, allora, che vi farà assaporare ogni sfumatura alla scoperta del suo gusto particolare.

MENU

Entrée con dischetto di polenta e pecorino

Polpettine di baccalà su crema parmentier alla curcuma

Risotto gamberi zafferano e bottarga di muggine

Crema catalana con scorze di limone candite

Pane speziato alla curcuma fatto a mano e lievitato naturalmente



Pignoletto Fermo  
Bortolotti

Menu vegetariano disponibile su richiesta al momento della prenotazione

30 euro a persona

**PRENOTA SUBITO IL TUO TAVOLO**  
051 0390032

un evento



**LA SVOLTA**  
CUCINA  
DI RAGIONE