

# Bologna: con lo Chef Massimiliano Poggi scopriamo il Vicolo Colombina



Bologna, Piazza Maggiore

(Italian and English version)

**Siamo nel cuore di Bologna, a pochi passi da Piazza Maggiore.**

Ci attende il Ristorante **Vicolo Colombina**, un locale diverso, un luogo di convivialità e socialità, caldo, accogliente. Non un ristorante, non un'enoteca, non un'osteria ma tutte queste cose insieme. In un piccolo vicolo della vecchia Bologna, a due passi da Piazza Maggiore. Un locale che si propone come punto di riferimento per chi cerca una cucina genuina e sincera, un' importante cantina con referenze italiane e

internazionali visitabile per la scelta e l'acquisto delle bottiglie e al tempo stesso una atmosfera conviviale, semplice e raffinata, con un servizio ospitale e accogliente.



Chef Massimiliano Poggi

Al timone, garante dei piatti e dei sapori proposti troviamo **Massimiliano Poggi**, chef di grande esperienza, molto conosciuto e apprezzato in città. A Vicolo Colombina Poggi porta il meglio dell'arte culinaria, al servizio della tradizione, sempre nel rispetto della materia prima e della stagionalità che caratterizzano la sua cucina, con cotture brevi che esaltano le caratteristiche dei prodotti, e con un ottimo rapporto qualità/prezzo.



### Classicità bolognesi nel menu

Colombina porta anche la volontà di ricreare il clima ospitale delle trattorie di un tempo, dove si poteva trovare calore umano e voglia di stare insieme. Perché Vicolo Colombina è un luogo di incontro, per ritrovarsi, per mangiare bene, per gustare un vino davvero speciale, per chiacchierare in un luogo che sa coniugare semplicità e gusto, raffinatezza e rispetto dei sapori sinceri.



Vicolo Colombina

## **Buongiorno Massimo, dove vai quando hai un weekend libero?**

Mi piace riscoprire i colli bolognesi, i piatti del territorio e quelli di una volta.

**Le auto che hai amato di più ?**

Una HSE Dynamic Range e una Range Rjover Evoque,

**Cosa cerchi in un'auto?**

Confort forti connotati ecologici, grandissima qualità e non solo per il fuori strada, prestazioni ed estetica in modo perfettamente equilibrato.

## **La tua destinazione preferita all'estero?**

La Francia, dove, anche in un minuscolo bistro riesco a trovare piatti tradizionali cucinati alla perfezione.



un bistrò parigino

## Il tuo è un menu tradizionale?

Penso ci sia un equivoco che stia caratterizzando i nostri tempi: considerare banale e vecchia la cucina 'tradizionale'. Per me questo concetto è una ferita aperta e quando tengo delle classi per giovani chef, cerco sempre di educarli ad apprezzare la tradizione, rispettarla e non scervellarsi troppo a volerla modificare...

L'equivoco è considerare il 'tradizionale' qualcosa di semplice, di naif. Io non sono un cuoco tradizionalista, sono abbastanza critico riguardo la tradizione ma dopo tanti anni di lavoro ho raggiunto la consapevolezza che se qualcosa è già perfetto è inutile cambiarlo



La tradizionale cucina bolognese qui fa da regina.

### **Un esempio?**

Siamo a Bologna... lasciami citare Il ragù. Era un modo per recuperare i tagli di carne avanzata, anche le parti meno tenere, ha attraversato secoli e penso che debba rimanere quello classico, nonostante spesso voglia essere rivisitato.

## **Ragù sovrano quindi?**

Puoi ben dirlo! A Bologna il piatto è determinato proprio dal ragù. Quando dicono 'spaghetti alla bolognese' è un equivoco. E' il ragù che comanda, la pasta lo segue, e poi lascia stare gli spaghetti, semmai cita le tagliatelle...

Il nostro e' un ragù realizzato con carne di faraona, proprio come si faceva un tempo, visto che nel cortile si tenevano galline, conigli, maiali e appunto faraone.



Le celebrate tagliatelle al ragù di Vicolo Colombina

**Restiamo nel Vicolo, quale piatto ci proponi?**

Una carne tipica: coniglio arrosto alle erbe con purè e verdure di stagione.

## **Un vino da abbinare?**

**Gianni**, il nostro sommelier, consiglia uno Schiava Mediaevum di Markus Prackvieser da Fie' allo Sciliar, Alto Adige, servito a 12/14 °C dopo averlo lasciato decantare per qualche minuto. E' un rosso dal sapore intenso, morbido e aromatico, con note di ciliegia matura, amarena e frutti di bosco. Ha un bel color rosso rubino ed è perfetto se accompagnato da carni rosse e primi piatti ben conditi, magari con sughi e ragù di selvaggina.



Accoppiata top: coniglio e Schiava Mediaevum di Markus Prackwieser da Fie' allo Sciliar – Alto Adige,

**Curiosi di scoprire la ricetta del coniglio di Vicolo Colombina?**

Click *Next*>

**CONIGLIO ARROSTO DI VICOLO COLOMBINA**



Il coniglio arrosto di Vicolo Colombina Foto Andrea Carinci,

Dosi per 2 persone

### **Ingredienti**

Mezzo coniglio leprino (coscia spalla mezzo lombetto)

2 spicchi aglio

1 rametto rosmarino

3 foglie salvia

300 g pignoletto fermo

300 g burro buono

Sale Q B

Pepe q B

1 litro brodo di pollo

300 g panna fresca

### **Procedimento**

Scaldare il burro in una casseruola, rosolare il coniglio salato e pepato da entrambi i lati, aggiungere gli odori e sfumare con il vino.

Una volta evaporato il vino versare il brodo e mettere un coperchio per continuare la cottura per altri 40 minuti.

Terminata la cottura, mettere il coniglio su una teglia, emulsionare la salsa rimasta in pentola con la panna fino ad ottenere una salsa lucida e densa, pennellare il coniglio con la salsa e infornare a 200 C ripetendo questa operazione 5 volte finché non sarà ben laccato.

Servire in un piatto di portata insieme al purè e i contorni in base alla stagione.

INFO

Ristorante **Vicolo Colombina**

**Turn page for the English version**

**Click *Next*>**



## **Bologna: discovering the restaurant Vicolo Colombina with Chef Massimiliano Poggi**

We are in the heart of **Bologna**, a few steps from Piazza Maggiore.

In a small alley I found The **Vicolo Colombina** Restaurant that

I can describe as a different place, a place of conviviality and sociability, warm, welcoming. Not a restaurant, not a wine shop, not a tavern but all these things together. In a small alley of old Bologna, a stone's throw from Piazza Maggiore. A place that is proposed as a reference point for those looking for genuine and sincere cuisine, an important cellar with Italian and international references that can be visited for the choice and purchase of bottles and at the same time a convivial, simple and refined atmosphere, with a hospitable and welcoming service.



**Massimiliano Poggi** is a highly experienced chef, who brings the best of culinary art, at the service of tradition, always respecting the raw material and the seasonality that characterize his cuisine famous for an excellent quality / price ratio.

With a traditional Bolognese menu, Colombina also brings the desire to recreate the hospitable atmosphere of the local *trattoria*, as a meeting place where to meet, to eat well, to taste good wine, to chat in a place that knows how to combine simplicity and good food.



## THE INTERVIEW

**Hello Massimo, where do you go when you have a free weekend?**

I like to rediscover the Bolognese hills, where I can find local dishes

**The car you loved the most?**

Probably two: a HSE Dynamic Range and a Range Rover Evoque,

**What are you looking for in a car?**

Comfort with strong ecological connotations, very high quality and not only for off-road, performance and aesthetics in a perfectly balanced way.

**Your favorite destination abroad?**

France, where, even in a tiny bistro I can find traditional dishes cooked to perfection. I think there is a misunderstanding that is characterizing our times: considering 'traditional' cuisine banal and old. For me this concept is an open wound and when I hold classes for young chefs, I always try to educate them to appreciate tradition, respect it and not be too puzzled by wanting to change it ... The

misunderstanding is to consider the 'traditional' something simple, naive. I am not a traditionalist cook, I am quite critical of tradition but after many years of work I have reached the awareness that if something is already perfect it is useless to change it.



**Here the traditional Bolognese cuisine reigns supreme. any example?**

Well, we are in Bologna... let me quote *Il ragù*. It was a way to recover leftover cuts of meat, even the less tender parts, it has gone through centuries and I think it should remain the classic one, You can well say it! In Bologna the dish is determined precisely by the ragù. When they say '*spaghetti Bolognese*' it is a misunderstanding. It is the ragù that commands, the pasta follows ... My ragù is made with guinea fowl meat, just like it was once made, when hens, rabbits, pigs and guinea fowl were kept in the courtyard.



**What recipe are you suggesting today?**

A typical meat: **roasted rabbit** with herbs, mashed potatoes and seasonal vegetables.

**A wine to pair?**

Gianni, our sommelier, recommends a **Schiava Mediaevum by Markus Prackvieser** from **Fie 'allo Sciliar, Alto Adige**, served at 12/14 ° C after letting it settle for a few minutes.

It is a red with an intense, soft and aromatic flavor, with notes of ripe cherry, black cherry and wild berries. It has a beautiful ruby □□red color and is perfect if accompanied by red meats and well-seasoned first courses, perhaps with sauces and game ragout.



Are you curious to discover the recipe for Vicolo Colombina rabbit?

### VICOLO COLOMBINA ROAST RABBIT



(Foto Andrea Carinci)

Doses for 2 people

### **Ingredients**

Half hare rabbit (thigh shoulder half loin)

2 cloves of garlic,

1 sprig of rosemary,

3 sage leaves,

300 g still pignoletto,

300 g good butter,

Salt to taste Pepper as needed,

1 liter of chicken broth,

300 g fresh cream

### **Method**

Heat the butter in a saucepan, brown the salted and peppered rabbit on both sides, add the herbs and deglaze with the wine. Once the wine has evaporated, pour in the broth and put a lid on to continue cooking for another 40 minutes. After cooking, put the rabbit on a baking tray, emulsify the sauce left in the pot with the cream until you get a shiny and thick sauce, brush the rabbit with the sauce and bake at 200 C, repeating this operation 5 times until it is well lacquered. . Serve in a serving dish with the mashed potatoes and side dishes according to the season.

### **INFO**

Ristorante **Vicolo Colombina**

Schiava Mediaevum di Markus Prackvieser