



POSTRIVORO 2012 - 2013

Rassegna stampa

Per informazioni:
Michela Iorio
3394937542
michela.iorio@gmail.com



Uscite sul web

9 febbraio 2012 - Slow Food Emilia Romagna

<http://www.emiliaromagna.slowfood.it/sala-stampa/news-in-primo-piano/a-faenza-nasce-postrivoro-luogo-del-gusto-e-della-mente>



Mappa del sito | Accessibilità | Contatti | Cerca nel sito

Navigazione

- Documenti
- Terra Madre
- Educazione
- Le condotte regionali
- Memoria
- Sistemi locali del cibo
- Sala Stampa
- Rassegna Stampa
- Comunicati Stampa
- News in primo piano
- Slow Food Emilia Romagna adotta due orti in Africa
- A FAENZA NASCE IL "POSTRIVORO" LUOGO DELLA MENTE E DEL GUSTO
- ANTENNA VERDE, PER DARE VOCI E VOLTI ALL'AGRICOLTURA EMILIANO ROMAGNOLA
- Segreteria Regionale
- Le Locande
- Le Osterie

Tu sei qui: [Portale](#) → [Sala Stampa](#) → [News in primo piano](#) → **A FAENZA NASCE IL "POSTRIVORO" LUOGO DELLA MENTE E DEL GUSTO**

A FAENZA NASCE IL "POSTRIVORO" LUOGO DELLA MENTE E DEL GUSTO

9/02/2012

Solo venti posti a sedere per ogni appuntamento e rigorosamente su prenotazione. Una cena o un pranzo curato in ogni dettaglio da un giovane chef emergente proveniente da una cucina "stellata" e un sommelier che abbinerà allo speciale menù diverse sorprese enologiche. Tutto questo è Postrivoro, "evento saltuario e immaginario" ideato da Raw Magna, associazione di giovani gourmand romagnoli e cosmopoliti che hanno preso spunto da analoghe esperienze londinesi e parigine.

Il primo appuntamento al "Postrivoro" è previsto per il **3 e 4 marzo a Faenza con Takahiko Kondo** - uno dei cuochi dell'**Osteria Francescana di Modena**, ristorante con tre stelle Michelin e in cima a tutte e tre le principali guide gastronomiche italiane - e **Lorenzo Rondinelli, sommelier del Trussardi alla Scala di Milano**, due stelle Michelin.

L'appuntamento è nella sede del Rione Bianco nel Chiostro della medievale Chiesa della Commenda. I partecipanti condivideranno un unico tavolo e saranno accompagnati dalla presentazione dei due protagonisti che sveleranno fonti d'ispirazione, trucchi e ingredienti.

"Lo spunto l'abbiamo preso da esperienze londinesi e parigine come The Loft Project e Fulgurances - spiega Enrico Vignoli, presidente di Raw Magna - ma vi abbiamo aggiunto la presenza di un esperto di vini che collaborerà con lo chef per completare l'esperienza gastronomica. Dai cugini inglesi e francesi abbiamo preso l'idea di una serata informale, ma indimenticabile e unica per chi vi partecipa. La nostra associazione nasce proprio con lo scopo di promuovere i giovani chef e divulgare nuove esperienze gastronomiche".

Ogni evento in programma si svolgerà nel week end con una cena per il sabato e un pranzo per la domenica. Il menù sarà fisso e svelato quasi all'ultimo istante, così come l'abbinamento vini per i piatti. **Il tema scelto da Takahiko Kondo per il vernissage del Postrivoro è il "ciclo della vita" e si comporrà di sette portate calate nella stagione e nel territorio, con un naturale intreccio di tradizione italiana e radici giapponesi.**

"Ci piaceva l'idea di dare vita sul territorio di Faenza a situazioni gastro-favolose che già animano la nostra fantasia collettiva - commenta Simone Ravaoli, vice presidente di Raw Magna e fiduciario della condotta Slow Food di Faenza - per questo anche il nome e il logo Postrivoro che dà l'idea di un animale immaginario, una bestia fantastica alla Borges".

Postrivoro è un'iniziativa che vede la collaborazione del Rione Bianco del Palio del Niballo, Slow Food Emilia Romagna, Birra Ronzani, Museo Carlo Zauli e pizzeria "O'fiore mio". Gli sponsor tecnici del progetto sono La Fenice Catering e Bompani Cucine.

L'appuntamento successivo con Postrivoro è fissato per il 28 e 29 aprile, sempre nella sede del Rione Bianco con lo chef Auguste Ill del ristorante La Gazzetta di



postrivoro
itinerari per gastropellegrini

10 febbraio 2012 - Boop.it

http://www.boop.it/News/1213-

gourmet_uno_chef_stellato_e_un_sommelier_danno_vita_a_postrivoro_per_gourman
d_cosmopoliti.aspx



quotidiano di moda, design & lifestyle
fondato a Milano nel settembre 2008
registrato al Tribunale di Bologna
n° 799 del 22/09/2008

Givedì 9 Marzo 2012

cerca nel sito

Home | Editoria | Daily news | Eventi | Book | Place | Lib | Friends | News | Newsletter | Archivio | Risponde

Tema scelto

10/02/2012

GOURMET/ Uno chef stellato e un sommelier danno vita a "Postrivoro", per gourman cosmopoliti

di Giulio Rossi



Milano, 10 febbraio (BOOP NEWS) - Solo venti posti a sedere per ogni appuntamento e rigorosamente su prenotazione. Una cura e un prezzo curato in ogni dettaglio da un giovane chef emergente proveniente da una cucina "italiana" e un sommelier che abbiamo alle spalle menù diversi e spesso analoghi. Tutto questo è Postrivoro, "evento salutare e immaginario" ideato da Raw Magna, associazione di giovani gourman romagnoli e cosmopoliti che si occupa di eventi e didattica nell'ambito enogastronomico.

Il primo appuntamento è previsto per il 3 e 4 marzo a Faenza con Takahiko Kanda - uno dei cuochi dell'Ordine Francese di Modena, ristorante con tre stelle Michelin e in cima a tutte e tre le principali guide gastronomiche italiane - e Lorenzo Rondelli, sommelier del Treasari alla Scala di Milano, due stelle Michelin. Lo scenario dell'evento sarà la sede del Rione Bianco nel Chiostro delle mura della Chiesa delle Comende. I partecipanti condurranno un unico tavolo e saranno accompagnati dalla presentazione dei due protagonisti che avvieranno forti discussioni, brunch e ingredienti.

"Lo spazio febbraio parte da ragionerie fondanti e origina come The Loft Project e Pulqueria" spiega Enrico Vignoli, presidente di Raw Magna "ma vi abbiamo aggiunto la presenza di un spazio di vini che collabora con lo chef per completare l'esperienza gastronomica. Dai sogni inglesi o francesi abbiamo preso l'idea di una serata informale, ma indimenticabile e unica per chi vi partecipa. La nostra associazione nasce proprio con lo scopo di promuovere i giovani chef e divulgare nuove esperienze gastronomiche". Ogni evento in programma si svolgerà nei week end con una cena per il sabato e un pranzo per la domenica. Il menù sarà fisso e svelato quasi all'ultimo minuto, così come l'abbinamento vini per i piatti. Il tema scelto da Takahiko Kanda per le "cine" di Postrivoro è il cibo delle vite e si comporrà di sette portate perfettamente calate nella stagione e nel territorio, con un naturale interesse di tradizione italiana e nelle giapponesi.

"Ci piaceva l'idea di dare vita sul territorio di Faenza e situazioni gastro-filosofiche che già animano la nostra fantasia collettiva" commenta Simone Ravasi, vice presidente di Raw Magna e fiduciario della cordata Slav Pad di Faenza "per questo anche il nome e il logo Postrivoro che dà l'idea di un animale immaginario, una bestia fantastica alla Borghese".

Postrivoro è un'iniziativa che vuole la collaborazione del Rione Bianco del Palazzo del Tribunale, con Paolo Simili Romagnoli, Simo Rossetti, Marco Carlo Izzi e Jessica "Offere mio". Gli sponsor tecnici del progetto sono Le Pance Catering e Sampson Cucina. L'appuntamento successivo con Postrivoro è per il 25 e 26 aprile, sempre nella sede del Rione Bianco con lo chef Augusto Uli del ristorante La Gazette di Parigi.

È possibile seguire gli aggiornamenti del programma di Postrivoro su Facebook e su Twitter cercando "Postrivoro". Per informazioni è possibile consultare il sito web (www.postrivoro.it) oppure inviare una mail a info@postrivoro.it (Giulio Rossi - BOOP NEWS)

Gallery



© riproduzione riservata

Upcoming Designer

Book

Place

Ultimi Eventi

dal 06/02/2012 al 07/02/2012
MODENA/ Il tessuto è tutto
Foto - L'occasione assoluta delle produzioni tessili antiche contemporaneo in mostra al Museo del Tessuto. Una grande mostra su 1000 mq di superficie espositiva, all'interno delle 6000 mq Fabbrica Sociale Comandini, per avvalorare il grande saper fare italiano. Un galeo di coraggio del distretto che nel pieno delle crisi scommette sulle culture come valore aggiunto di una produzione manifatturiera che per qualità ed inventiva sa essere a volte e proprio manifestazione d'arte. Un distretto che dà solo informazioni di produzione delle mode italiane e sui immagini come polo di produzione culturale sulla moda.
[Continua...](#)

dal 06/02/2012 al 06/02/2012
CINEMA/ Festival di Permetta Terme
Bologna - L'associazione Permetta Cinema apre ufficialmente l'undicesima edizione del Festival del Cinema di Permetta Terme, che si terrà nell'antico castello e provincia di Bologna dal 26 febbraio al 4 marzo. Protagonista delle retroscena è quest'anno sarà Carlo Passarotti, presidente della nuova Fondazione Cineteca di Bologna, già premio Salina nel 1987 per la migliore sceneggiatura con Marisolini Borroni, Istituto di Giorgio e Caki (Cine come miglior regista emergente nel 1988 con l'otto italiano e Luana d'Argento nel 1994 e Venezia con il bene).
[Continua...](#)

dal 06/02/2012 al 06/02/2012
MODENA/Se passi di qui
Bologna - Vignola sarà sede di Confessioni Periodiche dal 24 febbraio al 4 marzo, con una serie di disegni scultorei e immobili, realizzati con un mezzo all'antica: il cerchio, una penna bic nera. Immagini legate tra loro da un'atmosfera onirica e surreale, un viaggio tra gli molti forse dell'infanzia e la metafora di sessantenni invecchiando. Se passi di qui presenta al visitatore una successione di



10 febbraio 2012 - Viadeigourmet

<http://www.viadeigourmet.it/2012/postrivoro-faenza.html>

Via dei Gourmet

cerca... 

Giovedì, 08 Mar 2012

Login

Registrati

Home

Roma Gourmet

Ristoranti d'Italia

Vino

Birra

Dispensa gourmet

Viaggi gourmet

Cultura EnoGastronomica

Lettere

Tu sei qui: Home » News » 2012 » Postrivoro, Faenza

Facebook

Twitter

RSS

Postrivoro, Faenza

VENERDÌ 10 FEBBRAIO 2012 17:06 



Il 3 e 4 marzo a Faenza si svolge **Postrivoro**, un "evento saltuario e immaginario" ideato dall'associazione Raw Magna.

Sono solo venti i posti a disposizione per le due serate con un menu irripetibile. Il primo appuntamento vedrà protagonisti Takahiko Kondo - dell'Osteria Francescana di Modena - e Lorenzo Rondinelli, sommelier del Trussardi alla Scala di Milano. L'evento si svolgerà nella sede del Rione Bianco nel Chiostro della medievale Chiesa della Commenda (piazza Frà Sabba, 5 - Faenza).

Il menu sarà ispirato al ciclo della vita, dalla morte alla rinascita. Si comporrà di sette portate perfettamente calate nella stagione e nel territorio.

La quota di partecipazione per il singolo evento è di 75 euro con prenotazione online, 85 euro in caso di pagamento al termine dell'evento.

Per informazioni e prenotazioni: www.postrivoro.it



11 febbraio 2012 - Mondodelgusto

<http://ravenna.mondodelgusto.it/2012/02/11/postrivoro-faenza-ravenna-itinerari-per-gastropellegrini/>

The screenshot shows a web page with a header for 'RAVENNA' and a navigation menu. The main article is titled '"Postrivoro": a Faenza (Ravenna) ... itinerari per "gastropellegrini"' and is dated 11.02.2012. It features a large image of a stone structure with arches. The text describes an event on Saturday 3rd and Sunday 4th of March 2012 in Faenza (Ravenna). The event is organized by RAW MAGNA and is a gastronomic and imaginative event. It features a menu prepared by a chef and sommelier, with wine from international producers. The event is held at the sede del Rione Bianco nel Chiostro delle medievali Chiese della Commenda. The menu is inspired by the cycle of life, from birth to death and resurrection. It is a natural blend of Italian and Japanese traditions. The event is held at the sede del Rione Bianco nel Chiostro delle medievali Chiese della Commenda. The menu is inspired by the cycle of life, from birth to death and resurrection. It is a natural blend of Italian and Japanese traditions.



13 febbraio 2012 - Frizzi frizzi
<http://www.frizzifrizzi.it/2012/02/13/postrivoro/>

The screenshot shows a website page with a header banner for 'THE WEATHER'S BEEN LOVELY' and 'I MEG CREAT E LE L CREA'. Below the banner is a navigation menu with links: FRIZZIFRIZZI, ABOUT, ARCHIVIO, EVENTI, TV, LINKS, CONTATTACI, and RSS. The main content area features a yellow banner with the 'postrivoro' logo and the text 'itinerari per gastropellegrini'. Below this banner is a text block starting with 'Giocare e vedere cosa che incanta altrettanto generale e beline ammalate per casa fissata ma di classe in (altrimenti temporaneo). Cercanti dagli interessanti con cui condividere la serata. Cosa Paveso. Anziani mazzolari.' This is followed by a 'RAW MAGNA' logo and a quote: 'RawMagna è un associazione culturale che si occupa di eventi e dibattiti sull'ambito enogastronomico. Vogliamo educare, ma con la giusta dose di progetto tra, vogliamo divertirci, ma a cura senza troppi. Siamo eccitata con un per noi o compatibili, ma in realtà è un abbinato perfetto.' To the right of the main content is a sidebar with a red 'EXP YOU EVE DAY' button, a 'Recent Co' section, and a 'Like Box' at the bottom.



postrivoro
itinerari per gastropellegrini

14 febbraio 2012 - Panino d'autore
<http://www.paninodautore.it/?p=4228>

panino d'autore
PIACERE QUOTIDIANO | GUSTO STRAORDINARIO

Home Il progetto La redazione Storia del panino a puntate I panini degli chef Il panino pe

iscriviti via RSS alle ultime news e aggiornamenti | iscrivi via eMail alla newsletter di Panino D'autore | iscrivi su paninodautore.it Di la tua sul Blog di Panino D'autore

Come la casa di Baba Jaga

Irene | 14 Feb. 2012 | 0 commenti

Il Postrivoro è un animale immaginario. Immaginario e saltuario. Il Postrivoro è un luogo immaginario. Immaginario e saltuario. C'è ma non sai dove si appollaierà. Per il momento mette su "casa" a Faenza nel cuore della Romagna, poi chissà!

"Nasce per fare rete, creare sinergia tra giovani di varia professionalità che si occupano di enogastronomia – racconta Enrico Vignoli, fondatore con altri sette del gruppo che organizza cene da convivio. Il nome è inventato. Ricorda tante cose: un animale da bestiario medievale, il nutrirsi, un luogo segreto che diventa pubblico, una capanna che come quella della leggenda di Baba Jaga si spostava esistendo solo quando ha ospiti".

Il Postrivoro è giovane (ha solo un paio di mesi), è un luogo che si materializza al tramonto di un sabato per dissolversi la domenica successiva. In date comunicate attraverso il sito e il passaparola. Si cena e si pranza al medesimo tavolo, massimo venti persone, dialogando con lo chef di turno (il cui volto, la cui esperienza incarnano il Postrivoro di quella specifica assemblea) e gli altri ragazzi del gruppo: tutti di altissimo profilo. Non esiste un Postrivoro uguale all'altro, lo fanno le persone che lo vivono e gli umori delle giornate stesse. È seriale ma non prevedibile, è come cercare un allineamento astrale: quando abbiamo il posto, lo chef, l'esperto che abbinerà le bevande e noi tutti del Postrivoro nello stesso week-end allora mettiamo una bandierina al calendario – spiegano il progetto gli organizzatori degli incontri – La convivialità sarà la padrona di casa. Dialogheremo mangiando, scambieremo impressioni ed esperienze personali. Insieme faremo comunicazione gastronomica".

Il prossimo appuntamento (già sold out!) è fissato a marzo per il 3 (cena) e il 4 (pranzo). Ai fornelli Takahiko Kondo, collaboratore di Massimo Bottura all'Osteria Francescana di Modena. Motivo guida del menù: il ciclo della vita, sette portate di stagione e con ingredienti del territorio, intrecciando tradizione italiana e influenze giapponesi. Agli abbinamenti nel bicchiere penserà Lorenzo Rondinelli del Trussardi alla Scala di Milano.

A seguire, nel Chiostro della Commenda dell'ex convento dell'XI secolo nel rione Bianco, il menù elaborato da August Lill per il 28 e 29 aprile, le interpretazioni di Franco Alberti a maggio e dopo la pausa estiva, a settembre la cena con Antonia Klugmann, recentemente ascoltata ad Identità Golose nello spazio tutto al femminile che più di altri sta facendo parlare gli addetti ai lavori.

Perché ancora una volta il futuro passa per le menti dei giovani e mai come adesso, ci pare, tra le mani delle donne. Laddove c'è il coraggio di farsi ascoltare. I nostri più sinceri auguri al Postrivoro, interpretazione italiana di realtà già attive a Parigi e Londra.

Seleziona



postrivoro
itinerari per gastropellegrini

15 febbraio 2012 - Rosmarinonews

<http://www.rosmarinonews.it/it/articoli/postrivoro-br-una-nuova-tappa-per-i-gastropellegrini.htm>

The screenshot shows the website interface for Rosmarino NEWS. At the top, the logo 'Rosmarino NEWS' is displayed with the tagline 'Giornale di enogastronomia, agricoltura, ambiente e turismo' and the slogan 'dalla terra al web'. The navigation menu includes 'HOME', 'NEWS', 'ROSMARINO TV', 'REDAZIONE', 'COMITATO T.S.', 'CHI SIAMO', and 'CONTATTI'. The main article is titled 'Postrivoro Una nuova tappa per i gastropellegrini' with a date of '01/15/02/2012'. A photo of Takahiko Kondo is featured. The text describes the event, mentioning chef Takahiko Kondo and sommelier Lorenzo Rondinelli. A sidebar on the left lists various rubriche (columns) such as 'La padella', 'Il vinasciolo', 'Humus', 'Fritto Misto', etc. The right sidebar contains advertisements for 'vinova', 'SERAFINO MORANDI', and 'Antonella Pettiti'.



16 febbraio 2012 - Il Genius

http://www.ilgenius.it/notizie_comunicati/2049-

[Faenza__%26quotPostrivoro_2012%E2%80%9D__Tendenze_gastronomiche/](http://www.ilgenius.it/notizie_comunicati/2049-Faenza-%26quotPostrivoro_2012%E2%80%9D__Tendenze_gastronomiche/)

PROMOSERVICE 0542.24242
Distribuzione porta porta del tuo volantino

GENIUS
annunci economici e informazione

Annunci
Lavoro Immobiliari
Veicoli Comprare Vendo

GeNews
Informazione Cinema
Appuntamenti Foto Gallery

Inserisci annuncio

Cerca Lavoro
Rubrica: Seleziona...
Cerca: _____
Cerca

myGenius
Email: _____
Password: _____

GeNews

Faenza - "Postrivoro 2012" Tendenze gastronomiche

Faenza - "Postrivoro 2012" Tendenze gastronomiche

Nasce a Faenza "Postrivoro 2012", un evento gourmet con chef da tutto il mondo. Evento saltuario e immaginario, ideato da Raw Magna, associazione di giovani gourmand romagnoli e cosmopoliti che si occupa di eventi e didattica nell'ambito eno-gastronomico. Solo venti posti a sedere per ogni appuntamento e rigorosamente su larga prenotazione. Una cena o un pranzo curato in ogni dettaglio da un giovane chef emergente proveniente da una cucina "stellata" e un sommelier che abbinerà allo speciale menù diverse sorprese enologiche. La cornice dell'evento sarà la sede del Rione Bianco nel Chiostro della medievale Chiesa della Commenda. I partecipanti condivideranno un unico tavolo e saranno accompagnati dalla presentazione dei protagonisti che sveleranno fonti d'ispirazione, trucchi e ingredienti.

"Lo spunto l'abbiamo preso da esperienze londinesi e parigine come The Loft Project e Fulgurances spiega Enrico Vignoli, presidente di Raw Magna ma vi abbiamo aggiunto la presenza di un esperto di vini che collaborerà con lo chef per completare l'esperienza gastronomica. Dai cugini inglesi e francesi abbiamo preso l'idea di una serata informale, ma indimenticabile e unica per chi vi partecipa. La nostra associazione nasce proprio con lo scopo di promuovere i giovani chef e divulgare nuove esperienze gastronomiche".

Ogni evento in programma si svolgerà nel week end con una cena per il sabato e un pranzo per la domenica. Il menù sarà fisso e svelato quasi all'ultimo istante, così come l'abbinamento vini per i piatti. Primo appuntamento previsto per il 3 e 4 marzo a Faenza con Takahiko Kondo, a seguire: il 28 e il 29 aprile con August Lill, 26 e 27 maggio Franco Aliberti e l'1 e 2 settembre Antonia Klugmann.

Per informazioni è possibile consultare il sito web (www.postrivoro.it) oppure inviare una mail a info@postrivoro.it

FUZ COMMERCIA
via G. Delle Vecchie, 41 - CONSELICE BA

Coupon Rist
nella tua Città



1° marzo 2012 - Dissapore

http://www.dissapore.com/cucina/ne-sfigati-ne-bamboccioni-il-postrivoro-smentisce-i-luoghi-comuni-sui-giovani/

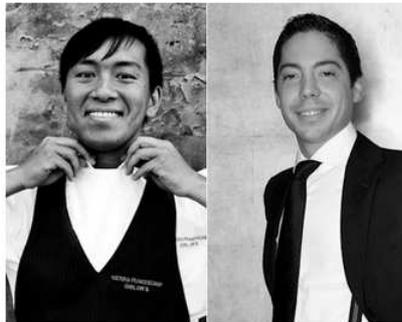
dissapore

hot 3,2 MENTE DI SACRO TRAMME IL CRO

HOME FORUM MANGIARE FUORI SALUTE PRIMO PIANO CUCINA CHI SIAMO MEDIAGIT

Né sfigati né bamboccioni: Il Postrivoro smentisce i luoghi comuni sui giovani

Scritto da: [Giorgia Cannarella](#) giovedì 1 marzo 2012 @ 17:00



Luogo comune numero uno: i giovani. I ggiovani, oggi, non hanno idee; sono passivi; si lamentano della mancanza di stimoli; ma non ne creano di nuovi. Ecco, invece, questi 10 ragazzi provenienti da esperienze diverse hanno messo in piedi Raw Magna, un'associazione culturale che si occupa di eventi e didattica in ambito gastronomico, e la loro prima creatura è il Postrivoro, cito "uno spazio dedicato all'opera, ai pensieri e alle intenzioni di giovani chef che facciano parte di importanti ristoranti europei o in procinto di aprire il loro proprio ristorante o che lo abbiano appena aperto".

Luogo comune numero due: le piccole città. In Italia, le piccole città non possono tenere il passo con le grandi, figurati le metropoli all'estero. E invece, toh, qualcosa che a Londra e a Parigi già esiste e funziona non arriva in Italia via Roma o Milano, bensì Faenza. Com'è che si dice? "Nella splendida cornice" del Rione Bianco, cena per una sola tavolata di 20 persone il sabato sera, replicata la domenica a pranzo.

Luogo comune numero tre: il weekend. Il fine settimana è sopravvalutato, no è così? Nel migliore dei casi, troviamo nuovi modi di occuparlo una volta su cinque; per il resto, facciamo sempre le stesse cose, alcune piacevoli; altre meno, ma che la domenica sera ti lasciano tutte con una sensazione di "Sì, però, boh" che aleggia intorno.

Bene, ora non potete fare altro che **andare sul sito** e segnarvi le date dei prossimi Postrivori, tanto il primo, che si svolge il prossimo weekend, è già sold out. Protagonista: Takahiko Kondo dell'Osteria Francescana. Menu: ispirazione al ciclo della vita dalla morte alla rinascita: "sette portate perfettamente calate nella stagione e nel territorio con un naturale intreccio di tradizione italiana e radici giapponesi".

Vini: abbinamenti curati da Lorenzo Rondinelli del Trussardi alla Scala.

Costo: settantacinque euro.

[Crediti | [Link](#) e immagini: *Il Postrivoro*]

Ultimi post

8 Marzo: Dohme, se non possiamo comprarsi un abito di Prada, almeno mangiamocelo! (17)

Il più elevato rapporto spesa/tegnatura appartiene al pesce (62)

Il lavoro di cuoco: Cristina Bowerman spiega (31)

Caro Luolo ti scrivo: non ci fosse stato quell'etaro di vigneto a Ivito (35)

Il piatto è rotto: cuochi che valgono e cuochi che no (24)

Lo giuchevole romantichismo che ci fa pagare tanto il gettato (e orrori: la panna a parte) (77)

La separazione tra Andrea Berton e il ristorante Trussardi alla Scala. Il no commenti alimenta i pettegolezzi (13)

Ultimi commenti

moio: "Seuro vini inclusi??" con uno chef membro di una

Furiosoungustata: E' quello che ho pensato anchio Giacompo Raoul...

franco: "Ti sei svegliato in gran forma. Raoul. Cinq,rispetto al

Giacompo Raoul: si pero' dai... sti qui son giovani che fan

franco: Sembrava che postrivoro facola parte del fenomeno del

più commentati della settimana

La pizza di Gabriele Bonci cara? Quanto è giusto indignarsi per l'attul indignazione (213)



1° marzo 2012 - The World's 50 best restaurants (inglese)

<http://www.theworlds50best.com/postrivoro-a-new-stage-for-talented-chefs-in-italy/10985>



Home » Blog » Postrivoro – a new stage for talented chefs in Italy!

Postrivoro – a new stage for talented chefs in Italy!

Luciana Bianchi, March 1, 2012



Takahiko Kondo from Osteria Pinocchio

The inspiration came from Nuno Mendes' 'The Loft' Project, but has its own philosophy and has a deep connection with the slow food movement and local producers from Emilia Romagna.

This is not another supper club, but a new concept joining talented chefs and the future stars of the international cuisine who work together with local producers.

The idea of founder Simco Vigorzi was to create a space dedicated to young chefs, who are either working together with renowned chefs, or who are about to open their own restaurants or have just opened one.

The initial plan is to open Saturdays and Sundays only – one dinner and one lunch, with one table for 20 guests.

Each dinner and each lunch will have drinks paired by a competent mentor who is an integral part of the Postrivoro on this particular weekend. Postrivoro is located in Ravenna, in the province of Ravenna, Emilia Romagna.

According to Vigorzi: "Postrivoro is a way to interpret whatever the local territory of Ravenna has to offer through the eyes of a chef, rising to the stars. Produce and chefs are equal protagonists."

The first chef at Postrivoro is Takahiko Kondo, from Osteria Pinocchio on 2nd and 4th March.

To book your place, contact +39 349 3319268

The website will be available in English soon



Categories

- Book Reviews
- Dinner
- Events
- Food
- Interviews
- Uncollected
- News
- Critique
- Recommendations
- Restaurants
- Reviews

Archives

- March 2012
- February 2012
- January 2012
- December 2011
- November 2011
- October 2011
- September 2011
- August 2011
- July 2011
- June 2011
- May 2011
- April 2011
- March 2011
- February 2011
- January 2011
- December 2010
- November 2010
- October 2010
- September 2010
- August 2010
- July 2010
- June 2010
- May 2010
- April 2010
- March 2010
- February 2010



2 marzo 2012 - SpoonHQ

http://spoonhq.wordpress.com/2012/03/02/takahiko-kondo-from-osteria-francescana-at-postrivoro/

Spoonhq – Food PR & Restaurant PR Blog *London Food PR, London Restaurant PR Agency*

 SPOON HQ BLOG

Home About Spoon Contact us Spoon News

— A look at the French Michelin stars 2012 — Life Just Got Doubly Delicious! —

Takahiko Kondo from Osteria Francescana at Postrivoro

Posted on March 2, 2012

Postrivoro is a new concept for staging talented chefs and celebrating the future stars of international cuisine.

Far from just your average supper club, Postrivoro has its own philosophy and a deep connection with the Slow Food movement and local producers from the Emilia Romagna region.

Founder **Enrico Vignoli** explains "Postrivoro is a way to interpret whatever the local territory of Faenza has to offer through the eyes of a chef rising to the stars. Produce and chefs are equal protagonists".

Postrivoro is open for lunch and dinner on Saturdays and Sundays only, with one table that can accommodate 20 guests.

Drinks will be paired for every lunch and dinner by a member of the Postrivoro team.

Postrivoro is located in Faenza, in the province of Ravenna, Emilia Romagna.

Takahiko Kondo from [Osteria Francescana](#), Modena is launching the series on the 3rd and 4th March 2012.

To book your place, contact +39 348 3016988

Joanne

 Like! You and one other blogger like this post.



Email Subscription
 You are following this blog (2000 ago)

Recent Posts

- [Life Just Got Doubly Delicious!](#)
- [Takahiko Kondo from Osteria Francescana at Postrivoro](#)
- [A look at the French Michelin stars 2012](#)
- [Postrivoro? Maestri in valigia](#)
- [Gongoloso!](#)
- [Discepoli d'Impar, Sydney](#)

Some of our favourite blogs and sites

- [Daily Candy](#)
- [Diva Karamania](#)
- [Eat Like a God](#)
- [Foodpanda](#)
- [I Love My Grib](#)
- [London Food PR](#)
- [London Restaurants PR](#)
- [Scandinavia](#)
- [The Urban Gossip](#)
- [Vegan](#)
- [Word of Mouth](#)
- [Young and Foodish](#)

Spoon's Clients

- [Bill Gauger](#)
- [Chocodan By Teah-Teah Dineen](#)
- [Gongoloso Co](#)
- [Gongoloso!](#)
- [JOL & Delyonnet Alcega](#)
- [Liam Saithe!](#)
- [London Food PR](#)
- [London Restaurant PR](#)
- [Made in Camden](#)
- [Man Yanna](#)
- [Mark Bar-Mingue Restaurant \(Sydney\)](#)
- [Massimo Bottura](#)
- [Modernist Cuisine](#)
- [Osteria Francescana](#)
- [Postrivoro Properties](#)
- [Patti Pata Calas](#)
- [The Wednesday Stephen Turry](#)
- [The Old Brewery](#)
- [The World's 50 Best Restaurants sponsored by Pellegrino & Acqua Panna](#)

Archives

- [March 2012](#)
- [February 2012](#)
- [January 2012](#)
- [December 2011](#)
- [November 2011](#)
- [October 2011](#)



postrivoro
itinerari per gastropellegrini

5 marzo 2012 - Identità Golose

http://www.identitagolose.it/sito/it/rubriche.php?id_cat=44&id_art=2906&nv_pg=2

The screenshot shows a web browser displaying an article on the Identità Golose website. At the top, there is a navigation bar with 'home', 'congresso', 'guide', 'cena con noi', 'altri eventi', and 'dicono di noi'. The article title is 'Il Postrivoro esiste' with a sub-headline 'A Faenza, un animale che non c'è punta i fari su giovani talenti reali. Come Kondo e Rondinelli'. The main image is a red circular swirl on a white plate. Below the image, the text describes the 'Postrivoro' event in Faenza, organized by Massimo Bottura and his wife Lara, featuring chefs like Takahiko Kondo and Lorenzo Rondinelli. A sidebar on the left contains various menu categories like 'chef e protagonisti', 'ricette', and 'rubriche'. A right sidebar lists 'articoli precedenti' with dates and titles. At the bottom, there is a photo of Takahiko Kondo and a short bio.

IDENTITÀ GOLOSE
i protagonisti della cucina

LA TUA GUIDA PER IPHONE E IPAD

home congresso guide cena con noi altri eventi dicono di noi

Il Postrivoro esiste
A Faenza, un animale che non c'è punta i fari su giovani talenti reali. Come Kondo e Rondinelli

Il tre settembre passato ha colorato il debutto di Postrivoro, primo salotto e immaginario organizzato a Faenza, Ravenna, per mettere in luce i giovani talenti dell'omologonomia italiana ed europea. Il format, simile a quello francese di "L'Émission" e al recente L'Art Project ha puntato sui 100 più giovani "gastro" di Takahiko Kondo del Osteria Francescana e su quello "im" di Lorenzo Rondinelli del Trussardi alla Scala di Milano. Nella foto di Cecilia Baroni, la lingua di vitello e verdure alla piastra

Siamo all'interno di un chiostro millenario di Faenza, città romanica emiliana che ospita il primo Postrivoro, l'evento organizzato da ragazzi del vivajo Bottura e dall'associazione di giovani gourmand romagnoli e romagnoli Raw Magna. Proprio Massimo Bottura e la moglie Lara non potevano mancare ieri, domenica 4 marzo, per il battesimo: un pranzo per pochissimi "gastropellegrini" riuniti intorno a un candido tavolo imperiale. Non si è trattato di un semplice temporary restaurant; è stata una vera jam session di cuochi con libero accesso alla cucina. Nessun segreto da custodire gelosamente e ampi spazi e opportunità per conoscere le persone prima dei piatti di cui sono autori.

Che piacere sentire raccontare le soluzioni di un emozionante Takahiko "Taka" Kondo, da 7 anni proprio all'Osteria Francescana di Modena. Piuttosto dopo pranzo, Bottura si divideva dal tavolo alla cucina invitando i suoi ragazzi a spiegare il perché di quei ingredienti, di quella cottura. Un pranzo dalla formula inedita, ben riuscito, che ha incrociato la cucina della tradizione emiliana con quella dalle origini nipponiche dello stesso Kondo: i ravioli

articoli precedenti:

- 18-09-2011 Un duo, tre - Chiesa
- 17-09-2011 Chef e via Pan
- 16-09-2011 Marco de Tullio of Milano
- 11-09-2011 Stefano Vigano
- 30-08-2011 Gian Mattia
- 27-08-2011 Carro di massimo aquilone
- 25-08-2011 Un nome, tre parole
- 20-08-2011 Carlo d'un Pan
- 18-08-2011 Pierpaolo Sabatino
- 13-08-2011 Cere d'Italia
- 11-08-2011 Rocco di Sulo
- 09-08-2011 Un massiccio di terra
- 04-08-2011 Le mazzette di vino
- 03-08-2011 Radoh
- 02-08-2011 Radhe vedevan
- 20-07-2011 Shun, assai di unani

Takahiko Kondo, il cuoco di



Uscite su stampa periodica

Myself marzo 2012 – Pag 194

My food

Solo 18 ospiti al ristorante con vista Duomo.

myself ci piace!

MORENO CEDRONI*
IL SEGRETO DELLO CHEF
 Besciamella perfetta (e facile) in due mosse: 1) Invece della farina usate la maizena. Il gusto è più delicato e, vantaggio collaterale, la potete servire: anche a chi è intollerante al glutine. 2) Rovesciate il procedimento: mescolate a fiamma moderata il composto di burro e maizena e poi versatelo direttamente nel latte bollente. Cuocete sbattendo con la frusta fino a ottenere una crema omogenea. Da leccarsi le dita.

*Chi a 47 anni, deve fama e fan al suo sushi all'italiana. La sua Madonna del Pescatore (Senigallia) ha 2 stelle Michelin.

Gusto al cubo
CHEF STELLATI AI FORNELLI E PARETI DI CRISTALLO: FINO AL 26 APRILE SI CENA A THE CUBE. E CI SIAMO ANCHE NOI!

Milano c'è una stanza di cristallo sospesa sulla città, con cucina a vista hi-tech e un tavolo-Ufo che scende dal soffitto. L'ha pensata e realizzata Ettecolax: si chiama *The Cube* ed è un ristorante itinerante. In Italia resterà fino al 26 aprile, poi atterrerà a Londra e a Stoccolma. Ai fornelli si danno il cambio i migliori chef dei *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, che cucinano per 18 ospiti (si prenota su electrolux.it; l'esperienza è unica, il prezzo di conseguenza). Partner in esclusiva del gastro evento milanese *Condé Nast*, il nostro editore: per i lettori dei suoi magazine, da *Traveller* a *Wired* a *Vanity Fair*, incontri e cene a tema.

VERDISSIMO
 Sgusciare, sbucciare e tritare. No. Fatiche culinarie alleviate con Pistis, il pistacchio di Bronte dop in granella. Da aggiungere, per dare colore e sapore, a pasta, riso e dolci (pistis.it, 4,50 €).

SE IL MENU È TEMPORARY
 Nel chiostro della Commenda, a Faenza (RA), dal 3 marzo arriva il Postrivoro: un ristorante "temporaneo" che funziona un weekend al mese e ogni volta cambia cuoco e menu (solo 20 posti a tavola; date su postrivoro.it, 75 € prenotando online).

SE IL MENU È TEMPORARY
 Nel chiostro della Commenda, a Faenza (RA), dal 3 marzo arriva il Postrivoro: un ristorante "temporaneo" che funziona un weekend al mese e ogni volta cambia cuoco e menu (solo 20 posti a tavola; date su postrivoro.it, 75 € prenotando online).





postrivoro
itinerari per gastropellegrini

Gambero Rosso marzo 2012 – Pag. 15

Il Vino in corazza

Vernice ufficiale per la nuova cantina della famiglia Lunelli a Bevagna (Perugia). Progettata dallo scultore Arnaldo Pomodoro si vede da chilometri e chilometri per la sua dimensione e per la forma: un'enorme tartaruga ricoperta di rame dentro la quale verrà vinificato e imbottigliato il Sagrantino di Montefalco della Tenuta di Castelbuono. A indicare la cantina il dardo rosso poco distante, una freccia rossa «che ha il valore - spiega Pomodoro - di punto di riferimento per chi si avvicina e, al tempo stesso, rappresenta l'attività dell'uomo e il legame con la terra»



Postrivoro: spazio all'immaginazione

Il sous chef e il sommelier di ristoranti pluristellati, un tavolo unico da venti persone, una cena e un pranzo con menu speciali abbinati a sorprese enologiche, una location insolita, il tempo che va dal tramonto del sabato al calar del sole della domenica. Informazioni un po' oniriche e discontinue, non c'è dubbio, ma le uniche da sapere per un format già in voga a Londra e a Parigi e ora anche in Italia, per la precisione nella versatile Faenza, dove l'associazione di gourmand romagnoli Raw Magna ha creato Postrivoro: evento saltuario e immaginario, seriale ma non prevedibile, in divenire e sempre diverso.

«Lo spunto l'abbiamo preso da esperienze londinesi e parigine come The Loft Project e Fulgurances», spiega Enrico Vignoli, presidente di Raw Magna, «ma vi abbiamo aggiunto la presenza di un esperto di vini che collaborerà con lo chef per completare l'esperienza gastronomica. Dai cugini inglesi e francesi abbiamo preso l'idea di una serata informale, ma indimenticabile e unica. La nostra associazione nasce proprio con lo scopo di promuovere i giovani chef e divulgare nuove esperienze gastronomiche».

Ogni evento in programma si svolgerà nel week end con una cena per il sabato e un pranzo per la domenica. Il menu sarà fisso e svelato all'ultimo istante, così come l'abbinamento dei vini. Il primo appuntamento? Fissato il 3 e 4 marzo a Faenza con Takahiko Kondo - uno dei "secondi" di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, e Lorenzo Rondinelli, sommelier che lavora al fianco di Andrea Berton al Trussardi alla Scala di Milano. La cornice dell'evento è la sede del Rione Bianco nel Chiostro della Chiesa della Commenda. Il tema scelto da Takahiko Kondo per la "prima" di Postrivoro è il ciclo della vita e si comporrà di sette portate perfettamente calate nella stagione e nel territorio, con un naturale intreccio di tradizione italiana.

e radici giapponesi. L'appuntamento successivo è fissato per il 28 e 29 aprile, sempre nella sede del Rione Bianco con lo chef Auguste Lill che lavora a La Gazzetta, a Parigi.

www.postrivoro.it

Martina Liverani

Benanti Georgofilo

Prestigioso riconoscimento per Giuseppe Benanti, che ha ricevuto la nomina di Accademico dalla celebre Accademia dei Georgofili di Firenze, fondata nel 1753. L'importante istituzione, la più antica al mondo a occuparsi di agricoltura, ambiente, alimenti e a promuovere il progresso delle conoscenze e l'acrescita sociale, ha voluto premiare il Cavaliere del Lavoro catanese per la preziosa e imprescindibile attività a capo della casa vinicola di famiglia. Il suo impegno e la sua dedizione hanno messo sotto i riflettori, dopo anni di oblio, il meraviglioso terroir attorno al vulcano Etna, esaltandone, attraverso vini di grande carattere ed eleganza, tutte le caratteristiche e peculiarità. La sua attività, particolarmente rispettosa dell'habitat, ha altresì consentito di preservare in modo ottimale il delicato equilibrio naturale dei luoghi.



RAW
MAGNA



postrivoro
itinerari per gastropellegrini



Postrivoro: spazio all'immaginazione

Il sous chef e il sommelier di ristoranti pluristellati, un tavolo unico da venti persone, una cena e un pranzo con menu speciali abbinati a sorprese enologiche, una location insolita, il tempo che va dal tramonto del sabato al calar del sole della domenica. Informazioni un po' oniriche e discontinue, non c'è dubbio, ma le uniche da sapere per un format già in voga a Londra e a Parigi e ora anche in Italia, per la precisione nella versatile Faenza, dove l'associazione di gourmand romagnoli Raw Magna ha creato Postrivoro: evento saltuario e immaginario, seriale ma non prevedibile, in divenire e sempre diverso.

«Lo spunto l'abbiamo preso da esperienze londinesi e parigine come The Loft Project e Fulgurances», spiega Enrico Vignoli, presidente di Raw Magna, «ma vi abbiamo aggiunto la presenza di un esperto di vini che collaborerà con lo chef per completare l'esperienza gastronomica. Dai cugini inglesi e francesi abbiamo preso l'idea di una serata informale, ma indimenticabile e unica. La nostra associazione nasce proprio con lo scopo di promuovere i giovani chef e divulgare nuove esperienze gastronomiche».

Ogni evento in programma si svolgerà nel week end con una cena per il sabato e un pranzo per la domenica. Il menu sarà fisso e svelato all'ultimo istante, così come l'abbinamento dei vini. Il primo appuntamento? Fissato il 3 e 4 marzo a Faenza con Takahiko Kondo - uno dei "secondi" di Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena, e Lorenzo Rondinelli, sommelier che lavora al fianco di Andrea Berton al Trussardi alla Scala di Milano. La cornice dell'evento è la sede del Rione Bianco nel Chiostro della Chiesa della Commenda. Il tema scelto da Takahiko Kondo per la "prima" di Postrivoro è il ciclo della vita e si comporrà di sette portate perfettamente calate nella stagione e nel territorio, con un naturale intreccio di tradizione italiana

e radici giapponesi. L'appuntamento successivo è fissato per il 28 e 29 aprile, sempre nella sede del Rione Bianco con lo chef Auguste Lill che lavora a La Gazzetta, a Parigi.

www.postrivoro.it

Martina Liverani

Benanti Georgofilo

Prestigioso riconoscimento per Giuseppe Benanti, che ha ricevuto la nomina di Accademico dalla celebre Accademia dei Georgofili di Firenze, fondata nel 1753. L'importante istituzione, la più antica al mondo a occuparsi di agricoltura, ambiente, alimenti e a promuovere il progresso delle conoscenze e l'acrescita sociale, ha voluto premiare il Cavaliere del Lavoro catanese per la preziosa e imprescindibile attività a capo della casa vinicola di famiglia. Il suo impegno e la sua dedizione hanno messo sotto i riflettori, dopo anni di oblio, il meraviglioso terroir attorno al vulcano Etna, esaltandone, attraverso vini di grande carattere ed eleganza, tutte le caratteristiche e peculiarità. La sua attività, particolarmente rispettosa dell'habitat, ha altresì consentito di preservare in modo ottimale il delicato equilibrio naturale dei luoghi.





La Voce di Romagna - 29 febbraio 2012 (pag. 18)

<http://www.lavocediromagna.com/vocediromagna/books/120229ravenna/#/18/>
oppure

<http://www.faenzanet.it/rs/120229VObianco.jpg>

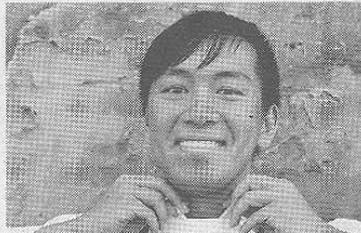
L'EVENTO Esauriti in pochi giorni i 40 posti disponibili per l'appuntamento del 3-4 marzo. Ai fornelli i "sacerdoti" Takahiko Kondo e Lorenzo Rondinelli decorati da stelle Michelin.

Al Rione Bianco arriva "Postrivoro" Super cenone con i re della cucina

Esauriti in venti giorni i 40 posti disponibili di Postrivoro, l'evento saltuario e immaginario ideato da Raw Magna associazione di giovani gourmand romagnoli. L'appuntamento è per il 3 e 4 marzo a Faenza con **Takahiko Kondo** (foto) - uno dei cuochi dell'Osteria Francescana di Modena (3 stelle Michelin) e in cima a tutte le principali guide gastronomiche italiane) e Lorenzo Rondinelli, sommelier del Trussardi alla Scala di Milano (2 stelle Michelin). La cornice è la sede del Rione Bianco nel chiostro della medievale Chiesa della Commenda.

I partecipanti condivideranno un unico tavolo accompagnati dalla presentazione dei due protagonisti che svelano fonti d'ispirazione, trucchi e ingredienti.

"Lo spunto l'abbiamo preso da esperienze londinesi e parigine come The Loft Project e Fulgurances - spiega Enrico Vignoli presidente Raw Magna - ma abbiamo aggiunto la presenza di un esperto di vini che collaborerà con lo chef. Dai cugini inglesi e



**Iniziativa di Raw Magna:
un tavolone da 40 persone
nel chiostro della medievale
Chiesa della Commenda**

francesi abbiamo preso l'idea di una serata informale, ma indimenticabile e unica per chi vi partecipa. La nostra associazione nasce proprio con lo scopo di promuovere i giovani chef e divulgare nuove esperienze gastronomiche". Ogni evento in programma

si svolgerà nel week end con una cena per il sabato e un pranzo per la domenica. Il menù sarà fisso e svelato all'ultimo istante, così come l'abbinamento vini-piatti.

Il tema scelto da Takahiko Kondo per la «prima» di Postrivoro è il ciclo della vita e si compone di 7 portate perfettamente calate nella stagione e nel territorio, con intreccio di tradizione italiana e radici giapponesi.

«Ci piaceva l'idea di dar vita nel faentino a situazioni gastro-favolose - spiega Simone Ravaioli vicepresidente Raw Magna e fiduciario Slow Food di Faenza - Per questo anche il nome e il logo Postrivoro che dà l'idea di un animale immaginario, una bestia fantastica alla Borges". Postrivoro vede la collaborazione di Rione Bianco, Slow Food, Birra Ronzani, Museo Carlo Zauli e pizzeria "O' fiore mio"; sponsor tecnici La Fenice Catering e Bompani Cucine. L'appuntamento successivo con Postrivoro è il 28 e 29 aprile sempre al Rione Bianco: chef Auguste Lill del ristorante La Gazzetta di Parigi.



postrivoro
itinerari per gastropellegrini

ARCHIFOOD – Settembre 2012 – Speciale di 6 pagine



"Sorge al tramonto del sabato sera e si scioglie il tramonto della domenica con cura e un pranzo per un amico tavolo di vanti persone" così Raw Maga, giovane associazione di Antropologia, antropologia e antropologia, presenta la sua filosofia e produzione "creativa" Postrivoro. Scuola "adattata a immaginare", nata e ragionata sui pranzi, Postrivoro nasce dalla "guerra" di preparazione di piatti, un po' come è importante "che" i membri dell'associazione che, nell'ambito dell'antropologia, proporzioni di tempo vari e propri modi, diverse esperienze culinarie per ribadire del gusto in cucina (non stiano senza dubbio, "gastropellegrini"). "Si presenta l'idea di dare vita dal territorio di Faenza a situazioni gastro-fantastiche che già animano la nostra fantasia collettiva - commenta Simone Rinaldi, vice presidente di Raw Maga e Relatore della comunità Raw, Fondi di Faenza - per questo anche il nome Postrivoro dà l'idea di una fantasia fantastica alla Borges". Un caso per il sabato ad un pranzo per la domenica, si dice, con il nei menu dettagli di questi chef "fantastici" che lavorano in proprio o che provano di essere "gastropellegrini" o ancora, che siano in grado di aprire una ricerca. Per Enrico Vignati, presidente di Raw Maga, Postrivoro è un modo che "riguarda non solo la gastronomia, il mangiare, e non si tratta neppure di un ristorante (proprietà) ma è, soprattutto, un incontro fra persone sempre diverse, in luoghi spesso nuovi e suggestivi. Un modo che si materializza nella figura di "un amico immaginario che si nutre della passione che lo collega, un modo di "antropologia". Espliciti ad analogie esperienze culinarie fondano a partire come The Left Project a Polignano, il progetto italiano prende anche la presenza di un aspetto di vita che collabora con lo chef per completare l'esperienza gastronomica. Da ogni angolo a Faenza - prosegue Vignati - abbiamo preso l'idea di una tavola informale ma indimenticabile e unica per chi vi partecipa. La nostra associazione nasce proprio con lo scopo di promuovere i grandi chef a divulgare nuove esperienze gastronomiche". Tra i soci fondatori dell'associazione Raw Maga, oltre ai già menzionati Enrico Vignati e Simone Rinaldi, rispettivamente presidente e vice presidente, si ricordano Yari Tobacchini, resident chef, Enrico Cabelli, Gianluca Castellani, Marco Bonfanti, Michele Sironi, Ilaria Lazzaroni, Helena Bacci.

RAPSODIA FAENTINA Testo di Giacomo Vitali
Fotografie di Marco Roncone

ANIME
COGNOME
DIRTA
LUNEDÌ 2012

Animale fantastico, luogo dell'immaginazione, spazio di pensieri ed intenzioni di giovani chef, momento conviviale sempre uguale e sempre diverso: questo è Postrivoro



GUSTANDO – Agosto/settembre 2012 – 3 pagine

EVENTO GUSTOSO | 35

un luogo immaginario pieno di buone idee

A Faenza con il "Postrivoro" l'alta cucina dei giovani chef si mette a disposizione di ospiti e gourmet

di Maurizio Ranucci

Un luogo, un animale immaginario, un racconto, un gruppo, questo è il "Postrivoro". Giovannissimi appassionati della gastronomia hanno voluto unire la loro passione creando un luogo dove le relazioni umane sono il principale ingrediente dell'incontro. Postrivoro nasce dall'idea di creare uno spazio dedicato all'opera, ai pensieri e alle intenzioni di chef giovani che facciano parte di importanti ristoranti eu-

ropei o in procinto di aprire il proprio locale o che abbiano appena aperto. Solo venti posti a sedere per ogni appuntamento e rigorosamente su prenotazione.

Una cena o un pranzo nei fine settimana, curato sia da giovani cuochi emergenti sia da un sommelier che abbinerà allo speciale menu diverse sorprese enologiche. Tutto questo è "Postrivoro" ideato da "Raw Magna", associazione di

gourmand romagnoli e cosmopoliti che hanno preso spunto da analoghe esperienze londinesi e parigine.

Il gruppo è formato da: Enrico Vignoli, consulente gastronomico dell'"Osteria Francescana" di Massimo Bottura; Simone Ravaoli che lavora nel mondo software per aziende e per l'Università di Bologna; Enrico Caldesi, titolare dell'azienda "La Fenice Catering"; Gianluca Castellari, fisiotera-





GUSTANDO – Ottobre/Novembre 2012 - 3 pagine

la “Transumanza” di un giovane chef

Abbiamo incontrato Davide Di Fabio, giovane promessa della cucina italiana che realizza piatti legati al suo percorso di vita

di Maurizio Ranucci

Davide Di Fabio, 27 anni, un giovane cuoco dalla grande personalità, è uno degli chef dell'Osteria Francescana che accompagna Massimo Bottura nei suoi viaggi per il mondo, dove trae le ispirazioni per i suoi piatti.

Dopo aver frequentato la scuola a San Benedetto del Tronto, il percorso gastronomico di Davide ha seguito di pari passo tutte le scelte che ha fatto nel-

la sua vita. Nato a Milano, vive negli Abruzzi e lavora a Modena, e per questo i suoi piatti sono un misto di varie contaminazioni e spesso sono legati alla sua infanzia e alla cucina di sua madre.

Abbiamo incontrato questo giovane cuoco all'evento organizzato a Faenza dal "Postrivoro". I piatti realizzati per l'occasione sono un omaggio a Massimo Bottura, come il riso preze-

molo e aglio, o come la zuppa d'aglio dolce e lumachine che ha vinto il premio come miglior piatto dell'anno nel 2007 e che si lega molto alle sue origini milanesi.

Il piatto chiamato "Transumanza" è invece legato all'Abruzzo in quanto nel periodo invernale gli allevatori di pecore partivano per trovare prati freschi, si portavano la famosa carne essiccata che veniva pre-





postrivoro
itinerari per gastropellegrini

CORRIERE DI ROMAGNA – 15 febbraio 2013

26 VENERDÌ 15 FEBBRAIO 2013

EXTRA TIME

Corriere

L'idea è di Enrico Vignoli assistente di Massimo Bottura che con un gruppo di amici appassionati ha creato Raw Magna

SHOW COOKING

Una volta al mese o anche più l'appuntamento si rinnova per un pranzo e una cena da 20 persone al Rione Bianco

di LAURA GIORGI

FAENZA. Ma che bestia è? O è un luogo di perdizione? O magari tutti e due. Il **Postrivoro** era una crostata sconosciuta fino a un anno fa. Vivo il tempo di una cena e un pranzo nel soffio di un solo weekend. Si nutre della passione per il cibo, sia di chi lo prepara che di chi lo mangia, della loro curiosità, delle loro storie, dei loro incontri che potranno essere di una sera soltanto o ripetersi al massimo una volta ogni mese, mese e mezzo, a seconda del piacere che se ne è ricavato. Dunque sì, è anche un luogo di perdizione... gastronomica. Nasce in un angolo completamente medievale della Romagna fuori dalle sette mura, ma non da quelle culturali: la **Faenza del Rione**. Si materializza una volta oltrepassate due *storgone* che conducono a un'unica dimora, la cucina da un lato e accanto la sala con l'unico immenso tavolo da venti e all'esterno l'aristocrazia. Spazi comunicanti per tutta la lunga, chioscherante, irripetibile cena se è sabato, o pranzo se è domenica. Non ci sono barriere né schermi tv tra chef e commensali, il reality è proprio reality. Si dice *show cooking*, ma **Postrivoro** è meglio. Hai appena assaggiato un filetto di triglia con le sue scaglie fritte sopra? O lo chef ti ha portato prima la polpa del pesce poi la sua lingua frita e ti dice di assaggiare pure quella? Puoi correre in cucina e dirgli: genio! O a scelta: eh, ma che scherzo è questo? Il sommelier ti propone un sanguigno Sangiovese con un cubetto



**Luogo di perdizione gastronomica
Torna il Postrivoro a Faenza
e gli chef li conosci di persona**



meno arditi, sono egual-



Postrivoro

il cibo, la scoperia, la cucina, per metterci alla prova, per conoscere nuovi chef non ancora famosissimi ma bravi e promettenti, per cucinare, assaggiare insieme. Poi ci siamo detti: perché non condividere tutto questo? Lo hanno condiviso per un anno, il 2012, e adesso hanno ricominciato. Il 2 febbraio c'era Giuseppe Di Martino della stellata Torre del Saracino con la sua cucina di sud e mare e i vini, nordici e un po' anche romagnoli, raccontati da Francesco Falcone. Una decina di pietanze da assaggiare, ciascuna introdotta con un piccolo dettaglio da memorizzare per meglio godere ogni volta successiva. Pillole: mangi oppure offri una fetta di salcecchia pesata o di salame? Portata in tavola con la buccia e parti ammucchiando quella, lì c'è tutto l'odore della cantina dove si è stagionato il salame e da quello capisci se può essere davvero buono. Poi i vini, munti di storie di terre e vignaioli. E alla fine scopri il caffè che **Max Orsi** porta ogni qualche **Postrivoro** dal suo bar di Zagabria per dire agli italiani che il loro espresso potrebbero farlo davvero anche meglio, solo con arabica e tostato quei chicchi molto meno. Sentito il suo caffè, ci credi e stop. Il 2 e 3 marzo a Faenza il **Postrivoro** si passerà di nuovo sulla torre del Rione Bianco. Francin professionista si avvia con **Jérôme Sigot**, chef del ristorante Le Grès a Lindry, e **Laurent Gobut**, secondo dello Chateaubriand di Parigi. Ad accompagnarli un modenese appassionato dei vini di Francia, **Fa-**



Repubblica – nazionale – 13 marzo 2013

Articolo a firma Carlo Petrini di presentazione Postrivoro a Slow Fish

<http://ricerca.repubblica.it/repubblica/archivio/repubblica/2013/03/13/vivere-slow-gli-chef-pellegrini.html>

la Repubblica
MERCOLEDÌ 13 MARZO 2013
50

VIAGGI IL PUNTO

VivereSlow
Convivialità, educazione al gusto e buona tavola
così "cuochi in seconda" e sommelier animano
Postrivoro con i fine settimana a Faenza e...

L'EVENTO SLOWFISH
Dal 9 al 12 maggio è in programma a Genova la kermesse Slow Fish dedicata alla pesca e al mare. Per iscriversi agli eventi, info sul sito www.slowfish.it

PER SAPERNE DI PIÙ
www.slowfood.it
www.biobank.it

Gli chef pellegrini

LE IMMAGINI
Al centro e in alto, il Porto Antico di Genova. A destra, la locandina della manifestazione Slow Fish

Avviso: il Vivere Slow di questa settimana è un po' atipico. Il pretesto è ciò che si svolge oggi a Genova: la presentazione ufficiale di Slow Fish, manifestazione dedicata alla pesca e al mare che si terrà dal 9 al 12 maggio (da oggi è anche attivo il sito www.slowfish.it, dove iscriversi agli eventi e trovare le informazioni sul programma e sui partecipanti). L'occasione serve soprattutto per soffermarci su una delle tante iniziative "laterali"

che in quei giorni avranno Genova come palco: il Postrivoro. Si tratta di un evento che si svolge in un fine settimana (con il sabato sera e pranzo la domenica) e che vede come protagonisti ogni volta il *sous-chef* (il cuoco "in seconda") di un ristorante di caratura internazionale affiancato da un grande sommelier. Il tutto in un contesto di assoluta convivialità, informalità e amicizia. Una storia per ciascun appuntamento può entrare in cucina quando vuole per vedere i professionisti all'opera, può fare domande, può osservare qualcosa su ciò che mangia e ciò che beve. È una grande occasione di educazione al gusto e al piacere gastronomico, senza pose o rituali eccessivi.

Ogni Postrivoro è un atto unico, reso tale dalle persone che lo vivono e lo conducono e dagli umori delle giornate, ecco perché siamo faticosi gli schemi. Ogni appuntamento è voluto per educare con la giusta dose di prepotenza e divertire senza mai accontentare. Il Postrivoro è nato, nella sua versione italiana, dalle menti fervide e immaginifiche di un'allegria brigata faentina un po'

rude e campantista, ma senza confini. Sono i maggiori Enrico Vignoli, Simone Bavaoli, Enrico Caldesi, Marco Bonfanti, Gianluca Castellari, Michela Iorio, Andrea Basti e Yoji Tokuyoshi, affiancati dall'impeccabile catering de "La Penice" (anch'esso romagnolo). Nella sua programmazione "ordinaria" — se un evento del genere può avere qualcosa di ordinario — il Postrivoro si svolge a Faenza, in un luogo magico come il bellissimo chiostro dell'antica Chiesa della Commenda del 1100, con il pozzo centrale, la sala dalle volte affrescate e la piccola cucina, attrezzata e accogliente. Siamo nel Rinascimento, uno dei più belli. Qui, un tempo, cavalieri del cinquecento della città si sfidavano a stogolar tenzone, in una vera e propria giostra medioevale, e ancora oggi si narra di aver sentito riecheggiare leoni inni d'incanto a fine giugno al Palo del Niballo. Qui, ogni domenica, ci si sfida a boccaccio, al mah-jong (o magli in romagnolo), si chiacchiera, si beve, si vive in compagnia. Ebbene, nei prossimi mesi la rozza truppa del Postrivoro si trasferirà, temporaneamente prima a Milano, nei giorni del Salone del Mobile (a tappa è ancora da confermare) e poi proprio a Genova, al Porto Antico, dove sabato 11 e domenica 12, a pranzo, il kermesse potranno godere della cucina di Yoji Tokuyoshi, *sous-chef* dell'Osteria Francescana, di Sans Laukkunen, chef dell'anno 2012 in Finlandia, e degli abbinamenti di Genova e Palermo.

Il Postrivoro è prima di tutto una bella idea, che si declina in modo autonomo senza troppo legarsi a un luogo o a un contesto. Non a caso, sempre con altri nomi e altri organizzatori, l'evento ha parenti stretti a Londra e Parigi, dove la cultura del buon cibo e del buon vino, più soprattutto la cultura della convivialità e dello scambio generano occasioni imperdibili di festa.

di petrini@pubblist.it



GUSTANDO – Aprile/maggio 2013 – 3 pagine

un postrivoro francese in scena a Faenza

Alla serata, organizzata dall'associazione Raw Magna, hanno partecipato due giovani chef francesi, Laurent Cabut e Jérôme

di Massimo Pelliconi

Il 2 e 3 marzo, nella cornice del Rione Bianco di Faenza, è andato in scena il secondo episodio della seconda stagione di Postrivoro, l'evento enogastronomico che ha avuto come protagonisti due giovani chef francesi dalla cucina molto interessante: Laurent Cabut, secondo chef dello "Chateaubriand" di Parigi, e Jérôme

Bigot, chef del ristorante "Les Grés" a Lindry, in Borgogna.

Laurent Cabut, giovane commercialista che a 25 anni faceva l'oste in un bar e curava l'ospitalità, dopo aver frequentato per sei mesi una scuola di cucina ha fatto esperienza per due stagioni in uno dei santuari della cucina parigina, il "Lu-

cas Carton", dove ha imparato la gestione della cucina, e a Barcellona dove ha scoperto un modo diverso di pensare al cibo. Poi è arrivato lo "Chateaubriand", dove è braccio destro di Inaki Aizpitarte, prima in cucina e ora a coordinare il servizio di sala, e per ultimo "Le Dauphin", di cui è socio, fratello minore dello Chateau-





DOMUS – Maggio 2013
(seguirà uscita web)

Settimanale, 17

Raw Magna: Postrivoro 2

"Postrivoro" è un evento che coniuga gastronomia, architettura e arte.
"Postrivoro" is an event that mixes gastronomy, architecture and art

Il secondo "Postrivoro", sorprendente incontro tra gastronomia, architettura e arte, è un "evento callistico e immaginario", ideato dall'Associazione di giovani gourmand Raw Magna. La ricetta è apparentemente semplice: solo 20 posti a sedere, rigorosamente su prenotazione, e una cena o un pranzo curati in ogni dettaglio dallo chef emergente di un ristorante di rango. All'interno dell'antico complesso del Rione Bianco, è stata attrezzata una cucina professionale, proprio di fianco a una splendida sala voltata che accoglieva la tavolata. Un mix di spessa culinaria e convivialità, reso possibile anche grazie agli interventi pensati da artisti emergenti, come le sorprendenti ceramiche di Nero che ha trasformato l'ambiente attraverso atmosfere noir e umiche.

The second Postrivoro, a surprising mix of gastronomy, architecture and art, is a "healthy and imaginative

event" conceived by the association of young gourmants, Raw Magna. The formula is simple: only 20 seats, strictly by reservation only. The dinner or lunch is tended to in every detail by a young up-and-coming chef from a top-rated restaurant. In the Rione

Bianco complex, a professional kitchen was set up next to a magnificent vaulted dining room with one large table for the guests. The combination of conceptual cuisine and conviviality was enlivened by contributions to the interior by emerging artists, such as

the unusual ceramics by Nero, who infused the interior with a wry, noir atmosphere by means of his fantasy animals. **Elisa Poli**

02.03.2013
Complesso del Rione Bianco
www.postrivoro.it/it/en



photo: Marco Rocchi



L'acquabuona – 15 maggio 2013

Articolo di Irene Arquint

<http://www.acquabuona.it/2013/05/la-direzione-della-ristorazione-prenotate-postrivoro/>



In rete dal 1999, per amor di terra

VINI IN OFFERTA **-50%**

TANNIC
GRANDI VINI IN OFF

Home | [acquabuona.tv](#) | Chi siamo | Contatti | Ricevi il notiziario | Siti amici | Terre d'Italia 20

La direzione della ristorazione? Prenotate Postrivoro

Di Irene Arquint • 16 mag 2013 • Rubrica: [In copertina](#) •  [Stampa questo articolo](#)

GENOVA – Nel nome sta il sunto di emozioni e desideri. La gola avanti tutto, quindi l'imponderabile, fino a cercare di capire dove sta andando la cucina. Dentro: nutrimento, l'aspirazione a volare con la fantasia mentre si è seduti al medesimo desco, ma anche un animale plumbeo metà volatile, metà focolare (home, direbbero gli anglosassoni).

Postrivoro (sottotitolo: itinerari per gastropellegrini) ha in sé la fiamma che accomuna chi ama stare a tavola in un modo mai scontato. E vuole capire come andrà a finire la storia, quella raccontata dal cibo. È un progetto reso possibile da otto amici che un bel giorno di circa un anno fa **hanno creato questo non-luogo**, dove giovani chef promettenti incontrano gourmet conclamati. A pranzo e cena, per [chiudere](#) bottega fino alla data successiva. Postrivoro ha sede semi-fissa a Faenza, nel Chiostro della Commenda dell'ex convento edificato nell'XI secolo nel Rione Bianco, ma si sposta ovunque vi sia curiosità e un invito da onorare.





Uscite su TV locali

"Buongiorno Regione" - TgR Emilia Romagna del 2 marzo 2012

<http://www.rai.tv/dl/RaiTV/programmi/media/ContentItem-9b193c8c-080a-4f07-b384-0bb2a6828d00-tgr.html#p=0>

La news è apparsa anche sulle newsletter di: Enologica, Museo Carlo Zauli, Io bevo romagnolo, Slow Food Emilia Romagna.