

DOLORES BORETTI - *Osteria del viandante*, Rubiera (Reggio Emilia)

www.osteriadelviandante.com

www.odisseo.it

Laureatasi in lettere presso l'Università di Bologna con una tesi nella quale ha avuto modo di approfondire tematiche attinenti l'antropologia culturale, dal 1976 ha insegnato lingua e letteratura italiana e latina in diversi licei, pubblicando saggi di antropologia ed articoli di storia e critica letteraria. Nel 1999 ha abbandonato l'attività di docenza per dedicarsi alla cucina in qualità di chef dell'Osteria del Viandante, locale di famiglia nato nell'Ottocento a Rubiera (Reggio Emilia), tramandatosi nel tempo in linea femminile e così chiamato in quanto un tempo era conosciuto come punto di ristoro in prossimità di una stazione di posta dove i corrieri erano soliti fermarsi per cambiare i cavalli. Il ristorante, ospitato dai sontuosi locali di un'antica fortezza militare eretta nel XII secolo, offre piatti della memoria e tagli di carne particolari e inusuali fornite da allevatori di bovini di razza piemontese aderenti all'associazione "La Granda" e tenuti a rispettare severissimi disciplinari. Si tratta di un prodotto caratterizzato da consistenza e sapore eccezionali, capace di sprigionare un'incredibile ricchezza di sfumature di aromi. Dolores Boretti nel 2002 ha partecipato al *Salone del gusto* di Torino, nel 2004 ha conseguito il titolo di "Specialista in valorizzazione del patrimonio alimentare e gastronomico" frequentando il Master di I livello in "Cultura dell'alimentazione" presso il Dipartimento di Paleografia e Medievistica dell'Università degli Studi di Bologna, è stata presente a *La giostra dei cuochi* nel 2004 nell'ambito di *Squisito!* (San Patrignano - Rimini) a *Esperimenta* nel 2006 e ha partecipato alla kermesse degli chef a *Cooking for Wine* nel 2007. Compare tra i fondatori della società Odisseo s.r.l., che si occupa di elaborare studi e ricerche e di realizzare eventi nel settore della storia e della cultura alimentare nonché del turismo e del marketing territoriale, nell'ambito della quale ha personalmente curato la realizzazione di eventi di portata nazionale. Tra i tanti meritano di essere ricordati "*Disfida in terra padana*" (Macef, Milano, 5-8 settembre 2003), "*Cioccolato ed Eros*" (Reggio Emilia, ottobre 2003), "*Territori e città della carne - Qualità alimentare e biodiversità nella cultura zootecnica italiana*" (Cuneo - Reggio Emilia, novembre 2003), "*Il salotto delle donne: l'universo femminile e il cibo*" (Reggio Emilia, giugno - luglio 2004), "*Il quarto posteriore all'Università della Spesa*" (Milano, 2 ottobre 2006). "*Riflessioni tra chiostro e dispensa: saperi e culture del cibo nella tradizione monastica*" (Monteprandone - Ascoli Piceno, 15 luglio 2007), "*Più unici che rari: la Bianca Modenese*" (Modena, 26 maggio 2008), "*Nuove luci sul Medioevo: la dietetica medievale*" (Quattro Castella - Reggio Emilia, maggio - giugno 2009) e Dolores Boretti, inoltre, collabora con riviste di cultura enogastronomica quali "La Cucina italiana" e "Ristoranti", ha tenuto lezioni presso Alma - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana (Colorno - Parma) e l'Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "G. Magnaghi" di Salsomaggiore Terme (Parma), è autrice del volume *Passeggiata per Marola* (Tecnograf, Reggio Emilia, 1989) e del romanzo *La Notte di San Giovanni* (Filius Editore, Piacenza, 2008), ha scritto saggi inseriti nelle opere *Missale Vetus ad usum Templariorum* (Odisseo, Reggio Emilia, 2008) e *La cucina dei conventi e dei monasteri - Ricette golose tra sacro e profano - Il monastero di Santa Maria Maddalena a Serra de' Conti* (Odisseo, Reggio Emilia, 2008) e ha prestato la propria consulenza nella revisione del testo *Sacher, il ricettario della grande cucina austriaca* (Giunti Editore, Firenze, 2008). L'Osteria del Viandante, di cui Dolores Boretti è chef, ha ricevuto diversi riconoscimenti da prestigiose guide italiane, tra cui si citano *Ristoranti d'Italia* de Il Gambero Rosso (edizioni dal 2002 al 2010), *I ristoranti d'Italia* de L'Espresso (edizioni dal 2002 -al 2010), *Guida ai ristoranti de Il*

Sole 24 Ore (edizioni dal2003 al2009), *I Ristoranti di Veronelli* (edizioni dal2003 - al2004) e *Guida Michelin* (edizioni dal2007 - 2010). Il locale è stato inoltre positivamente recensito da quotidiani, periodici e riviste come il *Corriere della sera*, *La Stampa*, *Italia a tavola*, *Panorama*, *Papillon*, *Viaggi e sapori* ed *Eurocarni*.