

CAPITALE DEL CIBO

IL SOGNO 'EATALY'

UN PARCO TEMATICO DEDICATO AL GUSTO DA REALIZZARE NELL'AREA DEL CAAB SERVONO 50 MILIONI ENTRO LA FINE DEL 2013

Il re dei masterchef sceglie Bologna «Un regalo alla città che amo»

L'ultimo progetto di Bruno Barbieri: «Una trattoria libera, anni '70»

di FEDERICO DEL PRETE

«UNA TRATTORIA 'scalcagnata', con i bicchieri spaiati e i vini scaraffati, una cosa alla buona, in stile anni settanta, ma con tagliatelle e crescentine bomba». Bruno Barbieri, lo chef più stellato d'Italia, il giudice inflessibile di Masterchef, l'imprenditore che ha lavorato a Londra come in Brasile, ha scelto la sua Bologna per realizzare il suo ultimo sogno: «Sono sempre in giro, ma la mia città mi manca. Puoi andare ovunque, ma il cordone ombelicale con Bologna non si taglia mai».

L'IDEA diventerà realtà a inizio 2014. Il locale, nel centro storico,

è già stato individuato e il progetto è a buon punto: lo gestirà il suo team e Barbieri ci sarà e non ci sarà («I miei impegni sono tanti») e

anche per questo l'obiettivo è ricostruire un'atmosfera da ritorno a casa, da serata con gli amici.

«E' UNA COSA che avevo sempre in testa e la vorrei realizzare nella città dove vivo e che amo», spiega lo chef, sette stelle Michelin al petto, che immagina un locale fuori dagli schemi, lontano dal lusso e da certi conti astronomici: «I tempi sono cambiati, la gente non ha più voglia di andare al ristorante e vanno recuperate quelle cose che si sono un po' perse». Aggiungendo, ovviamente, la garanzia di qualità di una carriera trentennale di successi: «I tortellini saranno una bomba, le crescentine e le tigelle le numero uno in circolazione, il ragù asciutto come non lo si trova più». E poi, prosegue Barbieri, «oggi Bologna è una città che ha una marcia in

più: c'è Ryanair che ha portato migliaia di turisti e il parco di Eataly progettato da Oscar Farinetti sarà visitato da moltissima gente».

INSOMMA, uno degli chef più famosi d'Italia si rigenera nella sua città, libero dagli schemi e dalla necessità di dover imporre il proprio nome: «Non vedrete i titoloni 'arriva Barbieri', sarà un posto senza impegni. Poi magari uno viene a mangiare e mi trova lì, dietro ai fornelli». Un regalo alla città, anche per recuperare quelle tradizioni e quella atmosfera «da Osteria delle Dame» che ormai non si trova più: «Trent'anni fa a San Lazzaro c'era un posto che si chiamava 'dai vecchietti'. Entravi e ti apparecchiavi la tavola, aprivi la credenza e ti prendevi i bicchieri e le posate e intanto cucinavano delle fiorentine pazzesche... ecco, io vorrei una cosa così».

APERTURA A INIZIO 2014

«La gente non ha più voglia di andare nei ristoranti, va recuperata la tradizione»

4 BOLOGNA PRIMO PIANO

CAPITALE DEL CIBO

Il re dei masterchef sceglie Bologna
«Un regalo alla città che amo»
L'ultimo progetto di Bruno Barbieri: «Una trattoria libera, anni '70»

ALICE NERO E BERBERÈ INSIEME IN VIA PETRONI
La pizza light sposa il biologico naturale
Alcuno locale prevede a settembre, sarà aperto anche di notte

Supremo Plus di EMINFLEX
AD UN PREZZO MAI VISTO PRIMA.
PRODOTTO DELL'ANNO 2013

79€

GRANDE SCONTO PROMOZIONALE

118414

QUANDO arriva l'estate è uno degli eventi più attesi: riapre domani l'Arena Orfeonica, luogo dal sapore anni 50, nel cuore di Bologna, riportato a nuova vita dall'associazione 'Gli Anni in Tasca'. E' in via Broccaindosso, davanti al ristorante 'Scacco Matto' che con il caldo si trasferisce il mercoledì e ogni tanto il

Musica e cucina all'Arena Orfeonica

venerdì, proprio lì, in quel cortile dirimpettaio dove un tempo giocavano i bimbi. A dirigere la serata intitolata 'Cibo sotto le stelle' sarà Mario Ferrara, lo chef lucano del locale che, portando in cucina le memorie gastronomiche della sua terra, rie-

sce a ricreare piatti della tradizione con tecniche di cottura e tempi nuovi. Nel cortile ci sarà la dj Bebe La Maitresse ad occuparsi di altri piatti, quelli che girano a 45 giri. Così, se Mario propone insalata di merluzzo con cuore di bue, fagiolini, popcorn

di riso selvaggio ed olio al pesto o sandwich di pesce spada con provola e melanzane, in consolle la dj - grande appassionata di cucina - penserà invece a un adeguato accompagnamento musicale: solo dischi dal 1967 al 1977, da Nancy Sinatra e Lee Hazlewood a Isaac Hayes, passando per Fausto Papetti e Patti Smith.

Le sette stelle di Barbieri:
Grotta di Brisighella, 2
Trigabolo (Argenta), 2 Locanda
Solarola, 2 Arquade - Relais
Chateaux Villa del Quar



Record

Nato a Medicina nel 1962,
ha ottenuto sette stelle
Michelin come Marchesi

Star tv

È giudice a Masterchef
con Carlo Cracco
e Joe Bastianich

