

LA STORIA

# Bombette e pucce i sapori del Trivella

In via del Pratello c'è un'anima mediterranea da assaggiare nel bistro di Luca Naccarato, sommelier, e Marianna Pertà, chef. Un locale nato nel 2016 che offre hamburger di Zivieri con drink e vini di qualità

di ELEONORA CAPELLI

**B**ombette, pucce, cime di rapa: e se invece di "fish and chips" si servissero specialità pugliesi e del sud? Se la risposta all'inverno fosse nel comfort food rappresentato da polpette al sugo e parmigiana? Se nell'hamburger si trovasse una fetta di mozzarella di bufala? La risposta si trova da Trivella Kitchen, il locale di via del Pratello 89/2, che nasce come un viaggio nel gusto del vino e nei sapori mediterranei, serviti in un caldo bistrot. La variante meridionale del pub, per mangiare e bere bene fino a tarda notte, sperimentando abbinamenti inconsueti.

L'arma segreta di Luca e Marianna, sommelier lui e chef lei, è manco a dirlo la bombetta, piatto tipico pugliese, che nella terra d'origine di questo piatto si sceglie spesso direttamente al banco da macelleria e poi viene cucinato "in diretta". «Si chiama bombetta perché è un involtino di carne che si morde e espone in bocca - spiega Luca Naccarato, dal 2016 alla guida di Trivella insieme alla compagna Marianna Pertà - con formaggio o altri ripieni, la nostra è la prima "bombetta" di Bologna e andiamo fieri di questo primato. Ma non ci fermiamo lì».

Trivella Kitchen deve il suo nome alla lettera iniziale "T" che vuole evocare la forma del cavatappi, il classico "tirabuchon": va da sé quindi che tutto è partito co-

IL TRIVELLOTTO

È l'hamburger di scottona con doppio cheddar, bacon, lattuga

me un locale per degustazioni di vini. Ma poi gli abbinamenti con i prodotti pugliesi e anche con le specialità locali sono diventati la cifra più autentica del locale, accogliente e familiare, che con i suoi 60 coperti rappresenta un vero "approdo" per una cena veloce, uno spuntino, una serata tra "biasanot", tiratardi sotto le Due Torri. «Abbiamo anche approfondito la ricerca della migliore mortadella - dice Luca, che gestisce anche un negozio di panini in pieno centro - e collaboriamo con Zivieri per gli hamburger, che sono un vero punto di forza, con abbinamenti ricercati». Al posto dei soliti ingredienti, da Trivella gli hamburger sono con cime di rapa, mozzarella di bufala, pomodori secchi, caciocavallo, parmigiana. C'è anche il classicissimo "Tri-

I gestori

Marianna Pertà e Luca Naccarato dietro al banco di Trivella Kitchen, il locale che hanno aperto in via del Pratello 89/2

vellotto", che abbinata all'hamburger di scottona anche doppio cheddar, bacon croccante, lattuga, maionese e ketchup, ma ci si sta preparando anche all'arrivo della Nduja tra gli ingredienti principali. Le origini calabresi di Luca e quelle pugliesi di Marianna sono il pizzico creativo in più che è il valore aggiunto di Trivella.

Da non perdere la puccia: panino di semola di grano duro da non confondere con la frisella (che invece è semplicemente dura), lo si trova ripieno di parmigiana di melanzane e mozzarella di bufala, cime di rapa, patate, scamorza, pomodori secchi, crema di pistacchio, ma anche polpette di carne. L'anima pugliese che Bologna ha sempre potuto vantare ha il suo "tempio" da Trivella.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

FACCE FRESCHE > IL CAAB PRESENTA I PROTAGONISTI DELL'ORTOFRUTTA FRESCA A BOLOGNA.

«Con Facce Fresche vogliamo far conoscere alla città la Bologna che lavora di notte: gli uomini e le donne dell'ortofrutta che nel CAAB garantiscono ogni giorno qualità, sicurezza alimentare e valore per il territorio. È il momento di dare un volto ai professionisti del fresco, protagonisti silenziosi ma fondamentali della vita bolognese.» – Marco Marcatili, presidente CAAB



&gt; BEFER FRUIT

L'avventura di Luigi Gallerani inizia nel 1980 dentro il mercato ortofrutticolo bolognese, dove cresce professionalmente e personalmente. Parla della sua Befer Fruit come di una creatura viva, che un giorno vorrebbe affidare a sua figlia Elide. La chiave del successo è la specializzazione: nel lavoro notturno ogni giornata è diversa: cambiano stagioni, colori e prodotti, e chi entra al CAAB lo percepisce subito. «Non c'è un anno in cui le ciliegie di Vignola siano vendute come quello precedente» racconta Luigi, che vede nell'alternarsi di tempi e tonalità una vera magia. Ogni azienda al CAAB ha il proprio modo di fare impresa: quello di Befer è costruito per rispondere alle esigenze del cliente, che hanno spinto l'azienda a specializzarsi nella ricerca costante della qualità. Un impegno quotidiano che non si spegne mai e che Luigi sintetizza così: «lavorare per Bologna e per migliorare ciò che arriva sulle tavole dei cittadini».



&gt; EUROFRUT

La storia di Eurofrut è legata a quella di chi, come Alain Garagnani, l'ha vissuta notte dopo notte. Nata nel 1975 come piccola realtà familiare, oggi è una solida società per azioni con quattro soci e una lunga esperienza radicata nella terra e nei mercati. Alain entra a sedici anni seguendo il padre: prima magazziniere, poi venditore per 35 anni, fino a diventare socio. Un percorso fatto di sacrificio, relazioni, chilometri di cassette e clienti. Oggi Eurofrut conta quaranta dipendenti diretti e circa sessanta con le aziende collegate, offrendo un assortimento ampio e controllato. «Il cliente qui può scegliere con la certezza della qualità, troppo spesso i bolognesi non se ne rendono conto. Eppure, il nostro lavoro nutre la città ogni giorno». Per Alain il mercato è una palestra di vita, dove competizione e collaborazione convivono. Il futuro sarà segnato da consumi che cambiano rapidamente, spinti da mode e social, ma la parte viva e notturna del lavoro - fatta di mani, voci, fiducia - resterà sempre.



&gt; F.LLI CAZZOLA &amp; C.

Tra le corsie del CAAB, la Fratelli Cazzola Srl custodisce oltre sessant'anni di storia. Tutto inizia nel 1958, quando il padre di Pier Paolo Cazzola entra come socio nella ditta Mazzini. Nel 1994 il figlio lascia la ricerca universitaria in Agraria per raccogliere il testimone e continuare un mestiere fondato su passione, qualità e fiducia. «Il nostro magazzino è pieno di prodotti di altissima qualità, gestiti con onestà e rispetto verso clienti e fornitori. E questo che tiene vivo il lavoro» racconta Pier Paolo. Partita dal pomodoro di qualità, l'azienda ha ampliato la gamma e si distingue anche per un'eccellenza particolare: il miele di Apicoltura Cazzola, scelto anche da Eataly World. Il mercato nel tempo è cambiato, ma la passione no. Guardando avanti, Pier Paolo spera che «i più giovani scoprano da vicino cosa significa lavorare al CAAB: un luogo dove il cibo è fresco, autentico, e sostenuto da un'esperienza che garantisce sicurezza e fiducia».



&gt; DI PISA

La storia della Di Pisa inizia oltre 80 anni fa, quando il nonno siciliano porta a Bologna i primi limoni. Oggi Valentino Di Pisa guida la quarta generazione, seguendo il cuore della distribuzione agroalimentare. «Siamo partiti dai limoni, oggi gestiamo un centinaio di articoli, con grande attenzione al prodotto italiano» racconta. Per l'azienda, il CAAB resta un punto di riferimento essenziale per garantire frutta e verdura fresche ai bolognesi. «Un lavoro notturno, intenso, che richiede capacità di adattarsi ai consumatori sempre più esigenti. Solo integrando tecnologia e formazione potremo affrontare le sfide del fresco, mantenendo qualità e sicurezza». Il CAAB è la piattaforma dove sperimentare e crescere». Di Pisa parla anche come rappresentante della comunità agroalimentare: Presidente di Ortofrutta Italia, guida Fedagroalimenti ed è vicepresidente di Concommercio Ascom Bologna. Per lui il ruolo del mercato non è solo scambio, ma laboratorio di innovazione e competenze.