

Dalla Slovenia all'Arena del Sole

di Bruno Damini



122

L'idea di coniugare la cultura teatrale con quella enogastronomica nasce quasi dieci anni fa sul palcoscenico prestigioso dell'Arena del Sole Teatro Stabile di Bologna.

Alla sua nona edizione la manifestazione (sostenuta dalla Provincia di Bologna, settori Agricoltura, Turismo e Attività Produttive, partner principali Porsche e Alessi, con la collaborazione fra gli altri di Gruppo Hera, Antica Gelateria del Corso, Co.Ind, Selecta, Microplane, CAAB-Centro Agroalimentare Bologna) si sviluppa in tre momenti: un viaggio alla scoperta dei sapori di un territorio, la Serata di Gola in cui quei prodotti vengono elaborati in preparazioni esclusive, e i Dopoteatro con gli Chef che arricchiscono le serate di spettacolo in luglio nel Chiostro cinquecentesco dell'Arena del Sole.

Chef e giornalisti, a bordo degli ultimi modelli Porsche (Panamera S e 4S, 911 Turbo, Carrera S, 911 4 S), hanno percorso le tappe di un fantastico Grand Tour of Taste puntando i fari sulla Slovenia. Prima sosta a Ceglo, presso due importanti cantine del Collio sloveno con vini di grande mineralità: Marjan Simcic www.simcic.si e Movia www.movia.si.

Dal Collio alla magica valle della Vipava, dominata dal Ristorante Pri Lojzetu www.priobjzetu.com,

dove Tomaž Kavcic (Presidente della sezione Slovena dei Jeunes Restaurateurs d'Europe) interpreta con tocco raffinato cacciagione, erbe locali, ma anche il pesce del vicino Adriatico. Da segnalare nella valle un giovane produttore vitivinicolo, Primož Lavrencic www.sutor.si. Tappa al Ristorante Kraljestvo Pršut, per degustare l'ottimo prosciutto del Carso e via lungo la costa fino a Portorose per visitare le antiche Saline di Pirano www.soline.si, risalendo a nord-est fino alla suggestiva regione della Dolenjska, punteggiata di castelli come il duecentesco maniero di Otocec su un'isola in mezzo al fiume Krka, angolo romantico impreziosito dalla bravura del giovane chef Robert Gregorcic. Fra le tappe è mancata solo l'opportunità di puntare a ovest, verso un altro astro della giovane ristorazione slovena, Ana Roš, che nel suo Hiša Franko www.hisafranko.com sviluppa con estro femminile una cucina che utilizza erbe e fiori, selvaggina e pesce (ma il suo indirizzo è già nei nostri navigatori!).

A Bizeljsko, quasi al confine con la Croazia, si incontra la grande qualità di Istenic www.istenic.si, una cantina che dal 1968 produce solo spumanti fra cui il superbo Prestige Brut Nature 2003.

Poco distante, a Brežice, lo chef Jure Tomic (altro JRE) www.osteria.debeluh.com propone una ga-



stronomia che rielabora le robuste pietanze della regione. Da lui abbiamo apprezzato i vini aromatici di una storica cantina della zona, Keltis www.keltis.eu e scoperto uno strepitoso olio di semi di zucca tostati, prodotto da Górazd Kocbek www.kocbek1929.com. I prodotti d'eccellenza sloveni sono successivamente stati celebrati con ricette esclusive in abbinamento a prodotti agro-alimentari altamente rappresentativi del territorio bolognese nella nona edizione della Serata di Gola all'Arena del Sole - Teatro Stabile di Bologna da sette importanti chef emiliano-romagnoli, ormai "compagnia stabile" all'Arena del Sole: Vincenzo Cammerucci www.lidolido.com, Marco Fadiga www.marcofadigabistrot.it, Mario Ferrara www.ristorantescaccomatto.com, Giacomo Galeazzi (Centro di Cultura Gastronomica, Bologna), Aurora Mazzucchelli www.ristorantemarconi.it, Massimiliano Poggi www.ristorantealcambio.it, e Ivan Poletti www.cantinabentivoglio.it, affiancati dal Maestro Pasticcere Gino Fabbri www.ginofabbripasticcere.it e dal gelatiere Andrea Bandiera www.cremeriascirocchio.it. Duecento fortunati ospiti sono stati accolti nel Chiostro del Teatro da un ricco buffet che spaziava da assaggi di Pasta Latini a preparazioni ai barbecue, con la collaborazione di Gianni Guizzardi www.isignoridelbarbecue.com, all'orso (la Slovenia pratica la cattura selettiva come per cinghiali e caprioli da noi).

La carta dei vini prevedeva nel Chiostro lo Spumante *Prestige Brut Nature 2003* di; *Traminec 2006* di Keltis e *Pinot Noir 2008*, di Sutor. Gli ospiti, trasferiti a tavola in Sala Grande, sono stati accolti da una doppia portata di pesce elaborata dagli chef Mazzucchelli e Galeazzi, in abbinamento al *Sauvignonasse 2008* di Simcic, per poi passare alla portata principale della serata di Vincenzo Cammerucci, cervo delle foreste slovene con salsa di frutti di bosco. In abbinamento l'importante rosso *Veliko Rdece 1999*, di Movia.

Un vero capolavoro di alchimia pasticceria il dessert di Gino Fabbri, Maestro Pasticcere della Caramella di Bologna www.ginofabbripasticcere.it, affiancato dal gelatiere Andrea Bandiera: Prezioso di Lampone con Mousse di Ricotta su Streusel di Sablé. Fra gli ospiti diversi artisti protagonisti delle produzioni del Teatro Stabile di Bologna, che hanno allietato la serata con una serie di divertenti interventi: Moni Ovadia, Nanni Garella, Vito, Ivano Marescotti, Malandrino & Veronica, Caterina Soldati, Marinella Manicardi, Maria Pia Timo, Grazia Verasani e Daniele Sala.

