

# CIBO



di MAURO BASSINI

## RISTORANTE 'SOTTO L'ARCO'

### Eleganza e geniale semplicità nella villa del Seicento

CI SONO cuochi ancora convinti che un buon piatto nasca la mattina presto al mercato, più che in uno studio televisivo. Usano l'orologio per controllare i tempi di cottura, non per contare le ore di lavoro. La cucina è un habitat che abbandonano malvolentieri. La chiacchiera e le pubbliche relazioni non sono tra i loro ingredienti preferiti. Alessandro Panichi, 34 anni, ligure di Sarzana, dal 2010 chef del ristorante Sotto l'Arco, è uno di questi. La sua è una moderna cucina creativa fondata sull'eccellenza delle materie prime stagionali e sulla fantasia degli accostamenti. La camomilla può dare delicatezza ai ravioli di gamberi in brodo di mare. I ricci e il pompelmo candito arricchiscono con equilibrio il gusto di un tenero coniglio. Una nuvola di gorgonzola



STAFF Seduti, Giuseppe Sportelli e lo chef Alessandro Panichi

infonde carattere a un buon dessert come il gelato alle pere con sedano candito e noci. Il risultato è sempre di livello, con qualche azzardo che può risultare temerario e con punte di assoluta eccellenza, come le costine croccanti in umido di taggiasche e spinaci: piatto elegante e saporoso, di antica e geniale semplicità. Anche il ristorante, abbinato a una più economica trattoria di cucina bolognese, nasce da un felice mix di ingredienti: la seicentesca Villa Aretusi, con comodo parcheggio e un giardino da cerimonie e banchetti; un'accogliente sala al piano alto, con pochi tavoli ben distanziati; un maître di premiata esperienza come Giuseppe Sportelli; un attento servizio; un'ampia carta dei vini non troppo legata ai classici, con ricarichi consueti e qualche mezzina a buon prezzo. E, natural-

mente, lo chef, cresciuto in grandi scuole, da Paracucchi a Gualtiero Marchesi.

STUPISCE che un locale del genere sia sostanzialmente snobbato dalle grandi guide. Addirittura non pervenuto sulla Michelin. Ma questo è un dolente tasto che abbiamo toccato più volte: certe assenze sono un problema delle guide, più che dei ristoranti.

bassinimauro@gmail.com

**Voto: 8**

#### RISTORANTE SOTTO L'ARCO

Via Aretusi 5, Bologna  
Tel. 051-6199848

Aperto la sera da martedì a sabato  
Giovedì anche a pranzo

Barriere architettoniche: no

Prezzo: da 45 a 70 euro, bevande escluse  
Ultima visita: 10 marzo

## PROSIT

### RITORNO ALLA SOSTANZA



di MARCO NANNETTI

LA cucina tradizionale e di territorio, quella che per anni ha caratterizzato le nostre tavole, è forse da considerare in via di estinzione? Sicuramente è un tipo di cucina alla quale siamo sempre meno abituati poiché le nonne, vere protagoniste della cultura gastronomica locale, sono sempre meno disponibili, le mamme qualche cosa hanno imparato, ma non tutto e pochi sono i giovani vogliosi d'imparare. Può essere questa consapevolezza, legata al periodo particolare che stiamo vivendo, a spiegare il ritorno ad una ristorazione semplice e tradizionale dove il cliente si sente gratificato dopo aver mangiato un ottimo tortellino, un gustoso bollito misto o una cotoletta perfettamente frita. La 'nouvelle cuisine' esplosa negli Anni '80, spesso non faceva capo ad una scuola di pensiero o ad una cultura gastronomica ma era una fuga dalla cucina considerata 'povera', dai piatti della tradizione che nei ristoranti venivano tramandati dal vecchio cuoco al 'cinno' che lo affiancava. L'esperienza e la capacità sono state soppiantate dall'invenzione di piatti senza logica e dall'asperazione di ingredienti e abbinamenti con risultati per la verità a volte simpatici e quindi, non avendo più alcuna remora nel cercare di presentare piatti di cui era certa la riuscita, si è continuato ad inventare una cucina che di nuovo aveva ben poco se non lo scopo di stupire. Ora invece l'ebbrezza si sta affievolendo per far posto alla sostanza ed alla concretezza della cucina di una volta che dopo esser stata contestata e bastonata, torna a dominare la scena. Prosit

## NUOVA MUSICA IN CUCINA

### La creatività fra due fette di vero pane



di BENEDETTA CUCCI

HA APERTO al pubblico da pochi giorni ma la strada che vuole percorrere è già nota. Perché un negozio elegante, dal design studiato e con le proposte gastronomiche di area gourmet curate da uno chef di grido, nella via Petroni un po' esistenzialmente disagiata, la differenza la fa. E così Panino d'Autore, da questo indirizzo c'erano passati Stefino Bio e Veg (ora in San Vitale) e il tentativo del gelato «soft» alla spi-

te ci farà caso, passando sotto al portico proprio al confine con la più borghese piazza Aldrovandi, a quel bancone barocco sotto teca - come fossimo in un museo - e allo specchio, vero feticcio dell'arredamento contemporaneo. Prima di Panino d'Autore, da questo indirizzo c'erano passati Stefino Bio e Veg (ora in San Vitale) e il tentativo del gelato «soft» alla spi-



INAUGURATO Panino d'Autore ha aperto in via Petroni

na della Sorbetteria Castiglione, ma ora i panini concepiti in modo creativo dalla regia di un grande chef come Riccardo Facchini (che ha portato la sua cucina tra due fette di lievito naturale) alza l'asticella dell'attrattiva sulla via. L'impresa su cui hanno scommesso i soci della Sartoria Gastronomica, di casa un po' più in là, è proprio quella del fast food ricollocato. Grazie a quel pane impastato con il lievito madre che si può farcire con astice alla catalana o tartare di fassona e scaloppa di foie gras e arrivare a 15 euro o con ragù alla bolognese battuto a punta di coltello e sfiorare i 12. Panini anche a 8 euro (capesante piastrate e cipolla di Tropea caramellata) e a 5 (la rosetta con la mortadella o con i carciofi alla romana).

#### PANINO D'AUTORE

via Petroni 1/c  
Tel 051 039 0646

Aperto dalle 11 alle 23,30

## ASSONANZE

di EGERIA DI NALLO

### Tempi magri

«Stare a pane e acqua»  
è una dieta  
da ricchi



## La FATTURAZIONE ELETTRONICA nei rapporti con la Pubblica Amministrazione

**DAL 31 MARZO 2015** sarà esteso l'obbligo di fatturazione elettronica a **tutte le amministrazioni pubbliche e a quelle locali (regioni, province, comuni, aziende sanitarie locali, camere di commercio).**

**Pertanto le pubbliche amministrazioni non potranno più procedere ad alcun pagamento, neppure parziale, sino all'invio delle fatture in formato elettronico.**

Confcommercio Ascom Bologna ha organizzato un servizio di gestione completa della fatturazione elettronica che comprende **la conversione delle fatture in formato telematico, il loro invio e la conservazione sostitutiva delle stesse prevista dalla legge per dieci anni.**



**CONFCOMMERCIO**

IMPRESSE PER L'ITALIA

ASCOM PROVINCIA DI BOLOGNA



**ASCOM**

Per informazioni contattare:  
Confcommercio Ascom Bologna  
Ufficio Commerciale & Marketing  
Tel. **051.6487516-591**

Email: **commerciale@ascom.bo.it**