



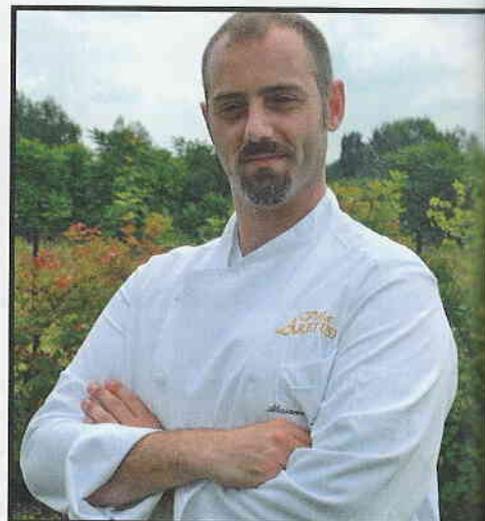
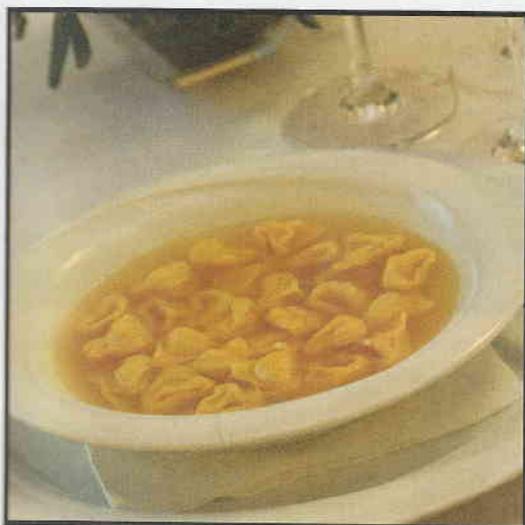
UNA VILLA “IN DOPPIO PETTO”

Alle porte di Bologna, una dimora che interpreta la gastronomia locale da due punti di vista.

Al piano terra, la trattoria dai sapori tipici e materici.

Al primo piano, la cucina gourmet di Alessandro Panichi

di Chiara Maci



nonsolotortellini

Il friggione è una specialità a base di cipolle bianche e di pomodori pelati da servire con i lessi #cucinabolognese

nobilefettina

La petroniana è la cotoletta frita e rivestita di prosciutto e formaggio #tradionesostanziosa

sofficemente

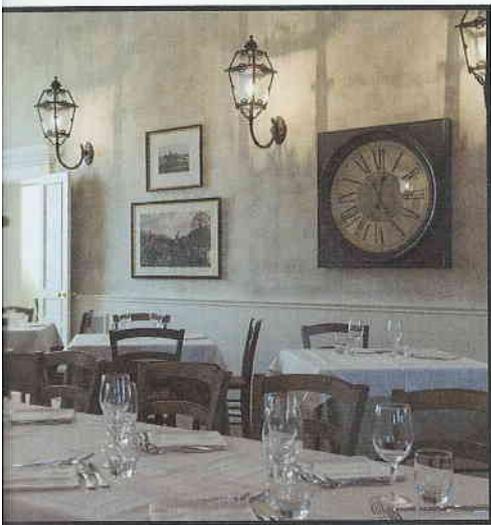
A Bologna le chiamano crescentine, ma in tutto il resto dell'Emilia è lo gnocco fritto #puntidivista

Siamo a Borgo Panigale, località famosa per la mitica Ducati, a due passi dal centro di Bologna. È qui che una famiglia emiliana decide di investire nella creazione di Villa Aretusi, dimora storica del pittore Cesare Aretusi e oggi luogo ideale per chi cerca una buona cucina bolognese (al piano terra) e per chi vuole sperimentare un percorso gastronomico più strutturato e creativo (al primo piano). Nascono così la Trattoria Aretusi e il raffinato Ristorante Sotto l'Arco.

La prima è la classica trattoria emiliana: dove il piatto tradizionale è protagonista assoluto; dove poter ordinare una buona tagliatella fatta in casa, un cestino di crescentine (ottime e non unte) e di tigelle con i salumi tipici; dove le polpette sembrano ancora quelle della nonna e i tortellini in brodo di cappone sono piccoli piccoli, ma con un ripieno saporito e importante. Come devono essere i veri tortellini. Ma non mancano il friggione bolognese, la petroniana, il coniglio fritto, il carrello

dei bolliti con le salse. Tutti piatti che una volta si mangiavano in casa e che oggi vengono sempre più richiesti al ristorante, soprattutto nei giorni di festa, come mi conferma il maître Giuseppe Sportelli, raccontandomi di un 24 e 25 dicembre overbooked, con prenotazioni confermate già diversi mesi prima. I dolci sono la pinza bolognese, la torta di riso, la zuppa inglese. Insomma, bolognesità al massimo. E anche calorie. Il Ristorante Sotto l'Arco è invece il salotto gourmet. La mia prima

www.chiaramaci.com
www.sorelleinpentola.com
Twitter: @chiaramaci
Instagram: chiarainpentola
Facebook: chiara maci



ghiottoneriavera

La pinza bolognese è il classico dolce casalingo ripieno di mostarda che si mangia solo qui #geniusloci

volta qui risale a cinque anni fa, quando la trattoria non era ancora prevista. Ricordo benissimo lo chef Alessandro Panichi e quella sua timidezza che lo rendeva un cuoco d'altri tempi. Emozionato nel raccontare i propri piatti e con la voglia di rimanere ai fornelli a sperimentare. Ritrovare quell'allievo di Marchesi (che ancor oggi chiama "grande maestro") con la grinta negli occhi di chi ha voglia di emergere e di chi ha lo stimolo a migliorarsi sempre, un po' mi commuove. Così

come quella sua umiltà e quella capacità di creare gusti unici. Quel suo essere penalizzato da un territorio poco "interessato" a una cucina creativa, alle volte deluso dal non essere presente nelle guide blasonate, e quella volontà di provarci, continuamente, pur di far conoscere agli emiliani pietanze non solo locali. Assaggio la capasanta con polvere di pomodoro e basilico e una spruzzata di colatura di alici e mi tornano in mente i piatti che nel tempo ho assaggiato da Alessandro. Un tuorlo d'uovo caramellato mi è rimasto nel cuore, ma intanto leggo la carta: wafer salato con fegatini di pollo alla nocciola, culatello e squacquerone; coniglio, cavolfiore e ricci di mare con pompelmo candito; spaghetti affumicato con ostrica e limone salato; risotto al foie gras, ginepro, cinghiale e miele; cervo,

mela e vin brûlé; castrato di Castel San Pietro con carciofi e liquirizia. E questi sono solo alcuni dei suoi piatti. Più volte ho pensato che se lo chef Panichi fosse a Milano, con quel subbuglio di gastrointenditori e di curiosi sperimentatori, tutto sarebbe diverso. Ma la verità è che rimanere lì, a due passi dalla ghiotta Bologna, gli fa onore. Perché lo rende unico. E la gente, prima o poi, se ne accorgerà. Guide comprese.

Chiara Maci è food blogger per passione e professione, oltre che un noto volto televisivo

VILLA ARETUSI

Via Aretusi 5 - Bologna
Tel. 051 6199848
info@villa-aretusi.it
www.villa-aretusi.it



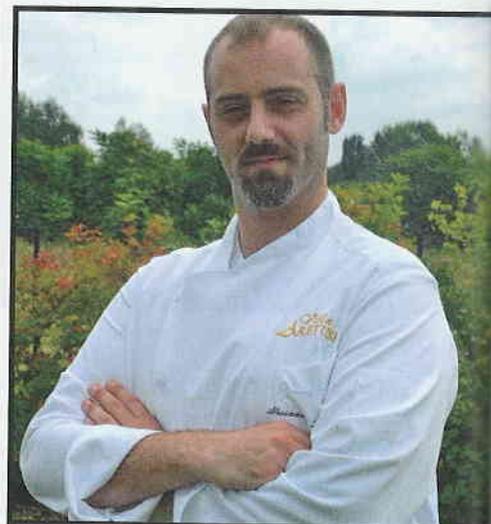
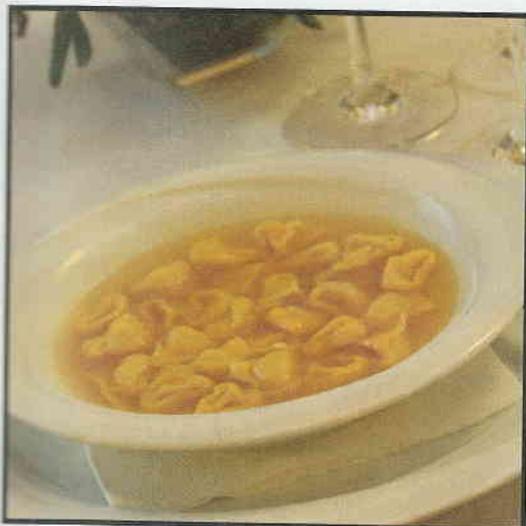
UNA VILLA “IN DOPPIO PETTO”

Alle porte di Bologna, una dimora che interpreta la gastronomia locale da due punti di vista.

Al piano terra, la trattoria dai sapori tipici e materici.

Al primo piano, la cucina gourmet di Alessandro Panichi

di Chiara Maci



nonsolotortellini

Il friggione è una specialità a base di cipolle bianche e di pomodori pelati da servire con i lessi
#cucinabolognese

nobilefettina

La petroniana è la cotoletta frita e rivestita di prosciutto e formaggio
#tradizionesostanziosa

sofficemente

A Bologna le chiamano crescentine, ma in tutto il resto dell'Emilia è lo gnocco fritto
#puntidivista

Siamo a Borgo Panigale, località famosa per la mitica Ducati, a due passi dal centro di Bologna. È qui che una famiglia emiliana decide di investire nella creazione di Villa Aretusi, dimora storica del pittore Cesare Aretusi e oggi luogo ideale per chi cerca una buona cucina bolognese (al piano terra) e per chi vuole sperimentare un percorso gastronomico più strutturato e creativo (al primo piano). Nascono così la Trattoria Aretusi e il raffinato Ristorante Sotto l'Arco.

La prima è la classica trattoria emiliana: dove il piatto tradizionale è protagonista assoluto; dove poter ordinare una buona tagliatella fatta in casa, un cestino di crescentine (ottime e non unte) e di tigelle con i salumi tipici; dove le polpette sembrano ancora quelle della nonna e i tortellini in brodo di cappone sono piccoli piccoli, ma con un ripieno saporito e importante. Come devono essere i veri tortellini. Ma non mancano il friggione bolognese, la petroniana, il coniglio fritto, il carrello

dei bolliti con le salse. Tutti piatti che una volta si mangiavano in casa e che oggi vengono sempre più richiesti al ristorante, soprattutto nei giorni di festa, come mi conferma il maître Giuseppe Sportelli, raccontandomi di un 24 e 25 dicembre overbooked, con prenotazioni confermate già diversi mesi prima. I dolci sono la pinza bolognese, la torta di riso, la zuppa inglese. Insomma, bolognesità al massimo. E anche calorie. Il Ristorante Sotto l'Arco è invece il salotto gourmet. La mia prima