

# Un «a tu per tu» con il palato nell'eleganza di vecchia scuola

Il notevole talento dello chef Panichi continua a crescere a Villa Aretusi

## 📍 Diamoci all'ittica

Chele, antenne e sessi separati: ecco lo scampo

di **Serena Lanza\***

Lo scampo è uno dei prodotti adriatici più noti e pregiati. Crostaceo dal colore rosa aranciato, può raggiungere i 25 cm di lunghezza, ma è comune dai 10 ai 20. Presenta sul capo due paia di antenne e due chele robuste, dotate di spine, atte ad afferrare il cibo. I sessi sono separati e il maschio, che presenta due organi copulatori a forma di spina sull'addome, ha dimensioni maggiori della femmina. Quest'ultima, nel periodo riproduttivo che in Adriatico si protrae da maggio ad agosto, porta le uova sul ventre fino alla loro schiusa. Lo scampo ha indole aggressiva ed è un animale molto territoriale. Caccia solo di notte e si nutre di vermi e altri piccoli crostacei. Il giorno lo trascorre nelle lunghe gallerie che scava nei fondali sabbiosi e fangosi che sono il suo habitat preferito. Come tutti i crostacei vanno, preferibilmente, acquistati vivi. Non fosse possibile, accertatevi che l'unico profumo che sprigionino sia quello del mare: se anche vagamente si sente odore di ammoniaca, l'animale non è fresco. Prima di consumarlo, una volta liberato dal carapace, è bene togliere l'intestino, il tubo scuro posto nella parte dorsale. Solo quello: lo scampo si mangia tutto. Le sue ottime carni sono ricche di sali minerali.

\* Biologa marina

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La prima volta che mi sono seduto alla tavola di Alessandro Panichi è stata sei anni fa. Lo chef ligure era arrivato stabilmente a Bologna per prendere parte, insieme a Giuseppe Sportelli, all'avventura di Villa Aretusi. Mi entusiasmai. Riesco ancora a sentire il sapore del piatto che mi fece pensare subito a un notevole talento: un risotto con scampi e liquerizia. Mirabilmente gestito nei suoi difficili equilibri. Da allora Panichi è continuato a crescere. Il ristorante è fatto di pochi tavoli, molto distanziati, sedute comode, illuminazione studiata, colori tenui e rassicuranti. I piatti vengono portati al tavolo con il vassoio. Sotto l'abile supervisione di Sportelli, maître e cantiniere. Un luogo di classe ed eleganza. Vecchia (e santa) scuola. L'ultima volta che l'ho recensito risale a due anni fa (piatto memorabile: Canocchia cruda, bottarga e lampone avvolti in una foglia di radicchio). Ci sono tornato e il piacere della cucina di Panichi continua a stupire. Dico subito che per la qualità della cucina e del luogo, i prezzi sono di disarmante onestà (un esempio: menu da 5 portate, 55 euro). Ma passiamo ai piatti. Dettagli di una grande cucina «cucinata», di scuola piemontese e francese. Piatti di lunga preparazione, ma con un risultato finale immediato. Diretto. Un «a tu per tu» con il palato che non ha bisogno del dizionario per capire cosa si sta mangiando. I suoi piatti li puoi mangiare bendato che la materia prima la riconosci comunque. Nel Baccalà, barbabietola, nocciola e rucola, la verdura rossa viene trattata in tre maniere diverse con un ri-



Insieme Lumache brasate, aglio dolce e prezzemolo



Al cucchiolo Friggiore mezzo ghiacciato



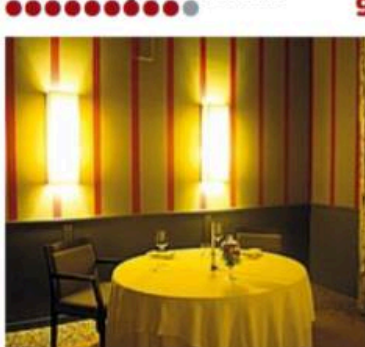
Accostamenti Pernice caramellata alle spezie



## Colori

Nel Baccalà, barbabietola, nocciola e rucola, la verdura rossa viene trattata in tre maniere diverse con un risultato esplosivo. La rucola viene invece estratta per esaltarne il sapore erbaceo e amarognolo

Ristorante Sotto L'Arco di Villa Aretusi  
via Aretusi 5, Bologna, tel. 051-6199848



9

sultato esplosivo, la rucola viene invece estratta per esaltarne il sapore erbaceo e amarognolo. Panichi manipola la materia prima, ma non la cambia. Il compito che si è dato è quello di potenziarne e amplificarne il sapore. Stupiscono nella loro monumentale classicità le Lumache brasate con aglio dolce e prezzemolo (dolcezza e cremosità, amaro, terrosità: c'è tutto), la Pernice caramellata alle spezie, i Raviolini del Pin, il Risotto con cavolo nero e ragù alla piemontese (con animelle, midollo, creste di gallo). Cantina adeguata. È quando ci sono i vini di Joly è più che adeguata.

Helmut Falloni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Astemio Lupin

Podere Santa Felicità, i grandi vini di Staderini, produttore «sottovoce»

Pinot nero: lui e i suoi derivati sono, almeno per me, qualcosa di molto simile alla luce in fondo al tunnel. Che si illumina a chi ha frequentato per anni il frastagliato mondo del vino. Federico Staderini, enologo e — come si usa dire — winemaker, è consulente di svariate aziende importanti, è un numero uno. Sta nel suo.



Parla poco. Ma produce vini da applauso. Che bevo da tempo. Il suo Pinot Nero (parlo della sua azienda Podere Santa Felicità) Cuna 2014 è l'essenza del vitigno nella sua autenticità. Da berne, berne e berne ancora. Altro prodotto, di rara bontà, il suo Sempremai 2011: uve Abrosine. Profondità, calore, balsamicità e freschezza.