



Corriere di Bologna Venerdì 29 Gennaio 2016

## DELIKATESSEN

di Helmut Falloni (helmut.falloni@rcs.it)



# Il germano incontra l'acciuga mentre il luccio cerca la rapa

### Nel nuovo menu di Aurora Mazzuechelli anche un piatto Arte F

**C**ome quando i bambini si tengono nel piatto per ultima la cosa più buona per loro, assaporandola già però da subito almeno nella propria fantasia, io mi sono tenuto per l'ultima cosa da fare oggi nelle pagine del nostro giornale, il racconto del mio pranzo solitario al Marroni. L'occasione (anche se per mangiare alla tavola di Aurora ogni occasione è più buona della precedente) arriva con il nuovo menu. Sapori ma solo concretamente, infine piatti veri e propri da provare e riprovare, da fare e rifare, fino a che il palato dei Mazzuechelli (nel gioco, oltre a quello di Aurora, entra anche quello del fratello Massimo, normalmente in sala e in cantina, e che bella cantina, soprattutto per la diversità delle proposte). Il percorso verso un piatto che lo si davvero il segno, in questo ristorante, è lungo. Lo dico per tutti coloro che mangiano senza pensare, senza guardare nel piatto. Dentro e dietro. E sono

**Pietanze**  
Alla fine di uno splendido percorso arriva un Piedino di maiale da concorso



Luccio marinato, papina acida, estratto di rapa rossa e carota in salmi



Piedino di maiale, pane condito, cacao-miele e timo limoneato



Grazioso su granchio in tre consistenze: biglie, papina, cro-cande



cominciato con  
rimato, papina  
di rapa rossa  
(un gioco di  
perature e  
tutti i mi  
Mazzuech  
della im  
tesa e in  
cucina,  
lato di  
pente  
com  
mar  
cor  
to

Ristorante Marconi  
via Pietrarsa 291 - Sasso Marconi 091 846210

CUCINA  
CANTINA  
SALA  
PASSIONE  
MATERIA PRIMA  
SERVIZIO



AMORTE SUA  
tipizzazioni

Da loro con  
stoccafisso, in  
ricetta tipica  
vivente. Il f  
mo nella cu  
regionale è