

# L'Emilia di Mazzucchelli tanto coraggio e fantasia

Giacomo A. Dente  
[giacomo.dente@gmail.it](mailto:giacomo.dente@gmail.it)

## IL RISTORANTE

L'Emilia del mitico Massimo Bottura si rivela più che mai regione a due velocità in cucina. Da un lato la tradizione più che mai gioiosa e calorica, forte di materie prime formidabili, autentico patrimonio della memoria nazionale del buono, dall'altra la spinta, l'accelerazione temeraria nei territori dell'"oltre".

Un'operazione, quest'ultima, non sempre facile, ma che trova in questo locale a pochi minuti da Bologna, a due passi da un celebre casello dell'autostrada, una sua stuzzicante interpretazione. Il merito va alla giovane chef Aurora Mazzucchelli, seconda generazione di una famiglia di ristoratori, che continua con grinta una nuova via del buono, coadiuvata in sala dal fratello Massimo, sommelier curioso e intelligente. La cantina è notevole, con una divertente vocazione al

biodinamico che asseconda molto bene le proposte che arrivano nel piatto. La parola d'ordine della cuoca? Contaminazione, contaminazione, contaminazione. Così succede che il mare lambisca irrequieto le colline bolognesi. Da una carta tutta giocata su "tag" golosi (fumache, piccione, mandarino, carciofo, ostriche, animelle, camomilla), si può giocare con la fantasia combinatoria di Aurora. E allora ecco l'aringa affumicata con puntarelle e gamberi rosa nel paese della mortadella, la variazione di granchi su spuma di arachidi, o ancora raviolo al nero di seppia su brodo di seppia. Il ritorno ai sapori di terra è un viaggio intenso e trasgressivo con piatti tipo le animelle estratto di noce moscata e cardi, o l'incontro tra germano e acciuga. La testa viene convocata sempre, ma per fortuna anche il palato viene assecondato con combinazioni che sorprendono. Il cliente esce come da un felice ottovolante, che la combinazione di cioccolato pane olio e brina di eucalipto conferma in maniera forte.



LA CHEF Aurora Mazzucchelli con uno dei suoi piatti tipici