

Nella Bologna di vetro e cemento di Porta Europa
Trote bianche, tagliolini alla birra e millefoglie di moli

Il figlio del calzolaio e il ristorante a forma di pesce

Scorribande

di Roberto Perrone



Marcello Leoni è un entusiasta/ottimista. Mi piacciono le persone così, ancora di più se poi ti danno da mangiare. Il suo nuovo ristorante bolognese si sdoppia in due, quello, gastronomico, per dirla alla francese, che porta il

suo nome e L'Osteria di Porta Europa, più semplice, svelto, con piatto unico a 12 euro a pranzo, dove anche i panini risultano griffati e sicuri: non sono certamente parenti della «Luisona» di Stefano Benni. Entrambi sono nel nuovo complesso Unipol a Porta Europa, vetro e cemento al cui interno pulsa un cuore creativo e gustoso, quello di questo cuoco figlio di un calzolaio e politico locale, nato ad Alfonsine, nel cuore della Romagna, cresciuto a pochi chilometri, al Trigabolo di Argenta, indimenticato luogo di piaceri e scuola di maestri dei formelli. Marcello ha fatto le sue esperienze (Villa Mozart a Merano, Lago di Corbara, Orvieto), poi dal 1998 al 2010 ha avuto il suo ristorante al Sole di Trebbo. E lì lo avevo lasciato in una primavera uggiosa esattamente come questa.

Lo ritrovo su questo grande stradone bolognese che si chiama (e come se no?) Stalingrado. La via passa sotto il ristorante. Qui Marcello esercita la sua cucina che definisce «un classico-atomico, ossia una rivisitazione della cucina tradizionale attraverso l'esperienza della mia formazione e della mia fantasia». Marcello non è un talebano del chilometro zero, però attorno a lui ruotano alcune realtà che parlano di solidarietà e di impe-

gno sociale. Ad esempio, molti dei servizi per la ristorazione, dall'approvvigionamento (verdura, salumi) alla pulizia, sono affidati alla comunità Eta Beta (cooperativa sociale che prevede l'inserimento lavorativo di invalidi fisici, psichici, tossicodipendenti e alcolisti) fondata dall'artista catalano Joan Crous. Eta Beta è coltivazione biologica, allevamento di maiali, laboratorio di oggettistica, impresa di pulizia. Nel ristorante ammiro alcune sculture in legno di Crous che ha pensato e realizzato anche una linea di accessori di cucina che ricordano i prodotti del mare.

Perché Marcello ha aderito e sostiene, con sua moglie Valentina Tepedino, veterinaria, il progetto «L'amo italiano». Nel suo ristorante (a forma di pesce) offre prodotti ittici che arrivano, senza intermediari, dalle cooperative dei pescatori dal mercato di Chioggia, da Cesenatico e da altre località marinare d'Italia nel tentativo di valorizzare il lavoro di chi fatica ogni notte per mare cercando, a costo di grandi sacrifici, di far sopravvivere un antico, duro affascinante mestiere offrendo la possibilità di far resistere sulle nostre tavole la tradizione itti-

co-gastronomica del territorio. Tra l'altro sul mercato italiano, vengono commercializzati oltre un migliaio tra pesci, molluschi e crostacei mediterranei e di importazione, ma le specie maggiormente richieste sono poco più di una decina.

Infatti una trota bianca, come quella, ottima, al cartoccio che sto provando ora non è più tanto facile da trovare. Eppure è una delle specie più classiche e nutrienti. Mah. Marcello Leoni ha aperto il suo ristorante bolognese il 28 gennaio. Tutto è ancora in fieri, ma non la mano del cuoco. Lo ritrovo, emozionante, nella millefoglie di moli al cacao con brodetto di verza,

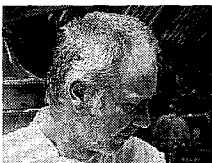
lime e olive taggiasche; nel crudo di scampi con gelato alle mandorle e scampi sauté in salsa alla matriciana; nel risotto di patate profumato al rosmarino con quenelle di paganelli; nel maialino da latte arrosto con salsa di senape, purea di mele, crème fraîche al pepe lungo e tagliolini alla birra gratinati al limone; nella crema di lenticchie con crespelle gratinate alle mele e gelato al the verde. E mi ritrovo al chilometro zero della felicità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



VOTA SU CORRIERE.IT

Il più votato della settimana scorsa è «Don Ciccio», Bagheria



Lo chef Marcello Leoni, chef dell'omonimo ristorante a Bologna

La nostra scelta

1) Ristorante Marcello Leoni

Via Stalingrado, Porta Europa Bologna
Tel. 051-700102

2) Osteria di Porta Europa

Via Stalingrado, Porta Europa Bologna
Tel. 051-4152287

3) Cooperativa Etabeta

Via Papini, 32 Bologna
Tel. 051-6340474

4) Macelleria Zivieri

Piazza 24 Maggio, 9a Monzuno (Bo)
Tel. 051-6771533

5) Parmigiano Corte del Boiardo

Via A. Morselli, 8 Loc. Sabbione Reggio Emilia
Tel. 335-7077322

6) Salumi Corte dei Martellazzi

Via Benatti, 11 Mirandola (Mo)
Tel. 0535-35574

7) Antica Corte Pallavicina

Strada Palazzo due Torri, 3 Polesine Parmense
Tel. 0524-936539

8) Gastronomia Beltrami

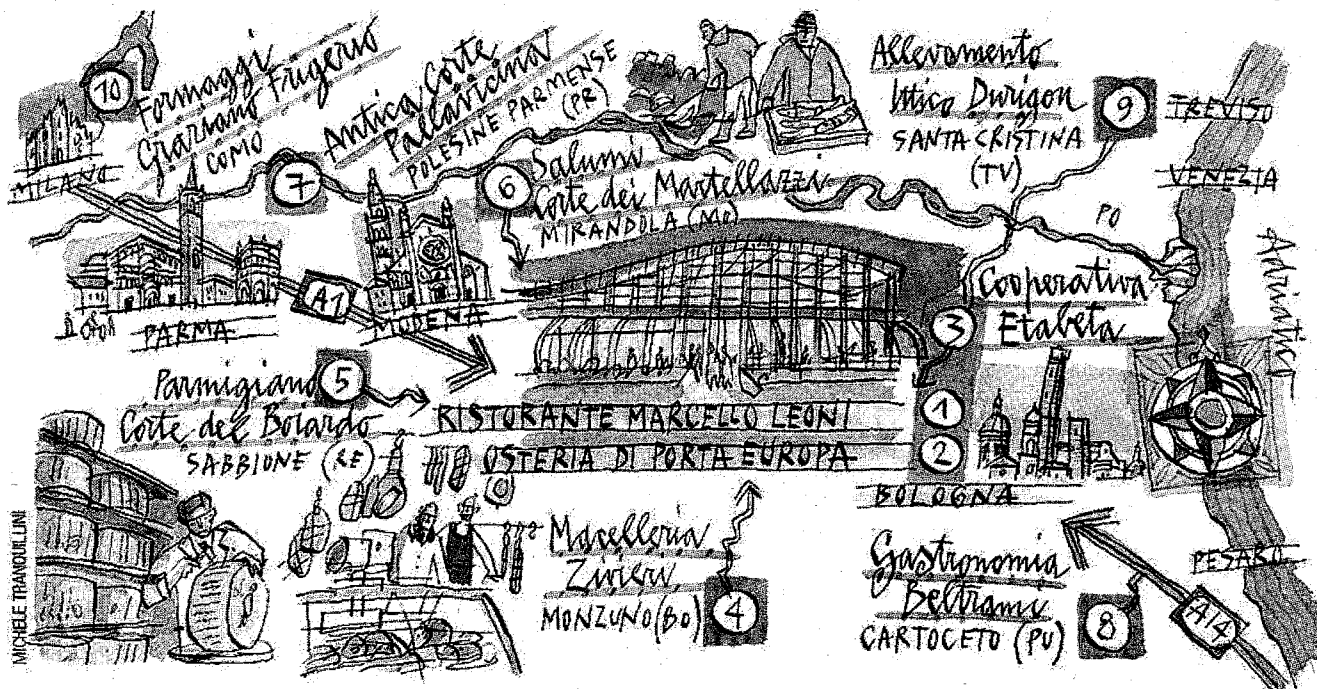
Via Umberto I, 21 Cartoceto (Pu)
Tel. 0721-893006

9) Allevamento Ittico Durigon

Via Cornarotta, 52 Santa Cristina (Tv)
Tel. 0422-470018

10) Formaggi Graziano Frigerio

Via Rienza, 72 Como
Tel. 031-302072



La ricetta

Coniglio ripieno al tartufo con mousse di broccoli

di **Marcello Leoni** *

Procedimento: smontare la sella di coniglio e avvolgerla su sé stessa avendo cura di spalmarla bene con pochissimo lardo aromatizzato e tartufo. **Mousse di broccoli:** prendere i broccoli e sbollentarli, ripassarli in padella con olio, aglio e peperoncino. Fare purea con uso del frullatore e incorporare olio-extravergine d'oliva. **Salsa ostriche:** tenere da parte il liquido e affumicare le ostriche. Batterle al coltello e incorporarla all'acqua di ostriche nella casseruola, aggiungere abbondante scalogno con una noce di burro e fare imbiondire. Aggiungere ostriche e acqua e sfumare con vino secco. Aggiungere un goccio di brodo di pesce, fare leggermente restringere. Colare tutto e passarlo al colino cinese. Ora tenere da parte.

Prendere il crostone di pane integrale e dare la forma desiderata. Cucinare il coniglio e scalopparlo. Disporlo sopra la quenelle di purea di broccoli, mettere il crostone di pane. Sfalsare con salsa di ostriche. Finire con una quenelle di caviale.

* Ristorante Marcello Leoni

