

“È Cucina Leopardi” a Bologna: il menù estivo di Cesare Marretti è un tuffo nella freschezza

scritto da Enzo Radunanza | 01/08/2024



I piatti dell'estate 2024 del ristorante di via Leopardi 4 sono golosi e rinfrescanti, con accostamenti sorprendenti tra carne, pesce, fiori, frutta, verdura ed erbe aromatiche. Un'ulteriore conferma del talento dello chef-imprenditore toscano che a settembre inaugurerà anche un atelier della ceramica per esporre le sue creazioni

Cesare Marretti non è soltanto un bravo imprenditore e uno chef curioso e creativo. È sufficiente ascoltarlo per scoprire come sia anche un uomo colto e attento, con un'**intelligenza vivace** che gli consente di osservare argutamente il mondo e interpretarne esigenze e bisogni.

E il menù estivo del ristorante bolognese **È Cucina Leopardi**, insieme al **nuovo progetto di un atelier delle ceramiche** disegnate e prodotte da lui stesso, **sono l'ulteriore conferma di un**

talento eclettico per il quale il profitto non sembra essere il motore principale del suo agire.

«Sto allestendo un nuovo spazio a pochi pochi metri dal ristorante di via Leopardi per esporre le mie ceramiche artigianali, ma sarà anche a disposizione di chi ne avrà bisogno per cene ed eventi. Un luogo di arte e convivialità ma a prezzi onesti, in linea con la filosofia dei miei ristoranti. Lavoreremo tutto il mese di agosto e speriamo di inaugurare a settembre» - ci racconta con entusiasmo Maretti.



L'interno di È Cucina Leopardi, a Bologna (Foto © Enzo Radunanza).

La cucina di Cesare Marretti: “pop”, con raffinatezza

Coordinato da una squadra affiatata, tra cui spicca il giovane **chef Andrea Guida** che lo affianca da oltre dieci anni da **È Cucina Leopardi** e nel “**Marrett**” di via Urbana 5 E/F, l'imprenditore fiorentino è l'ideatore di una **cucina esclusiva ma “popolare”**, nel senso più alto del termine. Una cucina all'avanguardia, moderna e dai sapori raffinati, fantasiosa ma anche concreta e accessibile a tutti, sempre diversa nella composizione ma inconfondibile nello stile.



Cesare Marretti con lo chef Andrea Guida (Foto © Ufficio stampa).

È Cucina Leopardi a Bologna, un rinfrescante menù estivo

Il menù dell'estate 2024 di **È Cucina Leopardi** è caratterizzato da una grande **freschezza, da colori accesi e da tanta armonia**, estetica e gastronomica. Come sempre, la **materia prima è il punto di partenza e di approdo**: per lo chef diventato famoso per l'esperienza al fianco di **Antonella Clerici**, la priorità è l'alto livello di carne, pesce, frutta e verdura spesso bio e in parte provenienti direttamente dalle **sue aziende agricole** in Emilia-Romagna e in Campania (ha una proprietà a Cuma, nel napoletano).

Immane il **bilanciamento** e l'**aspetto salutistico** che da sempre lo appassiona, soprattutto dopo la collaborazione con **Pietro Leemann**, il primo chef ad aver inaugurato un locale vegetariano di alta cucina in Europa. Tematiche che sono raccontate anche nella **proposta estiva del ristorante di via Leopardi 4**, e che sono il frutto di un approfondimento continuo su cibi nocivi e aminoacidi.

«Mia figlia studia materie scientifiche all'Università ed è una continua fonte di confronto e anche di ispirazione. - **ci racconta il padrone di casa** - Gli aminoacidi, ad esempio, sono molecole di cui il nostro corpo ha bisogno per produrre proteine e svolgere tante funzioni; sono indispensabili per la digestione del cibo, la crescita e riparazione dei tessuti, per la produzione di ormoni, favoriscono la salubrità di pelle, capelli e unghie, contribuiscono al potenziamento del sistema immunitario. Assumere queste sostanze a tavola, quindi, credo che debba diventare un'abitudine virtuosa».

Cosa si mangia e quanto si spende da È Cucina

Nella nuova carta estiva, pesce e carne sono accostati a frutta e verdura sempre con grande maestria e con un'estetica che fa venire voglia di mangiare, il tutto a prezzi molto convenienti: a pranzo si trovano piatti a 10/15 euro mentre, a cena, si può scegliere un intero menù degustazione a 30 euro, compresi pane e coperto: comprende una *entrée di pesce e contorno di frutta o verdura di stagione*, un *primo piatto di terra* e un *secondo di carne con verdure*, per terminare con il *tris di dolci*.



Anguria con tartare di orata, abbattuta e marinata (Foto © Enzo Radunanza).

La nostra esperienza, irripetibile perchè la carta è mutevole

Ottimo l'esordio con l' "**Anguria e tartare di orata, abbattuta e marinata**", fresca e profumata di basilico. Il secondo assaggio è uno dei piatti iconici degli anni Ottanta, il "**Cocktail di gamberi**" che Marretti aggiorna con **maionese di melone e carote, panna liquida e un pizzico di zenzero** a stemperare l'acidità.



Cocktail di gamberi con maionese di melone e carote (Foto © Enzo Radunanza).

L'idea dei sapori di casa si ritrova, poi, in un primo comunissimo ma tutt'altro che semplice nell'esecuzione "marettiana": parliamo degli **"Spaghetti trafilati in casa con pomodoro fresco e gremolata di parmigiano 36 mesi"**: la golosissima forchettata viene anticipata dal bouquet mediterraneo in cui spicca il limone, in succo e buccia grattugiata.



Spaghetti con pomodoro fresco e gremolata di parmigiano 36 mesi (Foto © Enzo Radunanza).

Continuiamo con la ***“Cartella di maiale con melone, aceto balsamico e squacquerone”***: lo chef sceglie un taglio grasso e meno nobile dell’animale (quindi anche meno costoso) ma tenero, ricco di sapore, di nutrienti e minerali. Quindi, lo fa cuocere lentamente e lo trasforma in una portata buonissima ed esemplare testimonianza di sostenibilità.



Maiale con melone, aceto balsamico e squacquerone (Foto © Enzo Radunanza).

Si conclude con la "**Torta Pistocchi con granita di caffè e panna**", forse la portata meno estiva e leggera del pasto ma che è stata alleviata da «*un'aria condizionata che viene dal passato*», come l'ha descritta Maretti: degli asciugamani ghiacciati che sono stati consegnati ai commensali per rinfrescarsi polsi e nuca, un'antica abitudine che si è rivelata efficacissima.



Torta Pistocchi con granita di caffè e panna (Foto © Enzo Radunanza).

La nostra esperienza volge al termine ma vi salutiamo con un'avvertenza: non aspettatevi di trovare tutti i piatti descritti in quanto il menù non è sempre uguale. Da **È Cucina Leopardi** ogni giorno possono esserci piccole o grandi variazioni, in base alla disponibilità e all'approvvigionamento degli ingredienti. Ma niente paura, affidarsi a Marretti è sempre una certezza!

È Cucina Leopardi

Via Leopardi, 4 - Bologna

Dal mercoledì al venerdì 12-15 / 19-24 - Sabato e domenica 19-24 (Chiuso lunedì e martedì)

Info e prenotazioni: + 39 051 275 0069 - cesaremarretti@gmail.com