

Si trasferisce nella campagna bolognese il ristorante VIVO-Vincenzo Vottero Taste Lab

scritto da Enzo Radunanza | 20/01/2020



Il nuovo ristorante di Vincenzo Vottero ha lasciato Bologna per una nuova sede immersa nel verde del Golf Club Casalunga di Castenaso

Ha un'atmosfera ancestrale e calda la nuova sede del ristorante **"VIVO-Vincenzo Vottero Taste Lab"** che da Bologna si è trasferito nella campagna di Castenaso, all' interno del **Golf Club Casalunga**.

Situato a pochi chilometri dalla città, il locale si trova all'interno di un **caratteristico casolare di pietra e legno**, la cui ristrutturazione non ha tradito il fascino originale, anzi l'ha arricchito con ampie vetrate dalle quali si gode di un contatto perenne con la natura circostante. La vista, infatti, spazia tra giardini curati, campi da golf e altre pertinenze del prestigioso circolo dell'intrattenimento bolognese: una piscina, una palestra e un campo da tennis.

Gli spazi ampi e lussureggianti accarezzano gli occhi mentre il silenzio ovattato e pacifico fa

sembrare i rumori della città, lo stress e l'inquinamento solo un lontano ricordo. Se di giorno è l'affresco naturale a dare serenità, di sera la suggestione è creata da lampade e fiaccole che accompagnano il percorso fino all'entrata.

Gli interni del nuovo ristorante di Vincenzo Vottero

Gli interni del nuovo **VIVO-Vincenzo Vottero Taste Lab** sono accoglienti come quelli di un'abitazione. Alle due sale, di cui una al piano superiore adatta anche a piccoli eventi, si affiancano intimi salottini con poltrone e divani che creano un contesto adatto per bere un bicchiere di vino e degustare qualche stuzzichino.

Arredi e illuminazione rappresentano una contaminazione tra classico e moderno e sono ben intonati con il cotto dei pavimenti e il legno delle travi a vista; gli accessori mediorientali conferiscono, invece, quel tocco cosmopolita che richiama la filosofia dello chef Vincenzo Vottero, avvezzo alla ricerca di ispirazioni internazionali senza perdere il legame con la tradizione italiana.

L'arte di fare ristorazione

Vottero non è soltanto un professionista dalla carriera lunga e gloriosa che va avanti già da 36 anni in cui ha maturato esperienze in Italia e all'estero. Nel 2013 decide di fermarsi sotto le Due torri, prima nelle cucine dell'**Antica Trattoria del Reno** e, dal 2017, con il ristorante in Piazza di Porta Saragozza.

La sua **ospitalità è uno dei valori aggiunti di un personale modo di fare ristorazione**, in cui è padrone di casa piuttosto che imprenditore; l'attenzione e le premure riservate al cliente sono sincere, sicuramente innate, e si esprimono in piccoli gesti garbati altrove sconosciuti, ma anche in una **proposta enogastronomica mai banale**, innovativa nella forma ma rassicurante nella sostanza, legata al territorio e alla tradizione. Il tutto, governato dalla qualità assoluta delle materie prime che vengono ricercate e selezionate con serietà.

In questa avventura Vincenzo Vottero, anche Presidente dei [Ristoratori Ascom Bologna](#), si è associato al collega **Andrea Aiello**, insieme al quale promettono una carta votata all'avanguardia ma che parte da capisaldi condivisi e legati alla tradizione. Una carta che, giustamente, vanta poche portate ma che seguono il naturale processo di stagionalità e il reperimento dei migliori ingredienti di volta in volta disponibili.

Il menù del nuovo VIVO-Vincenzo Vottero Taste Lab

Non si può iniziare un nuovo corso senza introdurre, comunque, qualche novità e quindi anche il menù è composto di alcuni piatti già conosciuti dagli amanti della cucina targata Vincenzo Vottero ad altri completamente nuovi che promettono di sorprendere con sapori emozionanti come nel caso del Menù degustazione "**Alchimia**" che i commensali possono comporre con 7 portate.

Tra i piatti che si leggono nel menù, incuriosiscono la "**Mela marina marinata**" con gamberi rossi di Mazara, maionese di gamberi, gel di mela verde spugna alla lattuga di mare, "**Galancroccantina**", giardiniera home-made; "**Orto di Roma**" ossia spaghetti di verdure, crema di pecorino romano, pepe, gocce di mosto cotto, "**Ombra cinese**" un'ombrina di lenza laccata all'[aglio nero fermentato](#), fumetto di ombrina, purea di sedano rapa, mostarda piccante di frutti rossi; il "**Risolto di cipolla**", piatto iconico di Vottero; "**The Winner is...**"; lo "**Spaghettone Friggione & Baccalà affumicato in casa**"; il "**Tortellone ripieno di ricotta di bufala**"; "**Pelle d'oca**" ossia bottoni ripieni di oca romagnola mantecata; il "**Risotto al lime fermentato e mazzancolle**"; la "**Faraona alla bolognese**" e "**Nicola**", cervo alle amarene Fabbri.

I prezzi sono perfettamente in linea con la qualità e la creatività in campo e, comunque accessibili.

Staremo a vedere come i bolognesi accoglieranno questo spostamento dalla città alla campagna ma, sicuramente, la bellezza del luogo e la maestria e la creatività degli chef Vottero e Aiello costituiscono una buona premessa per clienti soddisfatti.

VIVO - Vincenzo Vottero Taste Lab

c/o Golf Club Casalunga

Via Cà Belfiore, 8 - Castenaso (Bo)

Sito web - [Facebook](#) - Instagram