

Makorè: a Ferrara torna di scena l'alta cucina

scritto da Gabriele Pasca | 19/05/2022



Una brigata giovane e una proprietà lungimirante: nella capitale del ducato estense si torna a respirare aria di ricerca e innovazione gastronomica grazie a un progetto che imparerà a stupirci molto presto

Nel cuore di Ferrara, a pochi passi da Castello Estense, il Ristorante **Makorè** si staglia nel panorama della ristorazione per capacità, inventiva, estro e passione per la buona cucina.

Makorè non è un nome di fantasia, quanto invece una sorta di omaggio a un legno che per secoli ha plasmato le imbarcazioni votate a pescherecci: morbido e tenace, solido e resiliente, una perfetta armonia di opposti che il ristorante omaggia ed esalta con garbo e forte determinazione.

Ristorante Makorè a Ferrara, una proposta di forte impatto

Nato nel 2015 da un'idea di **Federico Fugaroli**, istrionico e poliedrico imprenditore appassionato di ristorazione, **Makorè** è uno spazio più che intimo: in sala il blu del mare e il bianco fanno da cornice a uno spazio elegante con pochi tavoli ben distanziati per un totale di circa **26 coperti**. Le pareti sono impreziosite dai quadri di **Nando Stevoli**, artista delle "plissettature" che realizza con le tele piegate, dai monocromi o bicromi raffinati.

Un ristorante che squarcia le convinzioni a tratti oltranziste della solita tradizione con **una proposta di forte impatto**, che sa giocare con i contrasti pur senza rimanerne vittima. Merito senz'altro della materia prima di indiscutibile qualità: il **pesce, vero pilastro della cucina**, arriva dalla pescheria, che a sua volta costituisce uno degli ambienti del ristorante, dal quale è diviso grazie ad una divertente trovata scenica: una sorta di sipario per mezzo del quale compare e scompare.

Gli Chef Rizzini e Grego

Ma la materia prima da sola può poco, senza mani capaci e appassionate. Non già due, bensì quattro: da Makorè gli chef sono due e insieme guidano le sorti della cucina. **Denny Lodi Rizzini** e **Gianluca Grego**, classi '94 e '97', esperienze comuni al [Glam di Bartolini](#) e al [Local di Tagliapietra](#). Un rapporto sinergico e di indubbia complicità, certificato dalla proposta equilibrata e ben calibrata e un'attenzione alla ricerca fuori dagli schemi, figlia forse dei giovanili ardori. E, per inciso, neanche l'età media del personale di sala e cucina (sotto i 34 anni) è casuale: la proprietà del Ristorante Makorè ha deciso di investire in "freschezza" e "candore".

La proposta del Makorè - Menù alla carta e degustazioni

La classica carta è accompagnata da **due menù degustazione**: il primo, "**Racconto**", è una proposta di cinque portate ispirata alle culture locali e stagionali, il cui leitmotiv è "l'antispreco" che dà valore alle materie prime minimizzando lo scarto (costo euro 75). Il secondo, "**Viaggio**", si compone di otto suggestioni, un percorso basato sulle esperienze vissute in Italia e all'estero che tramite ricerca e sviluppo vengono riproposte (costo euro 95). Entrambe le alternative vengono servite "al buio".

L'impatto visivo con i piatti fa da apripista ad una scena che si sviluppa orizzontale, meglio, rotonda, laddove l'importanza del percorso non è l'arrivo ma piuttosto il viaggio che ad esso ci conduce: sapori armoniosi, complessi ma non difficili, come quelli di un "*Risotto con fondo di seppia, calamaretti e ginepro*" (le stesse bacche le troviamo nel gin-tonic proposto in abbinamento) dallo spiccato sentore balsamico e dall'elegante tono salmastro.

Sempre nel solco dell'anti-tradizionalismo, un divertentissimo e intelligente sberleffo a due piatti iconici della cucina casareccia. Dalle ceneri di tagliatelle e cannelloni nasce la "*Canatella ripiena di granchio blu*", specie particolarmente aggressiva nel mar Adriatico che in natura si ciba di pesci, crostacei e molluschi e che approda nei nostri mari per conseguenza dei cambiamenti climatici. Una sfoglia coriacea dal ripieno carnoso, accompagnata da una zuppetta di miso dal sapore umami ben bilanciato.

Altro signature dish è la "*Brazadela*", rivisitazione di un dolce tradizionale ferrarese del 1200 che veniva preparato in occasione delle festività. È la ricostruzione alla vista di una vera e propria [Brazadela Ferrarese](#) fatta di una mousse data dai ritagli di pan di spagna, limone candito e caramello racchiusi in un sottile strato di burro di cacao e cioccolato bianco, il tutto accompagnato da un sorbetto all'albana. Un dolce sorprendente non solo per le consistenze, all'apparenza tutt'altro

che morbide, ma anche per la tecnica che permette di chiudere il pasto in modo “ducale”.

La cantina e il servizio di Valentina Cukon

E che il mangiar bene non basti più ce lo conferma l'attenzione alla sala, guidata in maniera impeccabile da **Valentina Cukon**. Da aprile 2022 in Makoré, Cukon è responsabile della sala e della cantina, terza componente del “triumvirato” che gestisce il ristorante, parte attiva nelle decisioni relative a filosofia di cucina e menù. Sotto la sua supervisione il servizio è accorto ma discreto, preparato e per nulla invadente; tutta la partitura scorre senza imperfezioni e sbavature, in un lavoro corale di grande eleganza e professionalità.

Nota di merito per gli abbinamenti di vini (e cocktail) raffinati e perfettamente riusciti: un motivo in più per affidarsi alle mani sagge della brigata.

Il nostro giudizio

Il Ristorante Makoré di Ferrara è un indirizzo da segnare bene in agenda e che avrà senz'altro a breve gli onori che merita: giusta ricompensa dopo anni di oneri, tra tutti quello di aver riportato a Ferrara e nel ferrarese venti nuovi e freschi di alta cucina.

Ristorante Makoré

Via Palestro, 10/18 - Ferrara

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram