

Ristorante Marconi di Bologna: 10 anni di Stella Michelin e non sentirli

written by Enzo Radunanza | 14/06/2019



Aurora, Massimo e Mascia Mazzucchelli proseguono il progetto ristorativo intrapreso dai genitori nel 1983. E mentre sono passati 10 anni dalla stella Michelin, si godono il successo e continuano a divertirsi.

Ci sono storie che è bello raccontare. Storie di famiglie sane, operose e solidali che si riuniscono intorno ad una cucina e la trasformano in lavoro e ospitalità, impegno e capacità di evolversi nel tempo. Sono delle vere e proprie "avventure" perché portare avanti un'azienda per oltre trent'anni non è facile, soprattutto quando si riesce a conservare il successo.

La storia è quella della [famiglia Mazzucchelli](#) che nel 1983 apre una **trattoria a Sasso Marconi**, una località non lontana da Bologna ma sicuramente non rientrante nel circuito dei locali "da passeggio".

Al **Ristorante Marconi**, infatti, ci si andava e ci si va di proposito, un tempo perché **mamma Maria e papà Mario Mazzucchelli** garantivano la migliore tradizione gastronomica emiliana, successivamente per godere della classe e dell'intraprendenza di **Aurora e Massimo** che hanno preso le redini del locale raggiungendo l'ambito riconoscimento della **stella Michelin nel 2009**. Negli ultimi anni si è unita anche Mascia, la sorella più piccola che non ha resistito al fascino di un lavoro faticoso ma che può regalare grandi soddisfazioni.

Ristorante Marconi di Bologna: la festa per i 10 anni di Stella Michelin

Il 9 giugno, i **fratelli Mazzucchelli** hanno festeggiato i **10 anni di stella Michelin** riunendo al Marconi amici, giornalisti e addetti al settore che hanno animato una sera d'estate calda dal punto di vista della temperatura ma anche dell'emozione tangibile.

Tra **spuntini gourmet** e vini emiliani di cantine selezionate, presenti anche nella carta del ristorante, l'evento ha sottolineato la storia di famiglia, mescolando passato e presente. Le mura del Marconi custodiscono i ricordi di una quotidianità d'altri tempi ma ospitano uno scenario attuale, recentemente ristrutturato, che rivela la personalità della nuova generazione. **Aurora, Massimo e Mascia Mazzucchelli**, infatti, hanno impresso al ristorante classe e raffinatezza tanto negli arredi che nel servizio e nella proposta gastronomica.

Questa nuova generazione interpreta alla perfezione la figura del ristoratore moderno in termini di competenza e gestione oculata dell'attività imprenditoriale, pur restando genuina e semplice. L'empatia non è una cosa comune ma nel Ristorante Marconi di Bologna la stella non ha scalfito la voglia di confrontarsi con il cliente, di narrare la propria storia e raccogliere pareri e sensazioni.

Aurora Mazzucchelli tra personalizzazione e divertimento

Durante il party di festeggiamento la **chef Aurora Mazzucchelli**, salvo qualche incursione per le fotografie di rito e per salutare gli invitati, ha preferito rimanere in cucina per "prenderci cura" personalmente dei suoi piatti da servire e dei deliziosi finger food. Tra questi ultimi, l'**arancino con baccalà, la crosta di carota essiccata e farcita con ricciola e maionese di carota, i panini con tartarre** (pane di produzione, ovviamente, del forno Mollica aperto accanto al ristorante).

E proprio in cucina, ci siamo intrattenuti a chiacchierare con Aurora che ha raccontato di aver scelto questo lavoro per passione e non con l'ambizione di raggiungere la stella Michelin che, ovviamente, è una gratificazione professionale importante.

«La mia cucina - ha spiegato la chef - parte innanzitutto dall'esigenza personale di esprimere quello che sento e che mi lasciano le mie esperienze in Italia e nel mondo. Non è un caso che molti piatti siano contaminati da materie prime e tecniche di preparazione di altre culture come nel caso, ad esempio, della "**Enjera**", una ricetta con la **farina di teff** tipica dell'Etiopia dove sono stata recentemente per un'iniziativa di solidarietà».

Cultura, divertimento e contaminazioni nella cucina stellata del Marconi

L'esperienza alla tavola del Marconi è una combinazione intrigante di sapori che, senza spezzare il legame con il territorio emiliano, rivela influenze eterogenee, mediterranee su tutte perché mamma Maria ha origini siciliane. Ecco, quindi, che la pasta ripiena, rigosamente tirata al mattarello, si presenta con condimenti che superano i canoni classici. Nei piatti si riscontra meno grassezza, più

verdure, più spezie e olio di oliva al posto del burro, un'eleganza ricercata anche nel trattare ingredienti "poveri" come le frattaglie. Da non trascurare il pesce di lago che si affianca a quello di mare e diventa tassello di un puzzle che non ha mai fine e che esprime il "divertimento" di Aurora. Che poi sia "alta cucina", celebrata e premiata, a lei sembra interessare poco.

Massimo Mazzucchelli: l'ospite caloroso del Marconi di Bologna

Quando si parla del locale di Sasso Marconi, le prime parole vengono riservate alla chef ma, in realtà, va riconosciuta una grande importanza alla presenza in sala di **Massimo Zucchelli**, sommelier e maitre di lunga esperienza.

Massimo offre il primo e l'ultimo sorriso che si ricevono durante la visita al Marconi. La sua stretta di mano non è semplice formalità ma comunica il piacere di accogliere il cliente, un valore aggiunto che va messo sullo stesso piano della cucina. È rassicurante farsi accompagnare da lui nella scelta delle portate e del giusto abbinamento con il vino, senza trascurare la piacevolezza di una chiacchierata che dimostra il "saper fare" ristorazione.

«Negli ultimi dieci anni - spiega Massimo Mazzucchelli - il servizio in sala è molto cambiato e si è orientato verso uno stile tutto italiano. Il personale deve essere elegante, efficiente e competente ma anche caloroso, una qualità che contraddistingue noi italiani».

La stella Michelin è l'Oscar di chiunque faccia ristorazione ed è innegabile che sia un traguardo a cui si ambisce con impegno. Ma è tanto bello quando si incontrano professionisti che non vivono nella smania di ottenerla né nella paura di perderla.

Sono ristoratori che godono di tante altre cose legate a questo lavoro e mettono al centro della loro quotidianità il divertimento, la passione e l'attenzione primaria al piacere del cliente. Aurora, Massimo e Mascia Mazzucchelli rientrano in quest'ultima categoria e l'augurio è quello di proseguire su questa strada. Con la Stella Michelin o senza!