



Il “Pret-à-Gourmet” della Gerardo Cesari chiude il suo tour al Ristorante “I Conoscenti” di Bologna

Pret-à-Gourmet, un titolo quanto mai azzeccato per un intrigante progetto di cene d'autore abbinati ai vini della Gerardo Cesari, nato dalla collaborazione fra la storica cantina veronese e il Gambero Rosso.

Sei tappe ospitate da quotati ristoranti di grandi città italiane, nate per lanciare il guanto di sfida all'estro culinario degli chef coinvolti nel ricercare inediti abbinamenti con alcune delle etichette di punta della **Gerardo Cesari**. L'azienda, entrata alcuni anni fa a far parte della corazzata del **Gruppo Caviro**, fra pochi mesi festeggerà i **90 anni dalla sua fondazione**, sempre mantenendo il suo strettissimo rapporto con il territorio d'origine attraverso la sua doppia anima di **Cavaion Veronese** e di **Fumane**, nel cuore della **Valpolicella Classica**.

Partito a novembre 2024 dal **ristorante UMA di Roma** la volata finale del “Pret-à-Gourmet” ([La Gazzetta del Gusto ne aveva scritto qui](#)) si è consumata l'altra sera, al “**Ristorante I Conoscenti**” di Via Manzoni 6 a Bologna, che prende il nome dallo storico palazzo nobiliare, insieme alla attigua medievale casa-torre, dimora del potente Alberto Conoscenti, Capitano delle Milizie nonché Tesoriere del Comune di Bologna del XIV secolo.



Lo chef Salvatore Amato (Foto I Conoscenti).

Ristorante I Conoscenti a Bologna

Nato nel luglio del 2017 da un'idea di **Biancamaria Cifarelli**, "[I Conoscenti](#)" si presenta con un suo stile ricercato e moderno di **ristorante gourmet da circa 45 coperti**, con ai fornelli l'esperto chef tarantino ma ormai bolognese di adozione, **Salvatore Amato**, affiancato da un estroso cocktail bar che vede **Mattia Tubita** alla consolle e completato da una proposta d'accoglienza rappresentata dalle tre eleganti suite affrescate (Turrita, Portici e Galliera) di Casa Conoscenti.

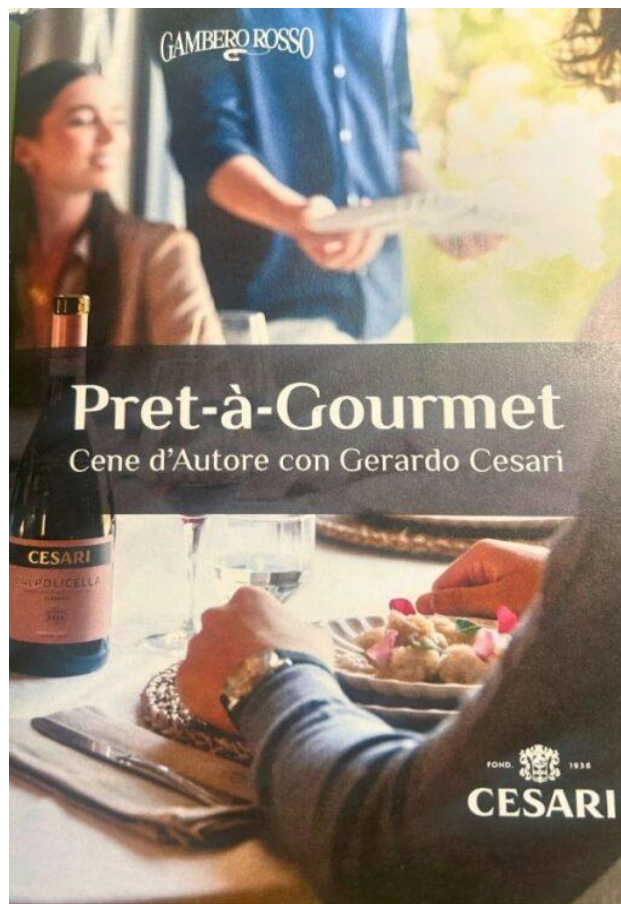
La serata Gambero Rosso dedicata ai vini Gerardo Cesari

In questa raffinata cornice, con la qualificata descrizione delle singole referenze a cura di **Giuseppe Carrus**, vice-curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso e del Brand Ambassador di Tenute Caviro, **Nicolò Maroni**, si sono dipanate le cinque portate abbinata ad altrettante referenze della Gerardo Cesari.



I vini serviti nel corso della cena al ristorante I Conoscenti di Bologna.

A dare lo start il *Carpaccio di ricciola, arancia e shiso verde* dove si è fatta notare la padronanza di Salvatore Amato nell'esaltare la materia prima con essenziali elementi di contorno che con il floreale e fruttato bouquet e la verticale, sapida mineralità del **Gerardo Cesari Lugana DOC Centofilari 2024** hanno giocato un continuo gioco di rimandi, all'insegna della freschezza.



Carpaccio di ricciola, arancia e shiso verde (Giuseppe De Biasi).

Cesari Valpolicella Classico DOC 2024

Lasciati i terreni argillosi-calcarei di origine morenica, ricchi di minerali, dell'area gardesana del Lugana si trasloca in Valpolicella con il **Cesari Valpolicella Classico DOC 2024** abbinato alla *Battuta di manzo, topinambur e mirtilli*. Anche in questo caso materia prima inappuntabile dove la nota dolce della carne cruda era stemperata dall'amaricante del topinambur e dall'acidulo dei mirtilli. Scambio riuscito con la leggiadra bevibilità di quella che a definire l'etichetta entry-level della Valpolicella by Cesari è quasi un'offesa. Un vino da bere leggermente fresco con le note di ciliegia e di frutti neri che accarezzano il palato e l'equilibrata acidità che richiama il sorso successivo.

Col passaggio ai primi, Salvatore ha fatto arrivare in tavola probabilmente il piatto più apprezzato dai commensali ovvero il *Riso Carnaroli Riserva, zucca, saba ed erborinato di capra*. Un tripudio di sapori in grande equilibrio per un piatto che definiremmo strutturalista per il risultato maggiore della somma dei suoi singoli elementi, con la saba a svolgere il ruolo di discreto anello di congiunzione dell'insieme.



Riso Carnaroli Riserva, zucca, saba ed erborinato di capra | Battuta di manzo, topinambur e mirtilli (Giuseppe De Biasi).

Cesari Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2022

Di pari lignaggio e in perfetta sintonia, il **Cesari Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2022** con la sua dominanza di frutta matura e in confettura e la vellutata trama tannica impegnata a vivacizzare e completare il riuscito amalgama del connubio.

Amarone della Valpolicella Classico DOCG

Con il passaggio a due dei tre **Amarone della Valpolicella Classico DOCG** della gamma Cesari, in tavola ha fatto la sua apparizione *Manzo, lamponi, patata e tartufo*, una portata composta da ingredienti già ben collaudati nell'abbinamento con il principe dei vini veronesi.

Collaudati ma non scontati nel loro incastro a cui il **Cesari Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2021** si è fatto trovare pronto con la sua snella eleganza. Nel segno della finezza e della succosa dominante fruttata a cui fanno da contrappunto gli smussati tannini e la caratteristica vena acida, capace di tener vivo il sorso a dispetto dei 90 giorni d'appassimento delle uve nei fruttai.

Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG Bosan 2016.

Dessert declinato in un ben calibrato tritico composto da *Cioccolato, amarena e crema al marsala*, che letti nella loro semplice descrizione non rendono merito alla complessità gustativa e il paritetico equilibrio mostrati nel piatto. E lì dove i presenti si sarebbero aspettati l'arrivo a tavola del Recioto della Valpolicella Classico DOCG (che per inciso con la sua dolcezza innervata di balsamicità e freschezza, da solo sarebbe bastato a suggellare la cena) ecco l'elemento spiazzante: la comparsa nel calice di un fuoriclasse (e per di più di una annata eccezionale per la Valpolicella come la 2016) qual è il **Cesari Amarone della Valpolicella Classico Riserva DOCG Bosan 2016**.



Manzo, lamponi, patata e tartufo | Cioccolato, amarena e crema al marsala (Giuseppe De Biasi).

Il “*single vineyard*”, proveniente dall’omonimo vigneto di Marano di Valpolicella, poggiato su suoli per di più calcarei ma con una parte di origine vulcanica, che ha portato nel calice il suo **esplosivo bouquet olfattivo** di amarena candita, prugna, frutti di bosco in confettura, menta, uno sbuffo di erbe aromatiche e terziari di noce moscata, liquirizia, tartufo nero e cioccolato, uniti ad una dote alcolica perfettamente integrata, tannini setosi e un encomiabile congedo sapido.

Caratteristiche che gli hanno permesso un’inaspettata comunione di intenti con il dessert preparato dallo chef, con la nota amarognola del fondente e l’aromaticità del Marsala incastonate dalla sapidità di un sorso pieno, morbido e appagante.

Come spesso accade in contesti di abbinamenti gastronomici creati come supporto dei vini in

degustazione, va sottolineato come la semplice descrizione del menù non faceva presagire un *pairing* così riuscito.

Un meritato plauso, quindi, a Salvatore Amato (e all'efficace e discreta gestione della sala di Lorenzo Arduini) per la sensibilità dimostrata nella definizione ad hoc delle proposte gastronomiche, che hanno saputo valorizzare e dialogare pariteticamente con tutti e cinque gli ambasciatori dello stile, raffinato e avvolgente, della Gerardo Cesari che, avvalendosi della spinta propulsiva generata dall'acquisizione del Gruppo Caviro, è sempre più punto di riferimento imprescindibile del *terroir* Valpolicella.

I CONOSCENTI – RISTORANTE, COCKTAIL BAR E LOCANDA

Via Manzoni 6 – Bologna – Tel. 051.232071

www.iconoscenti.com



Data di creazione

05/12/2025

Autore

giuseppe-debiasi