



## Una grande prima serata al Ristorante l'Arcimboldo con Edizioni del Loggione

**Grande successo per la prima cena a tema che si è svolta, martedì 21 giugno, al Ristorante L'Arcimboldo di Bologna, in collaborazione con Edizioni del Loggione.**



**“I martedì all’Arcimboldo: assaporare con i cinque sensi”.** È tutto un programma il titolo dell’interessante rassegna letterario-culinaria che è partita il 21 giugno al [Ristorante L’Arcimboldo di Bologna](#) in collaborazione con le [Edizioni del Loggione](#). Tre serate a tema in cui la cucina del locale felsineo sarà ispirata ad altrettanti libri e affiancata ad esposizioni di pittura o a spettacoli teatrali.

**Martedì 21 giugno** è andata in scena la prima cena che ha avuto come filo conduttore l’**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** con un menù completamente basato su questa eccellenza modenese e anticipato da un intervento di **Katia Brentani** che ha presentato il libro “**Ricette Balsamiche**” a cura dell’Associazione esperti Degustatori A.B.T.M. Modena.

Prima di iniziare a cenare, l’esperto Daniele Bonfatti dell’[Acetaia del Cristo](#), ha illustrato brevemente caratteristiche e curiosità sull’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (A.B.T.M.) spiegando le differenze rispetto all’**Aceto Balsamico di Modena (A.B.M.)** e guidando gli ospiti nella degustazione di diverse varietà di prodotto anche attraverso l’analisi visiva ed olfattiva.



Daniele Bonfatti dell'Acetaia del Cristo durante la lezione sull'ABTM (Foto © GdG).

Sono stati illustrati gli ingredienti specifici di ciascuna tipologia di aceto, i processi produttivi, i periodi di invecchiamento che avvengono in botti di rovere, castagno, gelso, ginepro, ciliegio, frassino e acacia che contribuiscono ad imprimere determinate caratteristiche al prodotto finale. I matracci, ossia le tipiche bottigliette trasparenti con il collo largo che servono per la degustazione, sono circolate nella sala per ammirare le sfumature degli aceti e per sentirne il profumo.

Un incontro davvero imperdibile e multiculturale, con ospiti provenienti da tutta Europa rimasti letteralmente entusiasti dalla competenza di **Daniele Bonfatti**, dalla cordialità dei proprietari dell'Arcimboldo, **Federica Fava** e **Daniele Meli**, e dalle portate servite, in un connubio perfetto di tradizione e innovazione.

L'Arcimboldo è un accogliente e intimo **ristorante di cucina bolognese rivisitata in chiave moderna**, situato nel centro storico sulla strada che prende il nome da una delle antiche dodici porte della città, la "Galliera", a nord di via dell'Indipendenza. Come il famoso Arcimboldo, pittore del 500, ricreava volti umani con la sapiente e innovativa disposizione di foglie e frutti, così il giovane **chef Daniele Meli** è riuscito a trasformare materie prime ricercate e pregiate in autentici **piatti d'autore** senza stravolgere l'identità vera e propria dell'arte culinaria locale.

La degustazione di ogni tipologia di aceto che – in base alla lavorazione e all'epoca di invecchiamento – si distingueva per sentore, sapore e consistenza – è stata accompagnata da una portata pensata e realizzata ad hoc, con tanto di spiegazione dello chef.

**La prima cena a tema dell'Arcimboldo: 21 giugno**



Torchon di fegato di vitello con salsa di pere e melone (Foto © GdG).

Ottimo l'esordio con un antipasto a base di **Torchon di fegato di vitello**, pan brioche tostato, salsa di pere e melone con ABTM extravecchio e granella di pistacchi. Un piatto ben equilibrato e non stucchevole in cui ogni ingrediente ha accarezzato il palato ed è stato esaltato da un bicchiere di **Pignoletto Grechetto gentile**. A seguire un **fiore di zucca in pastella di tempura**, leggero e croccante, preparato con una tecnica del Maestro Massimo Bottura. Anche qui, gocce di ABTM invecchiato 25 anni.

La semplicità degli ingredienti, unita ad una preparazione eccellente e creativa ha dato vita a **due primi piatti sorprendenti** insaporiti da ABTM invecchiato in botti di castagno. Il **Risotto "Acquerello" mantecato con cremoso squacquerone, paté d'anatra e fragole** si presentava armonico e delicato e la dolcezza della fragola spiccava sulla sapidità del patè e di uno dei più gustosi formaggi emiliano-romagnoli.



Primi piatti all'Arcimboldo di Bologna (Foto © GdG).

Una vera “ingegneria” gastronomica, invece, i **ravioli liquidi con salvia e polvere di caffè con ABTM**. Il ripieno liquido a base di Parmigiano Reggiano 36 mesi, è praticamente esploso in bocca, abbracciando la salvia e il caffè torrefatto. L’aceto balsamico, infine, ha conferiva quel tono acido che ha reso la ricetta stuzzicante e sofisticata.

Tenerissima la **faraona** presentata come secondo piatto, ottenuta da una particolare cottura sottovuoto a basse temperature, per almeno un’intera notte. Nel piatto anche un accompagnamento di contrasti dolci, salati ed amari con mele balsamiche al ginepro, marmellata di arance amare e ottime bietole.

Per finire come dessert è stato servito un **Crem caramel aromatizzato al pepe e balsamico al ciliegio** di particolare dolcezza ed aromaticità che ha lasciato tutti estremamente soddisfatti con applausi per il giovane chef.

Ma la serata non si sarebbe potuta concludere nel migliore dei modi senza l’attesissimo assaggio del **Diamante nero**, un aceto DOP invecchiato per oltre 50 anni che è stato servito come digestivo in una piccola galleria d’arte allestita al piano inferiore dell’Arcimboldo dove erano esposti i quadri dell’artista **Jerry Ceglia** nell’ambito della mostra “*Spring into April*”.

Nel prezzo della cena è stato incluso anche il libro **Ricette Balsamiche** delle Edizioni del Loggione, un ricettario con tante preparazioni da provare e una parte dedicata alla storia, alla produzione e alle curiosità sull’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

Se avete perso questa serata e volete vivere un’esperienza gradevole, come concentrazione pura di arte e creatività in ogni sua forma espressiva, l’Arcimboldo vi aspetta per due ulteriori serate in compagnia dei libri del Loggione. L’appuntamento sarà per il **20 settembre** con “*L’erba del vicino è sempre più verde*” e il **15 novembre** con “*Ciak si birra!*”.

Le cene si terranno alle ore 20.00 ed è obbligatoria la prenotazione ai seguenti numeri:  
051.248073 – 342.9089770.

#### **Data di creazione**

23/06/2016

#### **Autore**

enzo-radunanza