



L'alta cucina è sartoriale. L'esempio (virtuoso) di Casa Mazzucchelli

La chef Aurora Mazzucchelli di Sasso Marconi (BO) porta avanti un'idea di ospitalità in cui il percorso degustazione rappresenta il punto d'incontro tra le esigenze del cliente e la creatività del ristorante

Aurora Mazzucchelli brilla da tempo tra gli chef più interessanti e importanti del panorama italiano. Il suo ristorante a **Sasso Marconi**, sulle colline bolognesi, ha ricevuto negli ultimi anni un restyling importante a cominciare dal nome: **Casa Mazzucchelli** si presenta oggi come un locale con un'idea di cucina gourmet nient'affatto banale portata avanti già nella veste con cui si presenta.

Ad accoglierci al suo ingresso troviamo **Massimo**, il fratello di Aurora, che anima con eleganza e personalità la sala (oltre che la cantina), insieme alla **terza sorella Mascia**, e che ci racconta:

«La nostra storia di ristoratori affonda le radici nel 1983 quando nostro padre aprì un ristorante di pesce tra queste colline. Nel tempo l'offerta si è approfondita ed evoluta. Il ristorante è divenuto gastronomico, con clienti che giungevano da lontano, rischiando però e purtroppo di perdere il contatto con quelli di Sasso. Nel 2016 con la

ristrutturazione abbiamo voluto sottolineare la scelta di essere una realtà di famiglia legata al territorio».



I tre fratelli Mazzucchelli. Da sn: Massimo, Aurora e Mascia (Foto © Casa Mazzucchelli).

È stato il grano, inteso proprio come cereale, a rappresentare il *trait d'union* o, ancor meglio, quel cavallo di Troia benefico in grado di tenere insieme le due anime, quella gastronomica e la popolare.

Annota chef Aurora: «Dopo tanti anni dacché avevo iniziato il mestiere della panificazione ed essendo il nostro ristorante da sempre espressione della famiglia, della nostra cultura e di quello che ci piace fare, ci siamo detti perché non unire queste due identità. Il grano ci piace trasformarlo anche in maniera fantasiosa, oltre la fetta di pane. L'elemento pane, poi, è qualcosa che unisce il presente a un passato che accomuna tutte le culture proiettandoci nel futuro».

Ed è così che accanto al ristorante è nato **Mollica**, il forno che è anche – come viene presentato e definito – «un luogo di ristoro, un contenitore che in base alle ore del giorno cambia l'offerta, dove acquistare i vari lievitati proposti, la biscotteria e i pani a lievitazione naturale. A pranzo e a cena, è possibile degustare i piatti cucinati da Aurora Mazzucchelli, le pizze, le focacce e i tranci».

Quanto all'offerta gourmet, tutti i piatti di Casa Mazzucchelli – ad eccezione dei dessert – vengono

appunto definiti da una nota che rimanda al grano, declinata di volta in volta in modi fantasiosi. In ciascuna delle creazioni di Aurora Mazzucchelli si percepisce quella **creatività appassionata**, in cui il contrasto tra consistenze e temperature (moltissime quelle giocate sulle note fredde) caratterizza sapori nitidi e freschi, che intendono stimolare il cervello insieme al palato.



Foto © Giovanni Caldara.

Prendiamo un piatto concettuale divenuto iconico come **Artico**. Ce lo presenta Massimo Mazzucchelli:

«Artico trova forma nella testa di Aurora a partire dalla problematica dello scioglimento dei ghiacciai. In questo caso la componente grano – che è data da una sottilissima sfoglia – rappresenta il rumore del ghiaccio che si rompe. E viene preparata con il licoli, pasta madre liquida che si fa essiccare. I ghiacciai che si stanno sciogliendo sono richiamati da due brine: di canocchie e di ostriche. In profondità troveremo una gelatina di alghe verdi, alghe rosse marinate alla rosa, del baccalà in olio cottura e dei molluschi passati al vapore che sono stati raffreddati così da non sciogliere troppo velocemente il ghiaccio. Il senso del piatto rimanda alla sensazione dell'acqua del mare e ai pesci che lo abitano».

La componente grano definisce altri notevoli piatti del percorso: **La Colazione**. Qui il grano è presente nel maritozzo, il carboidrato. L'elemento latte lo troviamo sotto forma di un gelato all'aringa affumicata, mentre la proteina è rappresentata dai gamberi rosa. Vi è anche una

spremuta di mandarino.



La colazione (Foto © Giovanni Caldara).

Un piatto povero emiliano come il **Borlengo** (sorta di crepe molto sottile e croccante – e dunque realizzata a partire dal grano e preparata con lo strutto) viene condito con un battuto di lardo, del parmigiano reggiano e accompagnato dalle canocchie e servito con una salsa di arachidi e limone salato.



Un borlengo da “alta cucina” (Foto © Giovanni Caldara).

Molto buono il **Daino** accompagnato da una meringa ghiacciata al lampone, colatura di alici e salsa di acciughe, pancake (ecco di nuovo il nostro grano!) ai porcini, rabarbaro e karkadè.



Daino (Foto © Giovanni Caldara).

Tra i piatti imperdibili e storici (del 2010) anche i **Maccheroni al torchio ripieni di anguilla affumicata, ostriche crude e spinaci** in cui ritorna – spiega Massimo – uno dei grandi temi di chef Aurora, il mare:

«L'idea è quella della verticalità del mare: l'ostrica è il nostro mare e a mano a mano che si nuota verso le profondità troviamo le alghe, cioè il nostro spinacio. Il maccherone è lo scoglio. Il pesce c'è, ma si nasconde al suo interno».

Accanto alla carta troviamo due menu degustazione (**Attimi di cucina** in sei passaggi a scelta del cliente e **Contemporaneo** in otto a sorpresa proposti rispettivamente a 100 e 120 euro a persona) che ben sintetizzano l'idea alla base di questo ristorante stellato dove è piacevole sostare.

«A essere fondamentale per noi è il **concetto di equilibrio**: bisognerebbe accettare il fatto che quando si va al ristorante il cliente, sì, sceglie, ma lo fa fino a un certo punto. Perché poi l'equilibrio del piatto, con ciascuno degli ingredienti presenti, quello glielo diamo noi. – spiega **Massimo Mazzucchelli** – Il cliente viene a casa nostra e noi cerchiamo di creare una sorta di menu su misura. Quello che cerchiamo di fare è anzitutto un concetto di ospitalità, di servizio completo, d'incontro tra cucina e sala per far stare bene la gente».

Casa Mazzucchelli

Via Porrettana 291, Sasso Marconi (BO)

Tel. 051.846216 | www.casamazzucchelli.com

Data di creazione

22/01/2025

Autore

giovanni-caldara