



Ca' Shin: arriva la cucina di Ivan Poletti per portare energia anche a tavola

«Più sostanza che forma», ha dichiarato il nuovo chef del ristorante immerso nel Parco Cavaioni e inserito in un progetto sociale che mira al “cambiamento”



L'esterno della villa (Foto © Enzo Radunanza).

C'è una bella novità custodita tra la natura rigogliosa del **Parco Cavaioni a Bologna** e riguarda “**Ca Shin**”, luogo dalle tante anime, dalle belle intenzioni sociali e da un ristorante che merita una gestione sapiente per valorizzare l'esperienza in una delle aree più piacevoli della collina bolognese.

Da qualche giorno, infatti, la cucina è stata affidata alle mani premurose di [Ivan Poletti](#), chef di origini modenese ma che a Bologna ha costruito e affinato una grande esperienza trasferita nei suoi piatti dotati di una firma inconfondibile.

Di lui si ricordano collaborazioni prestigiose in locali come **Il Sole di Trebbo di Reno**, **La Cantina Bentivoglio** (nella doppia veste di chef e socio) e il **Teatro della Carne** a FICO ma, in realtà, negli ultimi venti anni è stato un infaticabile professionista, attivo in molti eventi e manifestazioni regionali e italiane, a contatto con tantissimi colleghi.

Ca' Shin Bologna: dieci anni tra natura e socialità



Ca' Shin è nato nel 2008 quando la **Cooperativa Le Ali** si aggiudicò un bando per rivalutare un'antica dimora abbandonata chiamata **Villa Silvetta**. La scelta del nome si riferisce all'atmosfera di un'antica cascina immersa nel verde ma ha anche un significato più profondo perché "*Shin*" in ebraico vuol dire "*cambiamento*". In effetti, il progetto non ha soltanto rimesso in piedi un'edificio vetusto ma ha **riattivato una serie di energie positive**, allo scopo di cambiare e migliorare le vite delle persone.

I lavori di ristrutturazione sono stati eseguiti secondo i **principi della bioedilizia** e del recupero di materiali, valorizzando il contatto con la natura che è intenso e prepotente anche negli ambienti interni. Le ampie vetrate consentono alla luce di filtrare nei vari ambienti e di accarezzare la pelle con le infinite sfumature scandite dall'alternarsi delle ore e delle stagioni.

Un ambiente perfetto, e quasi magico, per mostre d'arte e corsi di discipline orientali ma anche per **campi estivi per bambini** assistiti da insegnanti di madrelingua inglese. Inoltre, in base ad accordi con il carcere bolognese della Dozza, la **Cooperativa Le Ali** coinvolge i detenuti in una serie di iniziative di lavoro e formazione allo scopo di favorirne l'inserimento sociale.

Ristorante Ca' Shin: arriva lo chef Ivan Poletti



Una sala del ristorante (Foto © Ufficio stampa).

Nonostante le buone intenzioni, l'**aspetto ristorativo del progetto Ca' Shin** non aveva ancora trovato una dimensione all'altezza delle aspettative dei bolognesi e che, nello stesso tempo, rispettasse la *mission* della Cooperativa. L'incontro recente con Ivan Poletti, in questo senso, ha dato una sferzata di positività e inaugurato un nuovo corso. Per una congiuntura favorevole, la proposta è arrivata in un momento in cui lo chef sentiva il bisogno di lanciarsi in un'avventura meno frenetica di quelle vissute nel contesto cittadino ma altrettanto stimolante.

Parola d'ordine nel nuovo menù di Ivan Poletti è "natura" intesa nel senso più ampio del termine, ossia come recupero di un rapporto molto stretto con la terra. Lo chef, che recentemente si è trasferito fuori città con la famiglia e ha piantato un orto ricco di prodotti per assecondare la sua indole "da contadino", ha pensato ad una proposta nella sua stagionalità e con preparazioni genuine e perfettamente tracciabili. Una cucina che, come afferma lui stesso, sia «**più di sostanza che di forma**».

Il contesto è sempre quello della **tradizione emiliana** che lo chef non tradisce, pur rendendola più moderna e fruibile ad un pubblico esigente. Non mancheranno, nel suo menù, l'impeccabile **giardiniera dai colori accesi e invitanti**, il **pane e i grissini** fatti in casa, le **tigelle e le crescentine** da accompagnare con gli immancabili salumi, le tagliatelle al [ragù](#), i tortellini in brodo e i passatelli, insieme a tutta la **pasta ripiena tirata al mattarello**.



Pane, salumi e giardiniera di Ivan Poletti (Foto © Enzo Radunanza).

Tra secondi e contorni, ci saranno il **friggione**, le ricette a base di carne proveniente da animali allevati in aziende selezionate (pollo, **stinco**, **spezzatino**, brasati e polpette) e le verdure dalla cottura mirata per esaltarne aromaticità e sapori.



Altri piatti dello chef a Ca' Shin (Foto © Enzo Radunanza).

«Mi è stata data carta bianca e la considero una grande manifestazione di fiducia. – ha dichiarato lo chef – Metterò in campo la mia lunga esperienza per una proposta accurata nella selezione degli approvvigionamenti e nella voglia di accontentare una clientela che, in un posto simile, desidera mangiare bene a prezzi accessibili. Ho diversi fornitori che mi hanno seguito in tanti anni ma non escludo di aggiungerne altri, regionali, italiani e internazionali, magari scoperti durante i miei viaggi. Ultimamente in Piemonte, ad esempio, ho provato un **latte da agricoltura simbiotica** che offre un patrimonio organolettico indescrivibile e magari lo utilizzerò per formaggi, dolci e altre cose».



La presentazione dello chef (Foto © Enzo Radunanza).

Il ristorante si articola in diverse sale disposte su due livelli: Quella principale ospita 40 coperti, lo stesso numero della adiacente veranda. Una casetta separata con 30 coperti, si configura come l'ambiente perfetto per cene private. La "Sala Angeli" al secondo piano, molto suggestiva per l'altezza dei soffitti e per i giochi di luce che l'attraversano, generalmente viene adibita a corsi ed eventi privati per 40/50 persone.

Molta attenzione sarà riservata alle famiglie con il progetto di mettere a disposizione degli educatori in alcune giornate per intrattenere i bambini e donare relax ai genitori.

La sala è affidata a **Daniela Pascucci** che grazie ad una grande esperienza ha già dato molti consigli per un'ospitalità accorta e professionale.

I prezzi sono in linea con la ristorazione bolognese, assestandosi sui 30 euro a persona, vini esclusi. Il Ristorante Ca' Shin sarà aperto quattro giorni a settimana (dal giovedì sera alla domenica a pranzo), restando comunque a disposizione di gruppi e aziende per tutti gli altri giorni della settimana.

Ca 'Shin

Via Cavaioni, 1 – Bologna (Bo)

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

Data di creazione

12/11/2019

Autore

enzo-radunanza