



## Essenziale Bistrot: raccontare il gusto in chiave gourmet

**A Ravenna nasce il progetto culinario dei giovani chef Lorenzo Di Leo e Giulia Calderoni in cui i piatti evocano il vissuto e l'esperienza in cucina dei due globetrotter culinari**



Un angolo dell'Essenziale Bistrot a Ravenna (Foto © Sito web).

Buon appetito Ravenna! Alle porte della città, lungo quell'arteria che porta verso una delle capitali del litorale adriatico-ravennate (Marina di Ravenna), al primo piano di uno stabile affacciato sul vicino Pala De Andrè, sorge "Essenziale **Bistrot**", locale il cui imprinting è quello di offrire **proposte gourmet accessibili a tutti**.

## **Nasce Essenziale Bistrot a Ravenna**

**Lorenzo Di Leo**, chef autodidatta romano, e la sua compagna di vita e di professione, **Giulia Calderoni** romagnola doc con pedigree russo, presentano una filosofia in tavola che potremmo definire "*glocal fusion*". Un gioco di texture, cotture e abbracci aromatizzanti che giocano sui contrasti in modo sontuoso ma rispettosi delle singole componenti. Sono carezze al palato, per quanto riguarda l'offerta di mare, che diventano soffici passeggiate gustative nel mondo vegetariano, per abbracciare consistenze più complesse nell'offerta di terra.



Da sn, Giulia Calderoni e Lorenzo di Leo (Foto © Riccardo Isola).

## Il progetto di Lorenzo De Leo e Giulia Calderoni

Quella dell'**Essenziale Bistrot** è un'incursione nella personalizzazione della cucina contemporanea. Materie prime del territorio giocano in assemblaggi che guardano alla contaminazione con culture e approcci più esotici e inediti. C'è il **lemongrass**, c'è una base aromatizzante di **gaspacho di melone e menta**, una virata amaricante e fumé di crema di melanzane bruciata, c'è la morbida dolcezza "stufata" della **carabaccia**, la penetrante personalità del coriandolo fresco o l'acidità spinta d'agrumi. C'è una commistione di **tannica croccantezza del cocco**, c'è quel mix di tradizione e contemporaneità che dosa giustamente le scappatoie aromatiche in consistenze adeguate.



Alcune proposte dell'Essenziale Bistrot abbinare ai cocktail (Foto © Riccardo Isola).

Sono chicche espressive, sferzate di vivacità che si stagliano al palato su basi sempre rispettate e comunque mai prevaricate. Una **cucina che nasce nel Mediterraneo**, vola a picco dalle sponde atlantiche per contaminarsi con le dosate incursioni d'aromaticità d'Oriente.

Quel che si assapora nei tre diversi menù degustazione proposti dalla coppia Di Leo-Calderoni è un'autentica rappresentazione di cosa significa, oggi, fare cucina di ampio respiro. Emotiva ed emozionante. Si parte dal territorio ma senza rimanere imprigionati all'interno di sterili e stanchi provincialismi.

## Un menù emotivo ed emozionante

C'è succulenza, c'è ricerca, c'è gusto e innovazione, c'è forma e c'è sostanza.

C'è divertimento, conoscenza e voglia di stupire.

C'è anche tanta professionalità.

Un **polpo diventa così un'esperienza contemplativa** tra sfumature dolci e sferzate fumè, tra morbidezze spumeggianti e tocche sapienti di acidità in cui la terra incontra il mare in una danza equilibratissima.

Uno **spaghettonone della tradizione popolare** (burro e alici) diventa un viaggio sul vascello di Don

Vasco da Gama nell'India Orientale grazie a quella nota fresca, pungente, timidamente piccante del Lemongrass.

E poi dall'Adriatico ci si affaccia, seduti sul proprio tavolo, sul Douro grazie a un **baccalà in olicottura con roasty di cavolo nero e patata, riduzione di porto e maionese alla camomilla**. Morsi che richiamano il vento atlantico che schiaffeggia la macchia floreale a strapiombo dell'estremo Cabo de Roca.

Ma le punte più alte si toccano negli "abissi", con il **carpaccio di rana pescatrice, gazpacho di melone e menta, cocco fritto, radicchio a crudo**. Una danza sinuosa tra consistenze, sapori, colori e profumi.

Non manca poi un viaggio nella fresca ma carnosa Magna Grecia con le **costolette d'agnello in crosta salata al saraceno e hummus speziato di noci e [yogurt](#)**.

La gemma che racchiude, secondo noi, l'essenza stessa della filosofia e della proposta dell'Essenziale bistrot, è il "**Macaron**" portato in entrée... in cui il cioccolato fondente dialoga con una mousse di porchetta e pera cotta. Vertigine di contrappunti e consistenze gustative in cui il mondo aromatico verde, cremoso ma al contempo carnoso della farcia si coccola nell'amaricante dolcezza dell'abbraccio esterno. Un piccolo, grande, capolavoro di provocante sensualità.

Polpo



Spaghettone

Il Polpo e lo Spaghettone (Foto © Riccardo Isola).



Carpaccio di rana pescatrice, gazpacho di melone e menta, cocco fritto, radicchio (Foto © Riccardo Isola).



“Macaron” portato in entrée e il dessert (Foto © Riccardo Isola).

## Una terrazza giardino per l’aperitivo

Per chi vuole entrare in pre sintonia con la proposta culinaria dei giovani chef c’è anche la terrazza giardino dove cocktail classici e speciali vengono accompagnati da tapas di particolarissima fattura, di mare e di terra (5 o 10).

Viaggiamo alti in quel di Ravenna, in via Trieste 235, senza supponenze e aristocrazie concettuali. Viaggiamo alti rimanendo con i piedi saldamente ancorati all’autenticità di una proposta, giovane, europea, che a Ravenna mancava, da anni. Il cappelletto è buono ma ogni tanto si può anche provare altro.

## Giorni e orari di apertura

Essenziale Bistrot è aperto dal mercoledì al lunedì dalle 17.30 alle 23 per la cena, il sabato e la domenica dalle 12 alle 15 per il pranzo, la domenica dalle 10.30 alle 15 per il brunch. **Chiuso il martedì.**

Questa è la storia, breve, di un incontro fulminante, di un racconto veritiero di passione, amore e dedizione per il gusto. La pagina successiva fatevela raccontare direttamente da **chef Lorenzo e Giulia**. Non ve ne pentirete.

**Essenziale Bistrot**

Via Trieste, 235 – Ravenna

**Data di creazione**

10/11/2021

**Autore**

riccardo-isola