



Fratelli Marzano, un angolo di Puglia alle porte di Bologna

Nella campagna di San Lazzaro di Savena i fratelli Gianni e Nicola Marzano valorizzano la tradizione della loro terra, con un'attenzione quasi maniacale alle materie prime, dalle farine ai prodotti genuini dell'orto, dai formaggi alle carni, ai vini e agli oli

Arriviamo verso sera quando il sole sta per tramontare. Nella canicola di luglio il frinire delle cicale è ancora a pieno ritmo ma le luci dei tavoli, ben apparecchiati nel grande cortile antistante il casale, sono già accese.

Nella pace della campagna l'ambiente è rustico e curato nei minimi dettagli. L'accoglienza è di quelle che ti fanno subito sentire a casa. Quando si sfoglia il menu non sembra di essere alle porte di Bologna, ma in Puglia con i suoi piatti e sapori inconfondibili.



I tavoli all'aperto del ristorante (Foto © Daniela Utili).

Quando poi arrivano in tavola i nettari dai **vitigni autoctoni apuli** e **oli extravergini di altissima qualità**, una rarità da queste parti, la mia curiosità non ha più freni, anzi. Stimolata dalla simpatia e dalla disponibilità di **Gianni** – che, assieme al fratello **Nicola** gestisce il ristorante – finisce nel racconto di una bella storia.

È quella dei **Fratelli Marzano** (il nome è anche il loro brand), che hanno aperto il ristorante poco più di un anno fa e sono già un punto di riferimento nel territorio felsineo. A dire il vero hanno cominciato ad esserlo nel 2019 sotto altra veste. Ricordate il bistrot del **Centro commerciale Le Piazze a Castelmaggiore**, dove si facevano le code per accaparrarsi meravigliosi panzerotti fritti? E non solo: dalle chips fatte con patate fresche e le **focacce**, alla **puccia** fino ai **pasticciotti**.

«È stata un'esperienza importante e positiva – raccontano i due fratelli – nonostante i due anni di Covid. Abbiamo lavorato moltissimo, la gente aveva voglia di uscire, non si poteva andare al mare e così la nostra piazza era gremita».

Fratelli Marzano a San Lazzaro di Savena, i buoni sapori di Puglia

Gianni e Nicola hanno sempre avuto un sogno nel cassetto: realizzare insieme un **progetto nel settore della ristorazione per valorizzare la cucina di casa**, quella della loro terra, con un'attenzione quasi maniacale alle materie prime, dalle farine ai prodotti genuini dell'orto, dai

formaggi alle carni, ai vini e agli oli. Tutto questo oggi c'è nel **ristorante di San Lazzaro**, ma l'avventura iniziò dieci anni fa.

«*Venne a mancare nostro padre*» – racconta Nicola che, titolare di un'impresa edile con la passione per la cucina, ha vissuto tanti anni a Milano. Gianni, invece, viene da un'esperienza trentennale come cuoco in giro per l'Italia, in particolare a Riccione per 15 anni. Decisero di tornare alla terra d'origine, dove c'era mamma Barbara, divenuta poi protagonista e punto di riferimento nella strada che avrebbero imboccato. Ristrutturato un locale di 50 mq a Gioia del Colle, nel maggio del 2014 nacque la bottega **La Vecchia Vallata** con le confetture, i sottoli, le focacce, il pane e tanto altro, tutto rigorosamente fatto in casa.



Mamma Barbara durante la preparazione delle orecchiette.

«La nostra fortuna è stata l'idea di far tornare in auge il **panzerotto fritto** che si era perso come tipologia di street food (andava il panzerotto al forno). E fatto con tutti i crismi: giusta farina, lievitazione lenta, cotto bene in olio rigorosamente pulito per regalare la fragranza, il gusto e il profumo del fritto fatto come si deve. Il nostro panzerotto ha fatto boom, tanto che lo abbiamo portato in giro coi nostri food truck (uno era pure attrezzato con cucina professionale). Fino al 2018 abbiamo lavorato a Gioia del Colle, come base, e in viaggio per la Puglia e l'Italia».

Dal panzerotto, insomma, sono iniziate le richieste di catering agli eventi, feste, la partecipazione alla Fiera del Levante a Bari, agli internazionali di tennis a Roma, tanti show cooking e

collaborazioni con Eataly e Slowfood. Fino alla puntata di Linea Verde su Rai1, nel 2018, dove il furgone dei Fratelli Marzano sveltava davanti al mare e alla splendida cattedrale di Trani.

«A Bologna siamo arrivati perché un imprenditore ci ha visto in TV, aveva contatti con centri commerciali e persone che avevano intenzione di realizzare un progetto importante, a lungo termine, creare una catena, un franchising per i panzerotti con il brand "Fratelli Marzano". Siamo venuti a vagliare la proposta, l'abbiamo trovata interessante, così abbiamo aperto nel marzo 2019».

Alle Piazze il progetto ha funzionato. Tanto che in teoria il brand avrebbe dovuto diffondersi in altri centri. Nel frattempo, però, Gianni e Nicola hanno tirato il freno, un po' perché non c'erano le condizioni, un po' complice la pandemia.

«I rapporti umani per noi sono importanti, e in questo senso qualche problema c'è stato. Poi è arrivato il Covid e quando tutto è fermo cominciano a muoversi gli ingranaggi del cervello, fai valutazioni per capire qual è la cosa giusta. Così abbiamo cominciato a saldare le quote dei soci e a gestire solo noi il brand. È andata benissimo. Siamo rimasti noi alle Piazze, fino al 2022. Nel frattempo è nato un altro progetto, cercavamo un posto in campagna per aprire un ristorante. Non siamo riusciti a creare una squadra che gestisse anche il bistrot, così eccoci qua nella campagna di San Lazzaro».



Lo chef Nicola Marzano e il fratello Gianni che si occupa della sala.

La tavola dei Fratelli Marzano: ingredienti stagionali e cura dei dettagli

Inaugurato nel 2023, protagonista di questo ristorante è la **massima cura di ogni dettaglio**, negli arredi e i soprammobili, dal giardino al cibo passando per l'apparecchiatura dei tavoli. Il **menu è rigorosamente stagionale**. Dalla Puglia arriva la farina per la pasta fresca (orecchiette o cavatelli), i salumi da Martinafranca, i formaggi da Andria e Gioia del Colle, la passata bio Granoro o il pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto, mentre le verdure fresche vengono tutti i giorni da una vicina azienda agricola.



Alcune proposte del menu con ingredienti freschi e un'ottima selezione di olio extravergine pugliese.

Anche l'**olio extravergine è solo pugliese**, quello buono di alta qualità con la varietà Coratina regina della cucina di Nicola.

«Io lo uso in tutti i soffritti, e in tutte le fasi di preparazione dei piatti, anche nella marinatura e, ovviamente, a crudo nel giro finale. L'olio ci ha sempre accompagnato nella nostra vita, mamma faceva i bignè con la pasta all'olio, la pasta frolla, i sottoli e friggeva nell'olio d'oliva. Ce n'era tanto, avevamo 110 alberi che mio nonno piantò nel '48, quando lei nacque. Allora si faceva l'olio ancora col metodo tradizionale con i

dischi e, da ragazzino, andavo con lui di notte, al frantoio. Ricordo ancora, quando usciva, quel profumo e il colore verde smeraldo. Poi so che oggi, con i frantoi moderni, la qualità è molto più elevata».

Ma dopo dieci anni di progetti e nuove avventure, c'è già qualche novità che bolle in pentola?

«Ora stiamo qua e lavoriamo felici...ci siamo creati il nostro angolo di Puglia, poi si vedrà».

Fratelli Marzano Ristorante

Via Saviolo, 3, Borgatella – San Lazzaro di Savena (BO)

www.fratellimarzano.it

Data di creazione

29/07/2024

Autore

daniela-utili