Casa Mazzuchelli: la forza di uno stile riconoscibile anche nei cambiamenti

Il ristorante Casa Mazzucchelli, dopo un anno dal lancio del suo nuovo progetto, è approdato a una proposta definita e precisa in cui il lievitato non è concepito come un abbinamento ma quale ingrediente che va a equilibrarsi nella composizione dei piatti

La voglia di esprimersi in totale libertà, l'esigenza di seguire la passione per il lievitato senza mettere in ombra l'alta cucina, l'ardore di misurarsi in progetti innovativi, anche a costo di rinunciare al comfort di una stella Michelin.

Casa Mazzucchelli a Sasso Marconi (BO) è tutto questo e molto di più. È un ristorante *fine dining*

che, nell'ultimo anno, ha intrapreso un nuovo percorso gastronomico che mescola alta cucina al grano panificato, concepito «…*non come un abbinamento ma quale ingrediente che va a equilibrarsi nella composizione dei piatti*».

Così ci spiegano la chef **Aurora Mazzucchelli** e suo fratello Massimo, titolari del locale di famiglia situato nelle prime colline bolognesi e che oggi gestiscono insieme alla terza sorella **Mascia**, sotto lo sguardo benevolo di mamma Maria.

Da sn, Aurora, Mascia e Massimo Mazzucchelli (Foto © Enzo Radunanza).

Dal Ristorante Marconi a Casa Mazzucchelli, una storia di famiglia

È il 1983 quando **Maria Benedetto** e suo marito **Mario Mazzuccheli** aprono il **Ristorante Marconi**, facendone una delle più rinomate trattorie di pesce nel bolognese. Nel 2000, avviene il passaggio di testimone ai figli Massimo e Aurora che, pur nel segno della tradizione, rivoluzionano l'impostazione dell'attività mettendoci una sconfinata passione e tanta preparazione. Investono ulteriormente su accoglienza e servizio, puntando sulla cucina di Aurora, piacevole e solida, creativa e cosmopolita.

> «Nei miei piatti – dice Aurora Mazzucchelli – racconto il legame con le tradizioni emiliane e siciliane che si fondono con le influenze dei molti viaggi, dove ho realmente vissuto la cucina come mezzo di comunicazione e punto di incontro».

I risultati arrivano dopo otto anni, quando il Marconi diventa uno dei pochi ristoranti bolognesi presente nell'Olimpo degli stellati. Molti avrebbero fatto di tutto per conservare la stella Michelin ma quando si ha un'indole evoluzionistica forte, bisogna scegliere e fare delle rinunce.

Van Gogh sosteneva che «*La normalità è una strada asfaltata: è comoda per camminare, ma non vi crescono fiori*» e infatti, un anno fa, i fratelli Mazzucchelli hanno deciso di scrivere una nuova pagina della loro storia, senza rinnegare il passato che rappresenta la base più solida per il futuro.

Il **Ristorante Marconi** lascia il posto a Casa Mazzucchelli, un format nuovo che i tre fratelli avvertono come la migliore espressione della loro attuale identità in cui il lievitato, a cui Aurora si è ulteriormente appassionata durante la pandemia, diventa tutt'uno con i suoi piatti ispirati e sperimentali.

Se in un primo momento la scelta era stata di cedere più sui lievitati (ne avevamo scritto QUI) oggi **Casa Mazzucchelli** è **approdato a una proposta definita e precisa** in cui il lievitato, pur se presente come co-protagonista, non ruba la scena all'alta cucina, vera anima del ristorante.

Nell'elegante locale di Sasso Marconi, specchio della sobrietà e riservatezza tipica dei Mazzucchelli, dopo circa un anno di assestamento, si riscontra la **riconquista di uno stile riconoscibile tra tanti**, basato su una maniacale cura del dettaglio, in sala e in cucina, su una profonda conoscenza delle tante materie prime impiegate e delle tecniche per lavorarle.

Il lievitato come leitmotiv del nuovo progetto di Casa Mazzucchelli

Oggi il **Ristorante Casa Mazzucchelli** propone una carta che contiene sia i grandi classici della cucina di Aurora che piatti innovativi, con le novità dell'ultimo anno e del nuovo progetto.

> «Quando maturiamo una decisione – spiega Aurora Mazzucchelli – la portiamo fino in fondo e oggi siamo felici di presentare quella che è la nostra identità, ossia un'alta ristorazione in cui il lievitato diventa espressione della mia passione e gioca nei piatti insieme a tutto il resto. Vogliamo far vivere un'esperienza sensoriale unica, che racconti la costante ricerca, l'evoluzione e la filosofia della mia cucina, assieme all'attenzione ai dettagli, alla cura della cantina e all'ospitalità di Massimo. L'ex Ristorante Marconi ha passato quindi il testimone al nuovo Ristorante Casa Mazzucchelli».

Aurora Mazzucchelli nell’orto adiacente al ristorante, che cura personalmente (Foto © Casa Mazzuchelli).

La cucina di Aurora Mazzucchelli

La cucina di Aurora Mazzucchelli è una sintesi tra passato, presente e futuro. **Ha un’eleganza non istintiva**: è riflessione e tecnica, è progettazione minuziosa di sapori, consistenze e contasti. Basta osservarla cucinare per rendersi conto che, in quel momento, il mondo viene tenuto all’esterno di un universo in cui ci sono solo lei e i suoi piatti da comporre. L’effetto estetico, poi, è sobrio e mai inutilmente scenografico, più basato sulla sottrazione che sull’aggiunta di elementi superflui.

Nuovo menù a Casa Mazzucchelli, tra passato e futuro

A Casa Mazzucchelli si può ordinare alla carta oppure lasciarsi guidare in “*un’esperienza immersiva*”, come recita il menù, scegliendo uno dei **due Percorsi degustazione**: **Attimi di cucina** (6 assaggi a scelta a 70 €) e **Momento Contemporaneo** (7 assaggi a sorpresa e 1 dolce a 90 €).

Nell’attesa che arrivi la prima pietanza, ci gustiamo un buonissimo pane con grano duro Senatore Cappelli, accompagnato da un olio extravergine di oliva dell’azienda catanese Grottafumata, prodotto da olive della varietà Nocellara Etnea.

«*Vi suggeriamo di mangiare il pane nelle attese e non insieme al piatto*» si premura di avvisarci

Massimo Mazzucchelli, ineccepibile padrone di casa e grande conoscitore di vini. La sua cantina, infatti, presenta etichette eccellenti, italiane ed internazionali, che il maître abbina senza sbagliare un colpo.

Battuta d’asino con mandorle, capperi, pomodorino candito, sesamo, cioccolato Tanzania 72% e focaccia Enzo Radunanza).

Seguono diversi antipasti, dalla “*Battuta d’asino al coltello con mandorle tostate, capperi, pomodorino candito, sesamo, cioccolato Tanzania 72% e focaccia integrale*” (25 €) alla “*Trota bianca affumicata su una base di pane con un mix di cereali e orzo tostato condito con una chutney alla pesca, maionese di soia alla verbena, erbe aromatiche, piselli freschi e salsa di piselli* ” (25 €). Scopriamo sapori gourmand e rustici nello stesso tempo, solidi nella costruzione e specchio della personalità della chef, a volte dolce e rassicurante altre volte concentrata e austera.

Trota bianca affumicata su una base di pane con un mix di cereali e orzo tostato (Foto © Enzo Radunanza

Molto buono il terzo antipasto a base di "*Cervo marinato con salsa al vermut e ciliegie lattofermentate, accompagnato da una torta di pane con farina di segale, ginepro e mela*" (25 €). Nel nuovo menu, le ciliegie sono sate sostituite dalla bababietola (Foto sotto).

Cervo marinato e torta di pane al ginepro e mela (Foto © Casa Mazzucchelli).

Le “*Seppie gratinate, focaccia integrale, fonduta di formaggio ragusano, peperoni friggitelli, zenzero candito e origano*” (25 €) sono un incontro tra mare e terra e un legame con quella Sicilia che scorre nelle vene. Questo piatto attualmente non è presente nel nuovo menù, presentato solo qualche giorno fa e costruito in base alla stagionalità e disponibilità di materie prime di prima scelta.

Seppie gratinate e focaccia integrale (Foto © Enzo Radunanza).

Esecuzione pregevole per l'"*Anguilla brasata con rossetti in carpione e focaccia di mais condita con crema di scalogno, salsa al tamarindo, salsa al pepe e porro bruciato*" (28 €) ma anche per la "*Tagliata di capriolo, lardo di maiale tranquillo (allevato allo stato brado), focaccia alla romana e scamorza affumicata*" (28 €).

Anguilla brasata con rossetti in carpione e focaccia di mais (Foto © Casa Mazzucchelli).

Anche i dolci rivelano la propensione di Aurora Mazzucchelli a preparazioni non banali, oltre a rispecchiarne la grande esperienza nella pasticceria. Buoni tanto il "*Semifreddo al miele, alveare di latte e coulis ai frutti rossi*" (15 €) che i "*Ravioli di ananas ripieni di ricotta, caviale di caffè Sidamo, uvetta e pinoli*" (15 €).

Semifreddo al miele e i Ravioli di ananas ripieni di ricotta (Foto © Enzo Radunanza).

Casa Mazzucchelli è aperto dal mercoledì alla domenica, a pranzo (12.30/14.30) e a cena (19.30/ 22.30). Indirizzo: Via Porrettana, 291 – Sasso Marconi (BO). Info e prenotazioni: 051 846216 o sul sito www.casamazzucchelli.com.

Data di creazione
02/01/2023
Autore
enzo-radunanza