



Bologna, alla Trattoria La Corte Galluzzi rivive la tradizione artusiana

A poco più di un anno dalla sua riapertura la Trattoria La Corte Galluzzi dedica il suo menù agli amanti della tradizione bolognese e ripropone le ricette di Pellegrino Artusi

© Articolo di Livia Elena Laurentino

Incastonato in un angolo del centro storico, alle spalle della Basilica di San Petronio e all'ombra della Torre Galluzzi, la **Trattoria La Corte Galluzzi** è rimasta immutata negli anni ma senza manifesti segni del tempo. Appena varcata la soglia, l'atmosfera d'antan ti avvolge, preludio di una cucina legata alla memoria del territorio.



L'area esterna dove fermarsi quando il clima lo consente (Foto © La Corte Galluzzi).

Qui il tempo sembra essersi fermato e gli arredi delle diverse sale testimoniano, con eleganza, una bellezza immutata. Anche la cucina segue questa linea, ripercorrendo a ritroso il passato e ripescando alcune delle ricette di **Pellegrino Artusi**.

La Corte Galluzzi: la Trattoria bolognese con le vere ricette dell'Artusi

Colui che è considerato il "padre" della cucina italiana torna attuale in alcuni dei piatti riproposti in una versione attuale, con una particolare attenzione al profilo nutrizionale.

Da *"La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene"* sono state estrapolate, ad esempio, antipasti come il *Baccalà Montebianco* (ricetta n° 118 del Manuale), lo *Sformato di cavolfiore* (n° 387), la *Lingua di vitella di latte in salsa piccante* (n° 361). Si aggiungono il tagliere, le crescentine e la giardiniera.

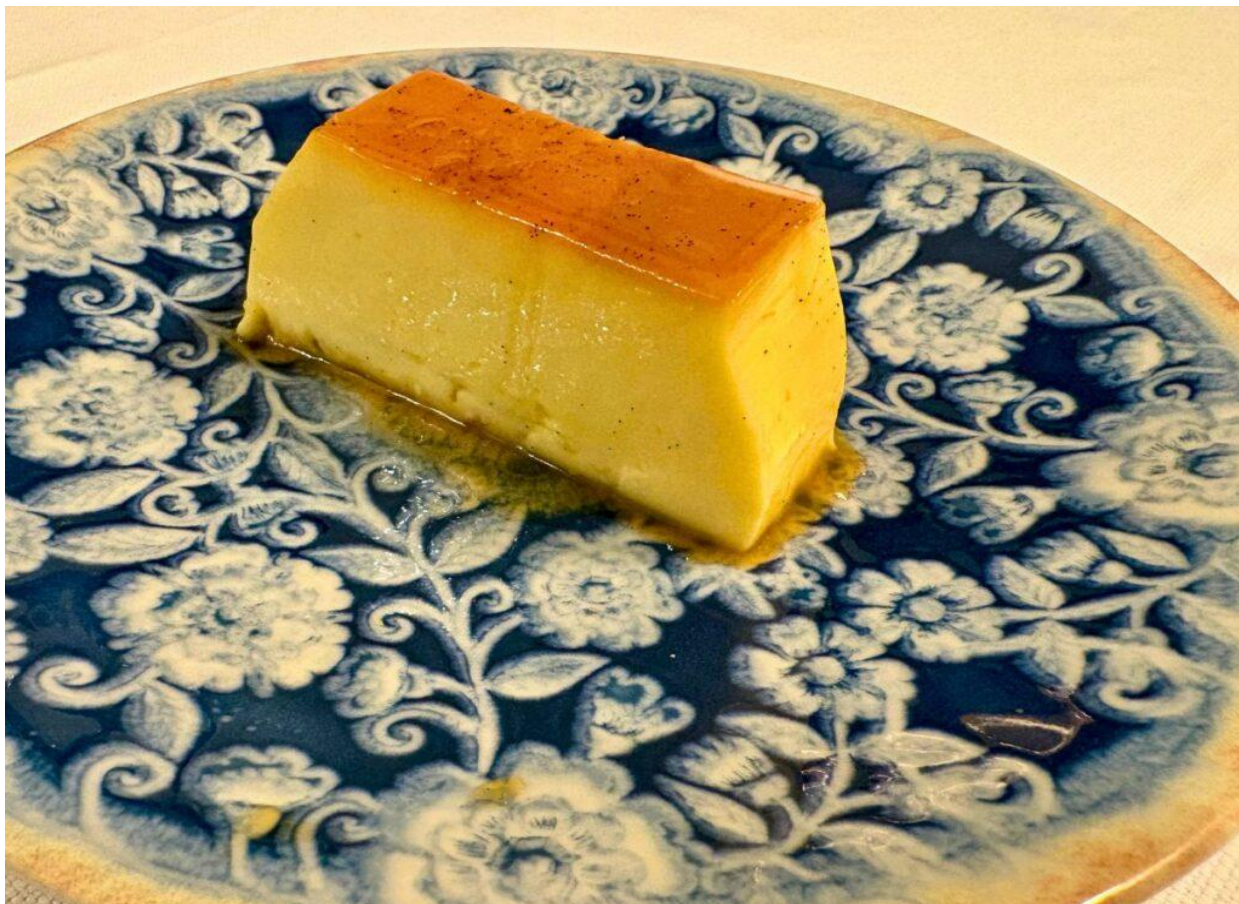
E se tradizione è la parola d'ordine, la lista prosegue con primi piatti iconici come la *Zuppa di fagioli* (n° 57), le *Tagliatelle verdi alla bolognese* (ricetta n° 70-87) passando per i *Tortellini e zuppa imperiale*, un primo che difficilmente si trova nelle carte dei ristoranti.



(Foto © La Corte Galluzzi)

Sei i secondi presenti in menu, che privilegia le carni e omaggia Bologna con la tradizionale *Cotoletta*. Infine i contorni, e anche qui torna l'Artusi, con gli *Spinaci per contorno* (ricetta n°448) e il *Passato di patate* (purè) (ricetta n° 443), insieme al bolognesissimo *Friggione* e ad altre proposte stagionali.

Anche la sezione dei dolci rievoca il ricettario ottocentesco, la *Torta con pinoli* (n° 582) e la *Zuppa inglese* (n° 675), affiancate dal classico *Fiordilatte*.



Il classico Fiordilatte (Foto © La Corte Galluzzi)

La brigata di cucina

La cucina è curata dallo chef **Moreno Bicocchi**, sotto la supervisione di *Corrado Parisi*, executive del [ristorante Benso](#), altra realtà della famiglia Morabito, proprietaria anche del Roberto Bistrot in via Degli Orefici

A completare la squadra si aggiunge **Felicia**, la sfoglina che provvede alla realizzazione di tutti quei piatti tradizionali di pasta fresca che richiedono la sua manualità.



Tutta la pasta viene tirata a mano da una sfoglina (Foto © La Corte Galluzzi)

La Trattoria La Corte Galluzzi rappresenta il legame tra passato e presente in un continuum di grande piacevolezza.

TRATTORIA LA CORTE GALLUZZI

Corte de Galluzzi, 7/D, Bologna

Telefono: +39 051 095 6357 | [Facebook.com/trattoriacortegalluzzi](https://www.facebook.com/trattoriacortegalluzzi)

Data di creazione

30/10/2025

Autore

redazione