



## Uinauino a Castel San Pietro Terme: il fine dining pop e conviviale

*Dmitri Galuzin ha acquistato l'enoteca con cucina nella quale aveva lavorato come chef dal 2011 al 2016 e affronta con entusiasmo il nuovo ruolo di imprenditore. Conferma il binomio tra vino e cucina, alzando ulteriormente l'asticella della ricercatezza e fantasia*

C'è un interessante fermento gastronomico a **Castel San Pietro Terme** (BO), con giovani chef-imprenditori che propongono concept contemporanei e cucine dall'elevata intensità espressiva.

Oltre al "**Gastarea**", il ristorante interno all'Anusca Palace, si segnalano "**Bandini**" (dello chef Roberto Bandini) e l'enoteca con cucina "**Uinauino**", che Michele Cavedagna quest'anno ha trasferito allo chef **Dmitri Galuzin**. È molto di più di un passaggio di consegne: il **trentasettenne di origine bielorusa e formazione emiliana**, tra il 2011 e il 2016, aveva già lavorato qui come cuoco.



L'esterno del locale (Foto © Enzo Radunanza).

«Nel 2016 lasciai Uinauino per la bella esperienza al Gastarea, ma quest'enoteca mi è rimasta nel cuore e ho accettato di subentrare a Michele perché mi sento maturo per questa nuova avventura. L'idea è di proseguire con il binomio tra vino e cucina di qualità, rafforzando questa vocazione dal pranzo alla cena, passando dall'aperitivo con tapas. Oltre a una selezionata carta dei vini, il menù alla carta cambia spesso, con ricette storiche e nuove proposte come la cottura alla brace. Il tutto con uno stile elegante e un'atmosfera rilassata ».



Lo chef Dmitri Galuzin (Foto © Nikoboi).

## Uinauino a Castel San Pietro Terme, l'enoteca con cucina

Situato in Via dei Mille 8, a pochi passi dal borgo castellano, il bistrot ci accoglie con un **fascino rétro** che rievoca l'atmosfera calda e conviviale dei caffè letterari del Novecento. Una palette morbida e un'illuminazione non invadente valorizzano la presenza predominante del legno, dal pavimento al bancone del bar, dagli scaffali in massello colmi di libri, oggetti d'epoca e bottiglie ai tavoli di fattura diversa, accompagnati da sedie imbottite. Da un lato, un salottino più riservato con divanetti in pelle rossa e specchi dorati favorisce un'intimità più raccolta. Il locale offre una **quarantina di coperti**, con uno spazio esterno nella bella stagione.



Un angolo della sala (Foto © Nikoboi).

La tendenza moderna all'essenzialità si coglie nella mise en place: posate *self standing* e bicchieri di cristallo su tavoli lasciati nudi, rimarkano la coerenza con una cucina creativa, colta ma non pretenziosa, generosa nelle porzioni e attenta alla valorizzazione del prodotto locale.

## Il ritorno di Dmitri Galuzin che chiude un cerchio

**Uinauno** è stato un punto di riferimento della dinamicità enogastronomica castellana nel decennio scorso e **Galuzin** non intende tradirne la vocazione, dichiarando di voler «*evitare il superfluo per lasciare solo la sostanza*».

In una ristorazione spesso autoreferenziale, Dmitri non ama mettersi al centro dell'attenzione. Pur esprimendo uno spirito di accoglienza sincero, lascia parlare i suoi piatti eleganti, potenti e appaganti. Non c'è ridondanza ma **rigore tecnico ed equilibrio**, frutto dell'esperienza e della preparazione ma anche di un talento innato.



La mise en place (Foto © Enzo Radunanza).

## Come si mangia da Uinauino (e quanto si spende)

Il pranzo si apre con un ottimo cestino di pani e focacce artigianali a lievitazione naturale.



Il cestino del pane con olio extravergine di oliva (Foto © Enzo Radunanza).

## Gli antipasti

Come antipasto, scegliamo lo “*Gnocchetto bruschettato ripieno di parmigiano reggiano liquido, crema di porro, pancetta al barbecue*” (14€), abbinato al Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore di **Cantina Venturi**. Una proposta golosa ed equilibrata in cui il gusto sapido della crema al formaggio incontra il timbro dolce e vegetale della crema di porro, mentre la pancetta al barbecue apporta una componente croccante, carnosa e leggermente affumicata.



Gnocchetto bruschettato ripieno di parmigiano reggiano liquido (Foto © Enzo Radunanza).

Intrigante l'idea di combinare orto, pascoli e mare nel *"Midollo alla brace, gamberi rossi crudi, verdure, pan brioche"* (16€). Il grasso della cavità ossea, liberato dal calore della brace, insaporisce le verdure ripassate in padella e lievemente amaricanti, oltre a imprimere una lunga persistenza aromatica. I gamberi crudi introducono un contrasto tattile e iodato, che bilancia la dolcezza intrinseca del midollo. Una prova di abilità nel giocare su registri diversi di temperatura, succulenza e consistenza.



Midollo alla brace, gamberi rossi crudi, verdure, pan brioche (Foto © Enzo Radunanza).

## Il primo piatto

Il “*Ramen alla Romagna*” (16€), con “Tagliolini ai 36 rossi d'uovo, ristretto di faraona, tartufo nero e uovo di quaglia”, unisce tradizione locale e ricerca dell'umami, ottenuto da croste di parmigiano al posto del miso. La pasta trattiene bene un brodo profumato, denso e saporito, mentre il tartufo esalta la rotondità del tuorlo. A rendere ancora più rustico il piatto, interviene l'uovo di quaglia che conferma quella dialettica tra opulenza e misura che caratterizza lo stile dello chef.



Ramen alla Romagnola (Foto © Enzo Radunanza).

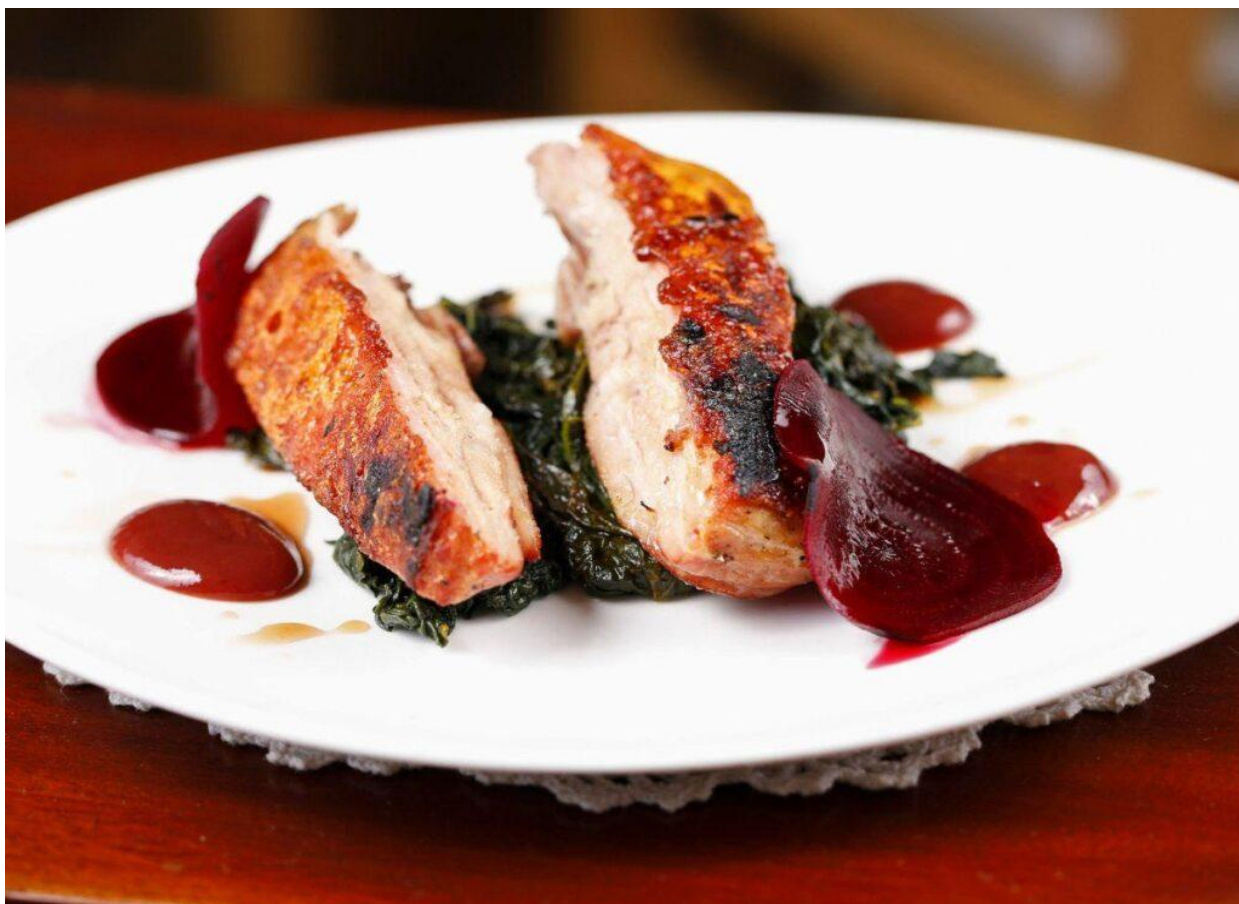
## I secondi

Ci lasciamo tentare anche dalla *“Faraona alla brace, sedano rapa, riduzione di melograno”* (20€). Cottura perfetta della faraona, carne nobile ma esigente, e sapiente costruzione del piatto: succulenza e aromaticità incontrano la leggera piccantezza del sedano rapa fermentato e la dolcezza di una salsa al miele.



Faraona alla brace, sedano rapa, riduzione di melograno (Foto © Enzo Radunanza).

Buono anche il *"Maialino alla brace marinato al gin, ketchup di prugne e cavolo nero"* (20€), in cui la carne croccante e speziata viene armonizzata dalla marinatura alcolica e dalla lieve nota amaricante del cavolo nero appena scottato.



Maialino alla brace marinato al gin, ketchup di prugne e cavolo nero (Foto © Nikoboi).

## Il dolce

Concludiamo con il “*Gran Torino*”: gelato alla crema, frutta secca sabbiata e marmellata di albicocche calda. Un dessert piacevole e vellutato con un pizzico di acidità dell'albicocca e la croccantezza delle mandorle pralinate.



Dessert Gran Torino (Foto © Enzo Radunanza).

## La carta dei vini

L'offerta enologica è fondamentale per un'enoteca, e quella di Uinauino è **sobria ma attenta**. Comprende etichette di piccoli produttori che garantiscono qualità e rappresentatività territoriale. L'ambizione è ampliarla ulteriormente, anche in funzione dei piatti, in continua evoluzione come la creatività dello chef-patron.

## Il personale e il servizio

Siamo stati in questo locale a pranzo, in un momento tranquillo e quindi non potremmo valutare il servizio in orari di punta. Tuttavia abbiamo riscontrato un **personale giovane e motivato**, capace di essere premuroso ma anche discreto e professionale.



Uinauino è chiuso di domenica (Foto © Nikoboi).

Quella di Dmitri Galuzin è una **cucina di tradizione** nella quale si inseriscono culture, stratificazioni e contrasti nonché composizioni di elementi apparentemente divergenti che solo una mano attenta può ideare e mettere in pratica senza sbagliare.

Il suo ritorno a Uinauino corona un percorso professionale costruito con scelte coerenti e che continua a evolversi grazie alla curiosità personale e al consolidamento della tecnica. La piena responsabilità di un locale lo metterà alla prova anche come imprenditore, ma il concept è solido e si respira un'atmosfera che invita a tornare.

### Uinauino – Enoteca con cucina

Via dei Mille 8, Castel San Pietro Terme (BO)

Tel. + 39 051 948464 | [uinauinobistrot.it](http://uinauinobistrot.it)

Chiuso domenica e lunedì

### Data di creazione

27/03/2025

### Autore

enzo-radunanza