

# CORRIERE DELLA SERA

Milano, Via Solferino 28  
Tel. 02 6339

Fondato nel 1876  [www.corriere.it](http://www.corriere.it)

Roma, Piazza Venezia 5  
Tel. 06 688281

## CORRIERE DI BOLOGNA

MARTEDÌ 16 DICEMBRE 2008 ANNO LIII 298 | REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE - Via Solferino 1/2 - 40138 Bologna - Tel. 051-5890001 - Fax 051-5890002 E-mail: [redazione@corrierebologna.it](mailto:redazione@corrierebologna.it)

Distribuzione: Corriere della Sera - Noni vendite: [www.corriere.it](http://www.corriere.it)

**Idee gastronomiche** Sul sito [www.arenadelsole.it](http://www.arenadelsole.it) le ricette che sette ristoranti e una gelateria dedicano alle festività. Si parte col baccalà e si finisce col pompelmo rosa

## Menu di Natale (on line) con gli chef del «Dopoteatro»

di HELMUT FAILONI

In una città come Bologna, che, almeno sulla carta e nell'immaginario collettivo, è un luogo dove si mangia piuttosto bene, un ipotetico premio al merito per la diffusione (trasversale) dell'alta cucina, andrebbe senza dubbio dato all'Arena del Sole. Che non è il Comune, non è la Provincia, non è nemmeno Slow Food, ma è semplicemente un teatro, dove, da diversi anni oramai, grazie all'entusiasmo (e alla competenza) di Paolo Cacchioli e Bruno Damini, si sta facendo molto per la cucina. Da un punto di vista divulgativo (per il pubblico) e da un punto di vista aggregativo (per gli chef, che, per almeno qualche volta, lavorano fianco a fianco). Con la rassegna estiva Dopoteatro con gli chef, chiunque segua un qualsiasi spettacolo della programmazione, ha anche



Insieme Andrea Bandiera, Vincenzo Cammerucci, Aurora Mazzucchelli, Giacomo Galeazzi, Mario Ferrara, Massimiliano Poggi. Nelle due foto accanto, dall'alto un piatto di Ivan Poletti della Bentivoglio e uno della Mazzucchelli del Marconi

(compreso nel prezzo del biglietto) un piatto di (spesso) alta cucina, preparato da un noto ristorante (dove magari non tutti hanno la possibilità di andare, sedersi e godersi una bella cena). Ci piace l'idea, perché richiama un concet-

to democratico del cibo, non più dunque come soltanto accesso elitario, ma (in quell'occasione) alla portata di tutti. Fatta questa (a nostro avviso) necessaria premessa, fa piacere segnalare un'iniziativa invernale, diciamo pure

natalizia, che coinvolge gli chef. L'Arena, se avesse potuto, ve li avrebbe anche mandati a casa a cucinare, ma, a parte le utopie, e pragmaticità alla mano, ha chiesto agli chef di stilare un menu natalizio (con tanto di ricette, tutte



scaricabili, in ogni loro dettaglio, dal sito [www.arenadelsole.it](http://www.arenadelsole.it)) da mettere sotto l'albero e da ripetere, con la necessaria calma e l'indispensabile passione, a casa propria. Dagli antipasti ai dessert, Vincenzo Cammerucci (Ristorante Lido Lido di Cesenatico), Marco Fadiga (Marco Fadiga Bistrot), Mario Ferrara (Trattoria Scacomatto), Giacomo Galeazzi (Ristorante Cristy di Anzola), Aurora Mazzucchelli (Ristorante Marconi di Sasso), Massimiliano Poggi (Ristorante Al Cambio), Cesare Marretti (Ristorante E Cucina), Ivan Poletti (Cantina Bentivoglio), affiancati dal gelatiere Andrea Bandiera (Cremeria Scirocco), in collaborazione con la scuola La Cucina di Petronilla, hanno pensato sia a ricette che rivisitino i piatti della tradizione (baccalà e dintorni), sia ad altre più ispirate a principi della ricerca e innovazione gastronomica (foie gras e affini).