

la Repubblica

## BOLOGNA

bologna.repubblica.it

## La curiosità

Il teatro offre le ricette dei nove chef che hanno curato il "Dopoteatro"

## Natale con i cuochi dell'Arena

PER chi è a corto di idee per il pranzo di Natale, un suggerimento, anzi nove, arrivano dall'Arena del Sole: il teatro ha chiesto ai nove chef che la scorsa estate hanno curato il «Dopoteatro» di proporre al pubblico alcune ricette, tutte sul sito [www.arenadelsole.it](http://www.arenadelsole.it). La polentina di ceci accompagna il baccalà mantecato proposto da Mario Ferrara, Cesare Marretti ha pensato a una curiosa tisana di pesci natalizi al pepe con salsa olandese, ingredienti autunnali nella ricetta di Giacomo Galeazzi: «Ravioloni farciti di cappone e castagne con verza e brodo di funghi». Da intenditori le ricette di Ivan Poletti («Zuppa di topinambur con semini latini al parmigiana-



Lo chef Cesare Marretti

no e mazzancolle sauté) e di Marco Fadiga («Scaloppa di foie gras arrostita con pere, noci e castagne caramellate al pepe»). Più immediata la proposta di Vincenzo Cammerucci, uno stracotto di manzo al sangiovese accostato da una purea di sedano rapa, mentre Massimiliano Poggi suggerisce uno spiedo di anguilla con miele, peperoncino e verza in tegame. Non mancano i dolci: «Torroncini freddo al miele congelato ai pistacchi di Bronte e germogli di finocchio» è la ricetta firmata da Aurora Mazzucchelli, mentre per concludere il pasto Andrea Bandiera propone un fresco sorbetto di pompelmo rosa.

(m. l. l.)