Oriani 38, il rinnovamento gastronomico a Bologna

head-2-3d1eb1c5

La cucina è il riflesso gastronomico della nostra vita e delle sue esigenze. Così, se è necessario ricordare sempre le tradizioni alimentari del territorio, è altrettanto necessario adeguarle anche al mutarsi delle condizioni di vita. È successo anche a Bologna, la città forse più legata alle proprie tradizioni alimentari, dove sembra che senza lasagne, tagliatelle e tortellini non si possa vivere.

Ma, anche qui, qualcosa sta cambiando: l'artefice di questa nuova proposta alimentare è **Cosmin Cadar**, un giovane chef nato in Romania e giunto da bambino in Italia dove ha studiato all'Istituto Alberghiero di Rimini, per poi lavorare a contatto con famosissimi chef, da ultimo all'Enoteca Pinchiorri.

«La mia proposta non vuole essere rivoluzionaria, infatti, per rispetto alla grande cucina bolognese, ho messo nel menù i tortellini, sia pure cotti in un brodo leggero, ma la mia linea di cucina è diversa: cibi semplici, per lo più pesci e verdure, da cui cerco di evidenziare il vero sapore, senza mascherarlo con sughi e salse. Il valore del piatto viene dato dall'armonia dei sapori, come in un coro polifonico, in cui le varie voci si accostano senza sovrapporsi. Cerco di ispirarmi alle varie cucine che ho via via conosciuto, cercando di attingere anche dalle varie esperienze che mi si presentano, per accordarle in una proposta organica di cucina che offra sapori di solito ignorati nella loro purezza e cibi leggeri, adatti alla vita odierna. Ho poi avuto la fortuna di lavorare in questo locale, l'Oriani 38 a Bologna, modernissimo e dalla cucina attezzatissima, in cui posso esprimermi e "duettare", per continuare ad usare termini musicali, con Max Zarotti, il responsabile del Sushi, che è offerto in accompagnamento all'aperitivo, ma spesso anche come una vera e propria portata al ristorante. Vedo che la gente apprezza la mia cucina e ciò mi stimola ad approfondire sempre la mia ricerca gastronomica».

Ma la novità del locale non è solo nella sua proposta gastronomica, ma anche nell'organizzazione del servizio, che inizia alla mattina con cornetti e brioches serviti nel fantasmagorico bar d'ingresso, per poi virare verso gli aperitivi, accompagnati da autentico sushi ad opera dello Chef Max Zarotti, ed

infine gli after dinner, non come digestivo, perché non ce n’è bisogno, ma come ulteriore gratificazione

[gallery ids="99024,99025,99026,99027,99028,99029"]

.

http://www.oriani38.it