Emporio Armani Ristorante e Caffè apre a Bologna e accetta un’agguerrita concorrenza

scritto da Enzo Radunanza | 27/06/2017

Il marchio legato ad uno dei più grandi maestri della moda debutta nella ristorazione felsinea, presso la patinata Galleria Cavour. Noi ci siamo stati e vi raccontiamo tutti i dettagli.

L’avventura di Armani nella ristorazione inizia nel 2000 con il primo **Emporio Armani Caffè di Milano**. Da allora, quella che poteva sembrare una strategia di diversificazione e consolidamento del brand, si è trasformata in un ramo importante del Gruppo che, oggi, vanta ben 25 locali dislocati in tutto il mondo.

Con gli **Emporio Armani Caffè**, **Emporio Armani Ristorante** e **Armani Privè**, re Giorgio ha imposto – anche a tavola – il suo stile inconfondibile e divenuto celebre per l’elegante rigore, la raffinatezza austera e la perfezione geometrica. Tre tipologie di locali che, pur essendo accomunati dal tipico stile glamour della maison milanese e dalla qualità nella ricerca delle materie prime, si distinguono per la proposta gastronomica, da quella più “easy” dei Caffè e Ristorante a quella più ricercata e costosa degli Armani Privè con tanto di chef stellati.

L’ultima apertura in ordine di tempo si registra a Bologna dove, all’interno della prestigiosa Galleria Cavour accanto all’ingresso di via Massei, hanno aperto l’**Emporio Armani Caffè** e, di fronte, l’**Emporio Armani Ristorante**, nei locali che ospitarono lo storico Bar Viscardi, chiuso qualche anno fa.

Ma perché secegliere il capoluogo emiliano, città non eccessivamente grande e considerata la patria del cibo schietto e godereccio, per un ristorante così sofisticato? Le motivazioni sono diverse. In primo luogo la reputazione di “grassa”, negli ultimi anni, è stata messa in discussione dal proliferare di tantissimi ristoranti di buon livello, capaci di soddisfare una clientela anche molto esigente. Il capoluogo emiliano, inoltre, è particolarmente predisposto ad accogliere novità e tendenze del momento e offre un tessuto sociale cosmopolita che ben si adatta al format lanciato dallo stilista milanese.

> «Bologna rappresenta un’importante meta turistica – ha dichiarato Giorgio Armani – e sono particolarmente orgoglioso di questa apertura in uno dei luoghi più significativi dello shopping cittadino. L’equilibrio tra locale e internazionale è per noi vitale, ed è in linea con il messaggio di Emporio che ha uno stile moderno e metropolitano».

In attesa dell’apertura ufficiale al pubblico, **La Gazzetta del Gusto** è stata invitata alla cena esclusiva del 21 giugno per scoprire tutti i dettagli di uno degli eventi più attesi dell’anno.

Emporio Armani Ristorante e Caffè

Il progetto ristorativo a Bologna si articola in due locali che occupano una superficie complessiva di 400 metri quadrati nella scintillante Galleria Cavour, centro dello shopping di altissimi livello. Da un lato, l’**Emporio Armani Caffè** con uno spazioso dehors in grado di ospitare fino a 25 persone. Di fronte, l’elegante **Emporio Armani Ristorante**, con 42 coperti, progettato dallo stesso stilista con l’assistenza dei suoi architetti.

Stile sobrio ed asciutto, illuminazione soffusa e colori tenui abbinati in modo sofisticato. Si viene immediatamente catapultati in un’atmosfera internazionale, dove l’eleganza è spiccata nella sua essenzialità ma il lusso non è nè freddo nè pacchiano, favorendo una sensazione di benessere per l’avventore che si sente a proprio agio.

Il legno, chiaro e scuro, caratterizza pavimento e pareti, le sedute sono costituite da divanetti in pelle dorata e poltroncine tappezzate dello stesso azzurro delle tovagliette di raso sui tavoli. Questi ultimi, potrebbero essere più grandi per godersi una cena in compagnia, soprattutto se si tiene conto che i piatti sono serviti in bellissime porcellane bianche di dimensioni ampie che si vanno ad aggiungere a posate, calici, bicchieri e centrotavola di fiori freschi. Proprio in virtù del poco spazio disponibile, alzandosi dal tavolo, capita di urtare con la testa le bellissime lampade a sospensione della linea “Diogene” di Armani Casa che illuminano il tavolo, ad altezza occhi. Su una parete della sala, in bella vista, una *wine cellar* che evidenzia un’ottima selezione di vini.

Il menù del Ristorante

La proposta non è particolarmente ampia in quanto si è preferito privilegiare un menù stagionale che cambi in base alla freschezza degli ingredienti. Il Cliente troverà un menù diverso per il pranzo e per la cena, con alcuni piatti che sono comuni a tutti i ristoranti che il Gruppo ha nel mondo ed altri che, invece, valorizzano le tipicità e le tradizioni locali come – ad esempio – tagliatelle e tortellini o i classici risotti milanesi e cotoletta.

Attenta e rigorosa l'attenzione alla qualità degli ingredienti, preparati con maestria e senza eccedere in estrosità d'avanguardia culinaria, sia nella composizione che nelle tecniche di cottura, quasi a rassicurare il cliente che non si tratta di un locale che può riservare sorprese inaspettate. Questo è sicuramente un pregio ma potrebbe anche rappresentare un limite per coloro che si aspettassero una cucina ricercata e differente da quella che si può trovare in ristoranti più a buon mercato.

Come è facile intuire, **i prezzi dell'Emporio Armani Ristorante non sono bassi ma nemmeno proibitivi** per chi abbia piacere di vivere un'esperienza che è, comunque, da raccontare per la sua importanza. Gli antipasti vanno dai 15 ai 18 euro, i primi piatti dai 12 ai 18 euro, i contorni tutti a 5 euro e i secondi dai 18 ai 26 euro.

Ecco i piatti che abbiamo degustato nel corso della cena inequivocabilmente italiani, semplici e classici, realizzati prestando massima attenzione alla qualità delle materie prime.

Si inizia con un **bignè al tartufo**, che appare sicuramente migliorabile nella fragranza e consistenza della pasta; si prosegue con la **Misticanza Armani** anch'essa poco brillante come proposta, Si migliora decisamente con il sofisticato **Risotto Armani Milano** condito con Parmigiano 24 mesi, tartufo, uovo di quaglia e pistilli di zafferano: sensuale, armonico e cotto al punto giusto.

Eccellente anche la **sogliola alla mugnaia** che, pur nella semplicità degli ingredienti composti da pesce, formaggio, funghi, bietola e fiori di zucca, conquista il palato con un'esplosione di sapori contrastanti, in cui brilla e domina l'acidità del limone. La cena si conclude con una composizione di buona frutta fresca con sorbetto ai frutti di bosco.

Interessante anche l'**offerta di dolci**, che si possono acquistare e portare a casa scegliendoli dal bancone dell'Armani Caffè dove si trovano, tra l'altro, cioccolati raffinatissimi, tè, marmellate, confetture e altre specialità.