

# Locanda CasaMerlò, la nuova avventura di Dario Picchiotti e Francesco Tonelli

scritto da Enzo Radunanza | 27/06/2024



**A Calderara di Reno, la coppia di assi della ristorazione bolognese presenta una trattoria all'insegna della tradizione, nel menu e nel servizio. Circa cento coperti distribuiti tra la sala con camino, il portico e il giardino con laghetto. Ottimo il servizio e molto interessante il rapporto qualità-prezzo**

Da circa dieci anni, **Dario Picchiotti** e **Francesco Tonelli** sono una delle coppie vincenti della ristorazione bolognese per talento, intraprendenza e arguta visione del futuro. Esuberante, irrequieto e geniale il primo, riflessivo, pragmatico e rassicurante il secondo, sono riusciti a equilibrare le loro differenze trasformando un rapporto di lavoro in un'amicizia fondata sulla stima reciproca.

Una premiata ditta che sa il fatto suo ed è alla continua ricerca di nuovi stimoli e sfide improntate ad anticipare i bisogni del pubblico oppure a crearne di nuovi, il tutto con un'attenzione massima alla

qualità, alla sostenibilità e al rispetto del lavoro di squadra.

Nel carnet, tra le altre cose, i successi consolidati della centralissima [Trattoria Casa Merlò](#), in via de' Gombruti, 2/D, e di [Melino - Il Mago della farina](#) (il forno-bistrot in Via Ercolani 1/d). Archiviato da poco il progetto dell'**Antica Trattoria di Sacerno** che, vi annunciamo in anteprima, aprirà nel centro storico riproponendo il *fine dining* sperimentale e indimenticabile di Picchiotti, il "duo" ha appena inaugurato **Locanda CasaMerlò**, una trattoria nella campagna bolognese con circa 100/115 posti distribuiti tra la sala con camino, il portico e il verde esterno. Lo stabile contiene anche **7 camere** che saranno allestite aderendo allo stile eclettico dei nuovi gestori.



Il giardino consente di trascorrere le serate estive all'aperto (Foto © Enzo Radunanza).

## **Locanda CasaMerlò a Calderara di Reno, la buona tradizione emiliana**

Siamo a Calderara di Reno e la cascina con mattoni a vista, il portico spazioso e il giardino con un suggestivo laghetto che fa immaginare tanti progetti futuri, sembra uscita da una **cartolina del passato** in cui la **modernità è evocata solo dal rumore di qualche aereo** diretto al vicino aeroporto bolognese.

È tanto l'entusiasmo con cui i padroni di casa ci accolgono e ci presentano **Locanda CasaMerlò** spiegando di aver immaginato un **tempio della tradizione emiliana**, nel menù e nel servizio passando per l'arredamento e una **mise en place vintage**.

«Dopo circa vent'anni di esperienza, in cui mi sono dedicato anche ad una cucina sperimentale - e a tratti audace - la trattoria in centro Casa Merlò mi ha fatto

appassionare nuovamente alla tradizione perché la vedo come una sfida. - racconta **Dario Picchiotti** - Eccellere su un terreno tanto battuto, vuol dire dimostrare il proprio talento e dare soddisfazione a un pubblico ampio ma molto esigente. Sono cresciuto con l'immagine di tata Laura, una donna di origini toscane ma che preparava la sfoglia e la metteva controluce verso San Luca. Tortellini, tagliatelle, friggione e altre specialità emiliane, fanno parte di me e mi fanno sentire a casa: è proprio questa la sensazione che vogliamo trasmettere nella nuova avventura di **Locanda CasaMerlò**».



Dario Picchiotti e il suo chef (Foto © Enzo Radunanza).

## **Il menù della nuova trattoria di Dario Picchiotti e Francesco Tonelli**

E territoriale, nonché stagionale, è l'**intero menù** del nuovo locale, con portate classiche e materie prime provenienti da produttori di fiducia, i cui rapporti si sono consolidati nel tempo. Solo per fare qualche esempio, il **Salumificio Franceschini** per i salumi, l'azienda **Simonini** di Langhirano (PR) per il prosciutto crudo e **Felsineo** per la Mortadella Tour-tlen.

Confermata in toto la **filosofia di Picchiotti e Tonelli** che, oltre alla ricerca della qualità, sostiene l'economia locale, promuovendo pratiche agricole e produttive sostenibili oltre che un'impresoria sana ed equa. Anche dal lato del personale, si percepisce affiatamento e capacità di coinvolgere i dipendenti al punto di renderli co-protagonisti dei vari progetti. Ne è un esempio **Nicola Barilli**, che da collaboratore affidabile è entrato a pieno titolo nella società e garantisce un servizio di sala garbato e competente.

Generosa la carta degli antipasti, con salumi e formaggi per farcire **crescentine** e **tigelle** da

gustare anche con **friggione** o **pesto modenese**. Ben assortita anche la scelta vegetale e vegana, con ortaggi di stagione preparati in vari modi.



Crescentine con salumi (Foto © Enzo Radunanza).

**Sei i primi piatti**, tutti con pasta fresca prodotta in casa e nei formati della tradizione: **tortellini e tortelloni, tagliatelle al ragù, gramigna alla salsiccia, strettine con verdure** e le **ruote alla vodka di Picchiotti** che è riuscito a riproporre una ricetta degli anni '80 in una versione saporita e stuzzicante, **per noi il primo piatto migliore della serata.**



Tortelloni burro e salvia (Foto © Enzo Radunanza).



Gramigna con salsiccia (Foto © Enzo Radunanza).



Ruote alla vodka di Dario Picchiotti (Foto © Enzo Radunanza).

Tanto i primi piatti che le grigliate di carne vengono serviti su **grandi vassoi in condivisione**, e anche questo rappresenta un ritorno al passato dal momento che è un'usanza risalente addirittura al Rinascimento e che valeva tanto su tavole ricche che più modeste.

Tra i secondi domina la buona carne, dalle **grigliate** (di maiale oppure miste con manzo, maiale e pollo) al **quarto di pollo**, dalla semplice **tagliata con sale grosso e rosmarino** al nuovo **Tomahawk della Locanda**, un doppione di manzo cotto a bassa temperatura e finito sulla griglia.



Grigliata mista di carne e verdure (Foto © Enzo Radunanza).

**Rassicuranti e ben eseguiti** i dolci come il **creme caramel** e la **panna cotta**, la **zuppa inglese** e la **torta di riso**, la **tenerina con mascarpone** e la **macedonia**.



Il gazebo illuminato (Foto © Enzo Radunanza).

### **La carta dei vini: 60 etichette italiana ed internazionali**

Artefice della carta dei vini è soprattutto **Francesco Tonelli** che, oltre al **Franciacorta “Casa Merlò”** (appositamente realizzato per loro) ha selezionato una sessantina di etichette tra referenze del territorio e incursioni nazionali ed estere.



Il Franciacorta Casa Merlò (Foto © Enzo Radunanza).

**La Locanda CasaMerlò** è appena nata ma ha tutte le carte in regola per essere un punto di riferimento della buona ristorazione bolognese. Qui tutto è orientato al benessere e il comfort del cliente, dal menù all'accoglienza calorosa in un ambiente piacevole.

**Locanda CasaMerlò**

Via di Mezzo Levante, 28 - Calderara di Reno (BO)

Da martedì a venerdì, aperti a cena - Sabato e domenica, aperti a pranzo e cena

Tel. 051 0216294 - [www.facebook.com](http://www.facebook.com)