

Trattoria Pane e Pannelle, la cucina “gentile” nel cuore di Bologna

scritto da Enzo Radunanza | 02/02/2018



Isabel Muratori punta sullo chef Luca Giovanni Pappalardo per festeggiare i dieci anni di attività del ristorante di via San Vitale. Recupero dei #pescidiversi, filiera corta, stagionalità e una cucina mediterranea e anticonformista che promette di attirare anche una clientela giovane.

La **Trattoria Pane e Pannelle** di Isabel Muratori, a Bologna nella centralissima via San Vitale 71, è un luogo dal fascino misterioso in cui da sempre i sapori mediterranei sono esaltati da pesce fresco e ingredienti di pregio. In dieci anni di vita l'apprezzamento dei buongustai non è mai mancato ma, nonostante questo, il 2018 è iniziato con un rinnovamento estetico e gastronomico.

Il locale non ha perso lo stile vintage e l'intimità che l'ha sempre caratterizzato ma è stato rinnovato

nelle luci e nei colori, diventati caldi e riposanti. Sulla parete che ospita la grande finestra sulla cucina a vista, è stato realizzato un wall painting dell'illustratrice **Marta Iorio** che ha interpretato - a suo modo - le erbe aromatiche e le piante tipiche della macchia mediterranea. Resta immutato il delizioso **dehor esterno** che viene aperto nella bella stagione, diventando un angolo piacevole che fa dimenticare di trovarsi in una strada di intensa viabilità.

La rivoluzione dello chef Luca Giovanni Pappalardo

Il cambiamento più importante, tuttavia, riguarda la **nuova linea ristorativa** affidata allo chef siciliano **Luca Giovanni Pappalardo**, un'autentica punta di diamante reduce dalla fortunata esperienza milanese nel ristorante vegetariano Capra e Cavoli.

Il temperamento schietto, diretto e pragmatico dello chef fa da contraltare alla raffinatezza, all'accoglienza e al savoir-faire di **Isabel Muratori**, capace di far sentire l'avventore a casa propria, di interpretarne le esigenze e di assolverle senza mai risultare invadente.

Trattoria Pane e Pannelle, la nuova filosofia

«L'incontro di due personalità è come il contatto tra due sostanze chimiche; se c'è una qualche reazione, entrambi ne vengono trasformati.»

Così scriveva **Carl Gustav Jung** ed è quello che è avvenuto alla **Trattoria Pane e Pannelle** tra la titolare e il suo chef. Dalla dialettica costruttiva di due personaggi che conoscono benissimo il proprio lavoro, che sono aperti al rinnovamento e alla fusione di intenti, è nata la **nuova filosofia di Pane e Pannelle** che di quella precedente conserva l'**attenzione alla qualità della materia prima** e del **servizio al cliente**.

È stato concordato un nuovo menù creativo ma anche l'obiettivo di raggiungere un target più giovane che ama una ristorazione fatta di varietà e piccole porzioni, di costi non esorbitanti e sapori perduti, che stuzzichino il palato strizzando l'occhio alla cucina asiatica in alcune preparazioni.

Dalla sicilianità dello chef Pappalardo sono nati, così, i **nicareddi** (dal siciliano "piccolini") ossia assaggi di varie portate che compongono il menù serale e che ambiscono a fare concorrenza agli aperitivi banali e di modesta qualità a cui, spesso, ci hanno abituato molti locali del centro storico.

La **rivoluzione targata Pappalardo** consiste anche nel riportare in auge i **#pescidiversi**.

«La mia idea - afferma lo chef - è nobilitare le varietà di pesce considerate "povere", ingiustamente dimenticate nonostante le potenzialità e l'indiscusso valore nutrizionale. Al momento di elaborare il **menù di Pane e Pannelle**, ho bandito la ricciola e l'ho sostituita con pesce azzurro come alici, laccia, rana pescatrice, guglia imperiale, centrolofo e altre varietà che purtroppo le pescherie non propongono più. Il cambiamento non riguarda solo le varietà ma anche il loro impiego perchè non cediamo agli sprechi. Viene cucinata ogni parte dell'animale, comprese le frattaglie come guance di tonno, fegato di rana pescatrice o *foie gras* del mare, lingua e trippa di baccalà, gonadi di seppia. Opportunamente lavorate, queste parti, si innalzano al rango di alta cucina garantendo il contenimento dei costi.»

Isabel Muratori spiega che, nel corso dell'anno, il **menù di Pane e Pannelle**, non sarà mai uguale perchè muterà in base alla stagionalità, alla freschezza degli ingredienti e alla loro disponibilità da piccoli fornitori che sono stati selezionati con cura.

«Rivoluzionare il menù con la scelta dei pesci “poveri” - interviene Pappalardo - mi ha reso antipatico ad alcuni fornitori tradizionali che pretendevano di imporci le loro scelte. **Mi sono rifiutato perchè è il ristorante che deve fare il mercato e non loro**».

La nuova cucina “gentile” di Pane e Pannelle

Così come è squisita l'ospitalità di Isabel Muratori, così quella di Luca Giovanni Pappalardo è una **cucina “gentile”** perchè semplice, genuina, frutto di un rispetto referenziale per la materia prima, lavorata poco ma con maestria, pazienza e amore. Le lunghe marinature eseguite, tra l'altro, con zucchero, aceto di riso e sale, ammorbidiscono i cibi, ne esaltano il sapore o coprono note amaricanti che potrebbero risultare sgradevoli come nel caso del fegato di pesce. Sentir parlare di **“Fegato grasso di rana pescatrice”** senza assaggiarlo non restituirebbe il sublime sapore di questa ricetta che lo chef rende impareggiabile e ingentilisce con l'accompagnamento della mostarda.

Nella sua mano si percepiscono **passione, audacia, esperienza, conoscenza** degli ingredienti e padronanza delle tecniche di cottura. La creatività sortisce effetti sorprendenti e anche alcuni accostamenti che potrebbero sembrare azzardati, si rivelano raffinati esercizi gastronomici che conquistano il palato, pur nella loro semplicità.

Ottimo bilanciamento di sapori, ad esempio, nella **“Lingua di baccalà bollita e arrostita con maionese al rafano e frutta senapata”**, da gustare rigorosamente in un solo boccone che conferma, al palato, la piacevolezza percepita a livello olfattivo.

In quasi tutti i piatti si ritrova l'impronta **vegetariana** del cuoco come nel caso delle **“Alici marinate con lattuga di mare”**. Un ritorno alla tradizione e a un pesce povero ma modernizzato da una cottura delicata e profumata.

Da non perdere anche lo **sgombro marinato**, accompagnato dall'**“Insalata invernale”** presentata con ricchezza di colori e consistenze: lupini, barbabietole croccanti, tarassaco, osashimi e cipolle marinate, il tutto condito da olio di sesamo. Esempio virtuoso di ingegneria culinaria, sono i **“Noodles con uovo marinato e gonadi di seppia”**, un'altra frattaglia che viene nobilitata con un intervento sapiente.

Non si può parlare di cucina mediterranea senza i **primi piatti** che, tuttavia vengono reinterpretati. Ottimo il **Macco siciliano**, una vellutata a base di fave tostate, cipolla, gambo di prezzemolo, spezie e condito con olio extravergine di Noto. Anche i **bucatini alle sarde** si rinnovano, con l'aggiunta della salsiccia.

Da provare anche il **risotto con cubetti di barbabietola rossa** (cotta per due giorni con il sesamo), gamberetti rosa fritti, anice stellato, semi di finocchio, gambo di pomodoro, aglio e cipolla con buccia. Di ispirazione ferrarese l'**anguilla arrostita e marinata con finocchio allo zafferano**.

Tradizione e veracità tipica della **cucina di Trinacria** anche nei dolci. Dai **cannoli siciliani** al **Pan d'arancio** la pasticceria di **Pane e Pannelle** è un trionfo di antitetiche consistenze e creme profumate agli agrumi. Poco burro, come si conviene alle abitudini mediterranee, rendono le ricette leggere e digeribili anche se il rischio è di non riuscire a bloccare l'istinto di portarne alla bocca uno dopo l'altro, tanto sono buoni questi dessert.

Il cestino del pane

Convince anche il cestino del pane, spesso trascurato nella ristorazione, preparato in modo artigianale e accompagnato dalle immancabili panelle da cui la trattoria ha preso il nome.

La carta dei vini

Non si può concepire una ristorazione di qualità senza un'efficace carta dei vini e, anche su questo aspetto, Isabel Muratori ha puntato sull'eccellenza scegliendo i vini biologici, biodinamici e naturali della vineria [Medulla Vini](#), in via Oberdan a Bologna.

Si tratta di etichette ottenute da uve coltivate senza prodotti di sintesi come concimi, fitofarmaci o diserbanti nè con organismi geneticamente modificati. L'esperto **Luca Dinoi** ha selezionato, da tutta Italia, una trentina di etichette che si adattano alla variabilità e stagionalità della proposta gastronomica dello chef Pappalardo e ne rispecchiando genuinità e schiettezza.

TRATTORIA PANE E PANELLE

Bologna, Via San Vitale n. 71

A pranzo: dal lunedì al venerdì e la domenica dalle 12.00 alle 14.30; sabato dalle 12.30 alle 15.00

A cena: dal martedì alla domenica dalle 20.00 alle 22.30

Chiuso lunedì a cena

Telefono: 051.270440

Facebook: [paneepanellebologna](#)

Instagram: [trattoria.pane.e.panelle](#)