

Bologna, la buona cucina da chef del chiosco Zigo & Zago

scritto da Enzo Radunanza | 29/06/2024



Che piacere sedersi in un parco e gustare panini unici e buoni piatti della tradizione, accompagnati da un cocktail, da una birra o da un bicchiere di vino

Siamo a Bologna nel **Chiosco Zigo & Zago** a pochi passi dalla Stazione centrale. Qui il **Giardino Graziella Fava** è stato oggetto di una riqualificazione da parte dell'amministrazione comunale, che ha coinvolto l'associazione **Regaz dei Fava**, attiva nell'integrazione giovanile multietnica e nel rendere quest'area verde più pulita, sicura e vivibile. Lo fa attraverso **interventi di cura e micropulizia del parco** ma, soprattutto, organizzando partite e tornei di basket che diventano occasione di aggregazione felice.



Il campo da basket del Giardino Fava (Foto © Ufficio stampa).

Chiosco Zigo & Zago, l'idea degli chef Daniele Simonetti e Ivan Poletti

Tra le varie iniziative di rinnovamento della vivibilità del Parco, il Comune ha previsto un'area di **ristoro** che ha aperto a dicembre 2023. Il **Chiosco Zigo & Zago**, ideato dagli chef **Daniele Simonetti** e **Ivan Poletti**, ha ulteriormente migliorato la frequentazione di questo spazio cittadino, attirando sia famiglie che buongustai desiderosi di provare **piatti golosi e inconsueti per un chiosco**.

I due titolari sono molto conosciuti a Bologna per una carriera di tutto rispetto. Oltre a lunghe esperienze internazionali, **Daniele Simonetti** ha dato prova del suo talento nelle cucine del primo **Fourghetti**, del **CaBò** e di **Casa Azzoguidi**, solo per citare qualche esempio, mentre **Ivan Poletti** ha conquistato i palati locali cucinando presso la **Cantina Bentivoglio**, **Ca' Shin** e **Palazzo De' Rossi**.

Era scontato che professionisti di questo calibro non realizzassero un **semplice punto di ristoro** per bibite, gelati o il comune street food, ma che **portassero un valore aggiunto** tanto dal punto di vista estetico che della proposta enogastronomica.

Zigo & Zago, infatti, è una struttura in legno ideata dallo studio **Out of the Box**; elegante e moderna si armonizza perfettamente nel contesto verde del Giardino Fava. Ai suoi lati, il **campo da basket** che permette di partecipare ad una bella storia di integrazione, con ragazzi che condividono la passione per lo sport di squadra.

Cosa si mangia da Zigo & Zago, e quanto si spende

Il servizio è informale ma garbato e rapido, con stoviglie compostabili in aderenza alle regole del parco che è frequentato da tanti bambini (c'è anche un'area riservata per i cani). La **cucina di Daniele Simonetti** propone piatti semplici e succulenti che seguono la **tradizione italiana e la stagionalità**, senza disdegnare un tocco creativo che fa la differenza rispetto al classico street food.



Crescentine, salumi e panelle (Foto © Ufficio stampa).

Non mancano le **crescentine con formaggi e salumi** (dai 2 ai 5 €) ma anche le **panelle siciliane** (5€) e primi piatti classici dai **tortellini** (10€) agli **gnocchi** (7€), dagli **arrosticini** (dai 7€) alla **trippa** (7€).

La carta si rinnova con frequenza e se l'invernale **pasta e fagioli**, con il caldo viene sostituita con un più fresco **cous cous alle verdure**, sono da provare (quando presenti) specialità come il **lampredotto** o la **coratella**.



Crostino al Lapredotto (Foto © Ufficio Stampa).

Una specialità di Zigo & Zago è il **“Panino sfera”**, un panino farcito in vari modi e che poi viene sigillato ai bordi con una piastra, diventando uno scrigno croccante fuori e morbido all’interno.



Il panino sfera (Foto © Ufficio stampa).

In accompagnamento al cibo, si può scegliere tra vino, birra e cocktail, anche analcolici, preparati dalla bartender Chiara Ravaldi. **Tra i vini al calice**, il territorio emiliano-romagnolo è più rappresentato ma non manca qualche referenza extra-regione.



Cocktail Paloma (Foto © Enzo Radunanza).

Zigo & Zago può ospitare una sessantina di posti ed è in grado di fornire un ottimo servizio per l'organizzazione di compleanni, eventi sportivi e serate musicali. **Qui il menù completo:** mycontactlessmenu.mycia.it

Chiosco Zigo & Zago - Bologna

Via Milazzo 24 - Bologna - Prenotazioni: tel. +39 327 420 6500

Aperto dal mercoledì alla domenica, dalle 12.00 alle 22.00