

“Cena a Teatro - Sapori d’Inverno”, serata di stelle a Bologna con Petrosino e Aprea

scritto da Enzo Radunanza | 08/02/2019



Il 4 febbraio è andata in scena la seconda edizione dell’evento ideato da Bottega Portici che unisce chef di talento del panorama nazionale. Presso il Ristorante I Portici, l’ouverture e il gran finale del bartender Salvatore Castiglione sono stati le parentesi dei piatti stellati di Emanuele Petrosino e Andrea Aprea.

Ci sono serate che restano nella memoria e progetti che elevano la cucina ad arte, grazie ad una sapiente organizzazione e al talento degli chef che si moltiplica per effetto della collaborazione reciproca.

Una di queste occasioni è stata la “Cena a Teatro - Sapori d’Inverno” che si è svolta a **Bologna il 4 febbraio** nel Teatro Eden de **I Portici Hotel** di via Indipendenza. Emanuele Petrosino, resident chef del [Ristorante I Portici](#), appena nominato “**Giovane Chef Michelin 2019**”, ha ospitato il **bistellato Andrea Aprea**, proprietario del **VUN di Milano**.

Cena a Teatro - Sapori d'Inverno con Emanuele Petrosino e Andrea Aprea

Nella serata felsinea, Petrosino e Aprea, senza alcuna competizione, si sono divisi il menù che ha rispecchiato la comune provenienza campana anche se questa non è l'unica analogia tra i due professionisti.

Forti di una una lunga strada, fatta di gavetta ed esperienze nelle brigate più importanti del mondo, entrambi sono promotori di una cucina che non rinnega la tradizione ma la rielabora con creatività e una ragionata spregiudicatezza. I risultati sono brillanti, con piatti che rispettano la memoria ma, nello stesso tempo, destano stupore e curiosità arrivando a convincere sotto il profilo visivo, olfattivo, gustativo ed emozionale.

La “**Cena a Teatro - Sapori d'Inverno**” è la seconda edizione di un progetto ideato da [Bottega Portici](#) e inaugurato lo scorso autunno con l'obiettivo di presentare al pubblico delle esperienze culturali di alto livello a prezzi accessibili valorizzando, nel contempo, i talenti emergenti della cucina italiana.

Lo scenario in cui si è svolta la cena è di grande impatto. Il **Teatro Eden** nasce dal restauro di un *café chantant* in stile liberty di inizio '900 che la proprietà de I Portici Hotel ha recuperato e restituito all'originaria bellezza. Appare incredibile pensare che, per moltissimi anni, tanta arte sia stata abbandonata e destinata ad uffici di un'azienda privata.

Cullati da un soffitto affrescato e coccolati da un'eleganza calorosa, il viaggio enogastronomico è stato strutturato in quattro atti/portate con l'*ouverture* e il gran finale a base di cocktail del **bartender Salvatore Castiglione**, abile giocoliere e sperimentatore che, dalla lunga esperienza in Francia, ha acquisito eleganza e attitudine ad azzardare sapori ed equilibri complessi e inconsueti.

Menù in quattro Atti, una overture e un gran finale

Proprio il bartender ha accolto i visitatori esibendosi nella preparazione di un drink a base di “**Champagne, Gin, mango e cardamomo**”. Fresco, gradevole e moderatamente alcolico, il calice ha accompagnato degnamente i **finger food dello chef Petrosino**.

Primo Atto: “Caprese Dolce-Salato” di Andrea Aprea

Il primo Atto è stato da fuochi di artificio, con uno dei piatti più famosi di Andrea Aprea: la “**Caprese Dolce-Salato**”. Evidente l'orgoglioso richiamo ai colori, agli ingredienti e alla tradizione partenopea, opportunamente rielaborata guardando al futuro.

La **finta mozzarella di bufala** è una sfera candida e sottile che si frantuma con un tocco e libera una **spuma dolce-salata** che trova perfezione con l'**acidità della coulis di pomodoro e basilico** mentre i cubetti di pane tostato danno croccantezza e contrasto. Un piatto di quelli che non si possono spiegare a parole ma che andrebbero provati per comprenderne l'importanza.

Secondo Atto: “Risotto alla Zucca con ricci, alghe e lime” di Emanuele Petrosino

Eleganza, Equilibrio ed Edonismo sono le tre “E” che descrivono il “**Risotto alla Zucca con ricci, alghe e lime**” di Emanuele Petrosino, dominus del secondo Atto. Anche qui i sapori del mare e i profumi del sud ricordano ai bolognesi la ricchezza enogastronomica del Mediterraneo, purtroppo non valorizzata e conosciuta come meriterebbe.

Il risotto gioca sul bilanciamento dei contrasti in cui l'agrumato stempera la dolcezza della zucca e le

alghes conferiscono una nota vegetale in armonia con la delicatezza dei ricci. L'ultimo boccone, lascia il palato fresco e pulito.

Terzo Atto: "Baccalà, Pizzaiola Disidratata" di Andrea Aprea

Si assapora il mare anche nel "**Baccalà, Pizzaiola Disidratata**" di Aprea, un piatto dall'apparente semplicità che nasconde perfezione, innovazione (il pomodoro è in polvere e le olive sono sminuzzate in grani), freschezza e giusta sapidità.

Quarto Atto: "Ricordo di un Kinder Ferrero" di Emanuele Petrosino

Ci si avvia alla conclusione con il quarto Atto affidato allo chef di casa con il suo "**Ricordo di un Kinder Ferrero**", due sfoglie di meringata che custodiscono creme alla nocciola.

Gran finale con Salvatore Castiglione

Torna nel gran finale **Salvatore Castiglione** che accompagna la piccola pasticceria dal titolo "**Cioccolato, Liquirizia e Caramello**" con un cocktail corposo e morbido a base di Vermuth con una crema di mandorle e cioccolato.

Giusta anche la scelta dei vini che sono stati abbinati ai piatti serviti, uno **Spumante riserva Moretti Franciacorta** e lo Chardonnay Bellavista Curtefranca Vigna Uccellanda del 2013.

Il comico Vito conduttore della serata

I quattro atti dello "spettacolo" sono stati intervallati dal comico bolognese **Stefano Baiocchi, in arte Vito**, amante della cucina bolognese e del cibo in generale come dimostra sul **Gambero Rosso** dove conduce "**Vito con i suoi**".

I suoi interventi hanno richiamato l'importanza del cibo come veicolo di socializzazione e trasmissione della cultura oltre che come potente stimolo per evocare i ricordi. L'attore ha sottolineato come le attività che si occupano di gastronomia abbiano una grande responsabilità perchè custodiscono una tradizione strettamente legata alla cultura di un territorio.

A tal proposito ha evidenziato la rivoluzione introdotta a Bologna ma anche in altre città da **Bottega I Portici** che ha lanciato un concetto di ristorazione basato sull'artigianalità, sull'esaltazione delle figure storiche come le sfogline e su una qualità accessibile a tutti.

Il sipario è calato, le persone soddisfatte si spostano a ritirare i soprabiti, stringono le mani di nuovi amici conosciuti nel corso della serata e si interrogano su quale sarà il programma della terza edizione di "**Cena a Teatro**". Forse "**Sapori di Primavera**"? Non lo sappiamo ma ci speriamo!