



All'Eden Restaurant di Casalecchio di Reno per mangiare immersi nella natura

Descrizione

Abbiamo provato la cucina dell'Eden, tra terrazza panoramica, giraffe maestose, gigantografie di Milo Manara e un'atmosfera internazionale. Un luogo all'insegna dell'intrattenimento e dell'aggregazione all'interno del Parco Rodari, a pochi chilometri da Bologna

L'**Eden Restaurant a Casalecchio di Reno** è un concept che mira a intrattenere e aggregare, proponendo un'**offerta articolata che va oltre la semplice ristorazione**, adattandosi a diverse tipologie di clientela e a ogni momento della giornata, dal brunch al dopo cena.

Siamo nel cuore del **Parco Rodari**, a pochi chilometri da Bologna, in un contesto verde di grande bellezza in cui si fondono **sostenibilità, eleganza, design e una cucina basata su ingredienti di qualità**.



Colori ed eleganza degli ambienti (Foto © Luciano Monteleone).

Eden Restaurant a Casalecchio di Reno, un rifugio di piacere

Circondato dalla vegetazione circostante, che illumina e entra negli ambienti interni grazie alle pareti in vetro, l'Eden è il frutto dell'intraprendenza e di una visione chiara di **Amin Bayumi** e di sua moglie **Viviana Capecchi**. L'imprenditore, già fondatore di **B+ Outdoor Living** a Zola Predosa, ha richiesto la collaborazione progettuale dell'architetto **Ivanoe Castori** per creare un locale dalle molteplici anime, ma che avesse un'atmosfera rilassata e accogliente.

La **terrazza panoramica è il cuore pulsante della struttura**, dove gli ospiti possono gustare piatti prelibati o sorseggiare un cocktail in compagnia, ascoltando musica (anche dal vivo) o partecipando a eventi di vario genere, spesso ideati su misura per rispondere a specifiche esigenze.



La terrazza è il cuore pulsante di Eden Restaurant (Foto © Ufficio stampa).

Un design raffinato che incontra la gastronomia

L'arredamento, che integra influenze indonesiane con elementi di design moderni, rende stimolante ogni angolo del ristorante bolognese. La scelta cromatica, che predilige toni come ottanio e terracotta, si accompagna a materiali naturali in legno, oggetti d'arte, piante rigogliose e maestose giraffe che rappresentano il simbolo del brand. Le gigantografie di Milo Manara, danno colore e sensualità all'ambiente.



L'Eden al calar della sera (Foto © Ufficio stampa).

La visione di Amin Bayumi e Viviana Capecchi

Amin Bayumi e Viviana Capecchi sono rimasti affascinati dalla bellezza di questo contesto e non hanno impiegato molto tempo a decidere di partecipare a un bando del Comune di Casalecchio per valorizzare uno spazio al centro del Parco Rodari.

Pur precisando di non volersi identificare esclusivamente con la proposta gastronomica, il ristorante offre una **cucina solida, legata alla tradizione** ma con un piglio contemporaneo e internazionale, con piatti che si distinguono per la qualità della materia prima e preparazioni che ne rispettano le peculiarità.



Una delle sale dell'Eden (Foto © Ufficio stampa).

Stagionalità e sostenibilità sono al centro della filosofia, con un menu che cambia frequentemente, includendo anche prodotti o idee legate ai numerosi viaggi nel mondo fatti dalla coppia.

Un menù riconoscibile, nel solco della tradizione

La cucina di Eden è un viaggio tra **sapori tradizionali e tecniche moderne di cottura**, come l'uso del forno **Josper** di produzione spagnola. Non mancano anche piatti vegetariani, sempre bilanciati e ricercati.

Per iniziare con qualcosa di leggero, si possono scegliere il “*Roastbeef di tonno, fondo di vitello, broccoli selvatici e curry*” (25€), le “*Capesante con guanciaie, jus vegetale e carota acida*” (18€) o ancora il “*Gambero alla brace con chutney al mango e burrata*” (20€) oppure la “*Piovra con cavolfiore, caramello al miso e rosmarino*” (18€).



Le Capesante con guanciale, la Piovra con cavolfiore e la Tartare di Fassona (Foto © Luciano Monteleone).

Tra i primi, sono diversi i signature dishes dal “*Tortellino in crema di Parmigiano*” (18 €) alle “*Mezzemaniche cacio e pepe con gambero rosso*” (22€), passando per i “*Ravioli all’orata, aglio, olio, peperoncino, calamari e vongole*”.



Mezzemaniche cacio e pepe con gambero rosso e Ravioli all'orata, calamari e vongole
(Foto © Luciano Monteleone).

Il pescato del giorno proviene da fornitori consolidati. A tal proposito, si segnala il **“Rombo in confit con patate arrosto e cardoncelli”**. Per chi ama la carne, le opzioni non deludono grazie a tagli pregiati, dalla fiorentina al black angus USA, dalle costate al tomahawk, preparate sempre con la giusta modalità di cottura. Buona la *“Battuta di fassona Zivieri, crudo di scampi, salsa olandese, crescione di ravanello”* (18€).

Grande attenzione è rivolta all'ambito della lievitazione nella pasticceria. **Ottimi il pane fresco e le streghe bolognesi**, così come i vari dessert (tutti a 8€), tra cui *“Eden la mela del peccato”*, la “

Crema pasticcera alla vaniglia, frutti di bosco, pinoli pralinati, biscotto di frolla” e lo “Zabaione, gianduia, mandorla e cacao amaro”.



Eden la mela del peccato (Foto © Luciano Monteleone).

Carta dei vini

La carta dei vini, con un focus sull'Emilia-Romagna, conta oltre cento etichette provenienti da tutto il mondo ed è pensata per accompagnare al meglio ogni piatto. Non mancano poi le degustazioni di amari, grappe e cocktail, tra cui il drink “Eden”, a base di gin, zucchero liquido, succo di lime e

salvia.

Un'atmosfera di lusso e convivialità

Eden si distingue per la sua versatilità e, nel contesto bolognese, spicca per gli ampi spazi, la sicurezza e la comodità di un grande parcheggio dedicato. E chi ha bisogno di uno spazio di lavoro, può usufruire anche dell'area "*Digital Worker*" al primo piano, con postazioni digitali per workshop fino a sera.

Eden Restaurant

Parco Rodari, Casalecchio di Reno (BO)

Tel. +39 051 4086509 | edenrestaurant.it

Data di creazione

2025/03/22

Autore

luciano-monteleone