



Da Ristorante Marconi a Casa Mazzucchelli: come cambia lo stellato di Sasso Marconi

Descrizione

Aurora, Mascia e Massimo Mazzucchelli presentano con entusiasmo la novità di famiglia, un progetto che unisce la pizza all'alta cucina senza tradire l'anima gourmet

“**Casa Mazzucchelli – Pizza in cucina**” è un nuovo corso per la **famiglia Mazzucchelli** che trasforma il **Ristorante Marconi**, 1 stella Michelin, in un progetto che unisce la pizza all'alta cucina, conservando la professionale ospitalità e la capacità di evolversi per adattarsi ai tempi.

Chi pensa o dice che il Marconi non esisterà più, e che è nata una nuova pizzeria, sbaglia e di molto. **Casa Mazzucchelli**, infatti, è solo un abito diverso per venire incontro a una legittima e matura esigenza di cambiamento di **Aurora Mazzucchelli**, la prima chef a ottenere la stella nel 2008 proprio per l'inesauribile curiosità e per il coraggio di trasferire nelle ricette una personalità sempre in evoluzione.

«Nei miei piatti racconto il legame con le tradizioni emiliana e siciliana che si fonde con le influenze dei molti viaggi, dove ho veramente vissuto la cucina come mezzo di comunicazione e punto di incontro», riferisce Aurora.

Sommario

- [1. Aurora, Mascia e Massimo Mazzucchelli presentano con entusiasmo la novità di famiglia, un progetto che unisce la pizza all'alta cucina senza tradire l'anima gourmet](#)
 - [1.1. Casa Mazzucchelli: cosa cambia e cosa resta](#)
 - [1.2. Spicchi di alta cucina a Casa Mazzucchelli](#)
 - [1.3. La pizza in cucina: le varianti di Aurora Mazzucchelli](#)

Casa Mazzucchelli: cosa cambia e cosa resta

Resta immutata l'ubicazione storica a Sasso Marconi sulla Via Porrettana 291 e non cambia il perfetto coordinamento tra l'**alta cucina di Aurora** e la premura in sala dei fratelli Mascia e Massimo (quest'ultimo continuerà anche nella selezione attenta della carta dei vini).

Il **successo del Ristorante Marconi**, d'altra parte, è stato proprio il risultato di una macchina perfetta orchestrata dall'intera famiglia, in cui il talento di Aurora è una componente importante ma non esclusiva.

Non verrà meno, insomma, quell'intraprendenza sempre caratterizzante un'attività che, dal 1983, è sinonimo di qualità, territorialità e ricerca costante, fino alla conquista dell'ambito riconoscimento per ogni ristoratore.



Da sinistra, la chef Aurora Mazzucchelli e i fratelli Mascia e Massimo.

La novità sostanziale è che “**Casa Mazzucchelli**” accoglierà i bolognesi, ma non solo, con una proposta incentrata su una pizza vestita con l'abito dell'alta cucina, confermando la passione per l'arte bianca di Aurora già sperimentata nell'adiacente Forno Mollica, avviato nel 2016.

Anche per quest'ultimo c'è aria di rinnovamento perchè diventerà luogo di ristoro più snello, con una gastronomia che cambia giornalmente e comprende lievitati, pasticceria e biscotteria, pani a lievitazione naturale, focacce e piatti per una colazione golosa o un pranzo leggero e genuino.

«In Casa Mazzucchelli, serviamo sullo spicchio la mia cucina. – spiega Aurora – È un'avventura che ha il nostro carattere, che mette insieme professionalità, ricerca, cura e passione, convogliando la nostra esperienza in un nuovo percorso, senza tralasciare nessun dettaglio e nulla di ciò che ci ha sempre contraddistinto».

Spicchi di alta cucina a Casa Mazzucchelli

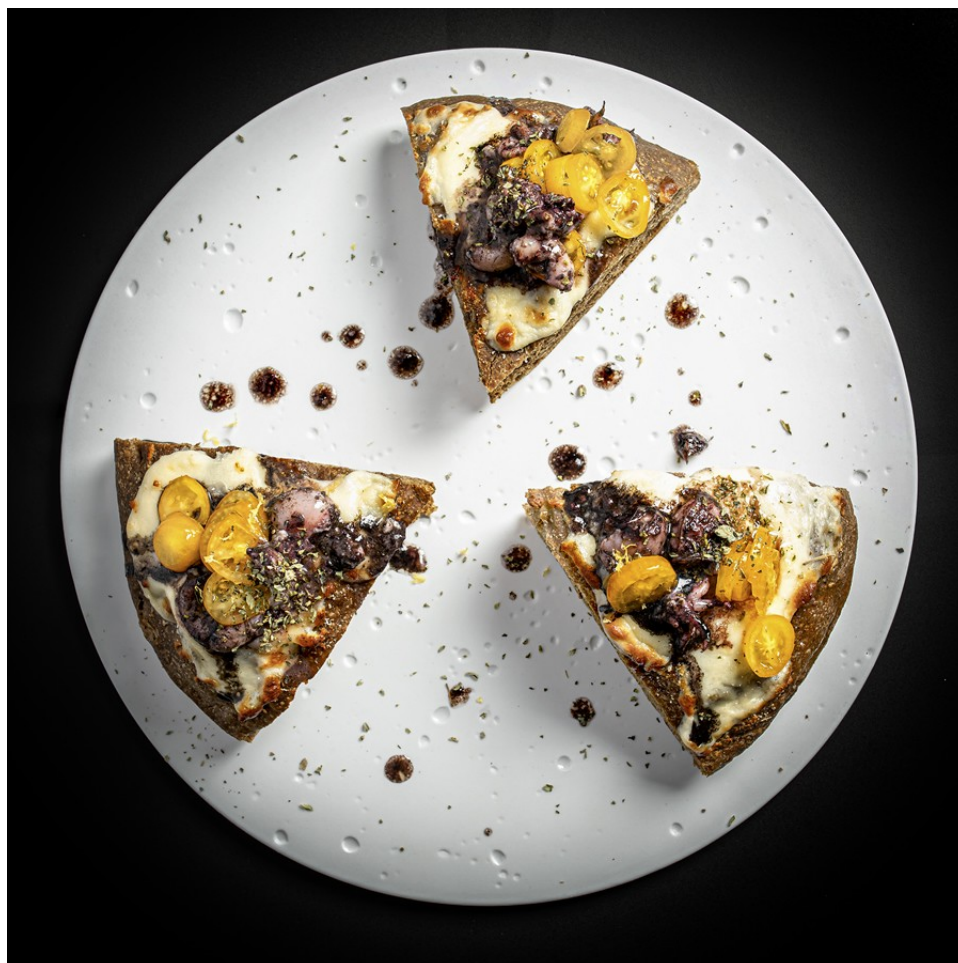
Grazie alla degustazione in spicchi, è possibile assaggiare diverse varianti e abbinamenti della **pizza di Casa Mazzucchelli**, continuando a godere dell'arte autentica della chef che garantisce di non allontanarsi dall'eccellenza a cui ci ha abituati, da quella cucina meticolosa e avanguardista ma non al punto da trascurare la piena godibilità e il piacere assoluto.

Sei le pizze tradizionali realizzate con **cinque tipi di impasto**, ottenuti da fermentazioni diverse, tra cui l'orzo: *Burrata*, *Margherita*, *Al tegamino*, *Cappero*, *Acciuga* e *Crudo* ma ciò che merita una visita a **Casa Mazzucchelli** sono sicuramente le varianti con ingredienti da cucina stellata (e stellare).

Carne e pesce vengono rielaborati con una tecnica sicura e mai banale da assaporare con le dita, su un lievitato dalla consistenza perfetta, dai profumi antichi e dal sapore che non teme confronti.

La pizza in cucina: le varianti di Aurora Mazzucchelli

Ci sono ad esempio, la **Baccalà** (con baccalà mantecato, ketchup di peperone e cotenna di maiale soffiatà), la **Palamita** (palamita, patata schiacciata, pesto di lardo, scorza di limone e cipolla), la **Seppia** (con seppia, formaggio ragusano, pomodori gialli e limone), la **Lumaca** (farcita lumache di terra, prezzemolo e Parmigiano Reggiano), la **Asino** (con asino battuto al coltello, crema di mandorla, capperi e cioccolato 72%), la **Animelle** (con animelle di vitello, salsa bernese e cavolfiore), la **Zucca** (con zucca, anatra, funghi shiitake, cristalli di limone e cavolo nero), la **Piccione** (con piccione, scamorza affumicata, saporetto alla liquirizia e cavolo nero) e **La Terrina** (con carne, cipolla di Tropea, salsa di senape e pomodoro secco).



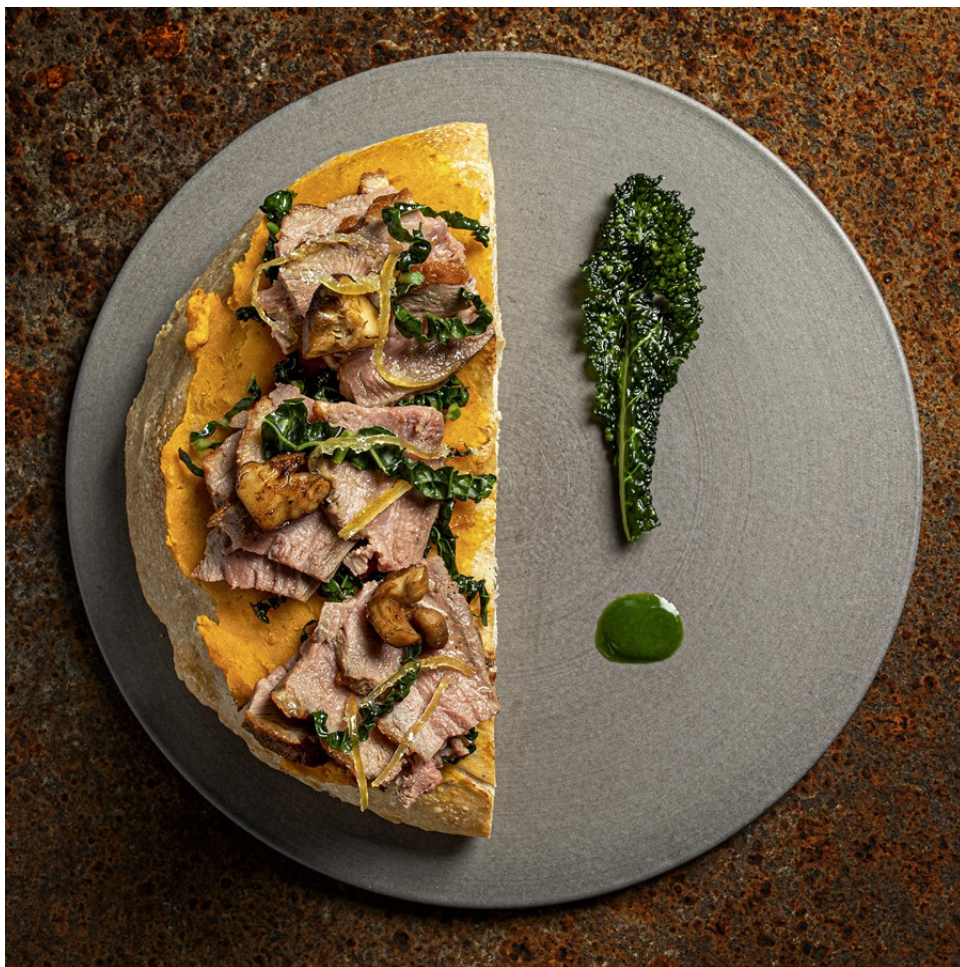
Seppia, formaggio ragusano, pomodori gialli e limone



Lumache di terra, prezzemolo e parmigiano reggiano



Asino battuto al coltello, crema di mandorle, capperi e cioccolato



Zucca, anatra, funghi shiitake, cristalli di limone e cavolo nero



Piccione, scamorza affumicata, saporetto alla liquirizia e spinaci



Pane e pomodoro

La rivoluzione in via Porrettana 291 è iniziata, non resta che diventarne protagonisti alla tavola di Aurora, Mascia e Massimo Mazzucchelli.

Casa Mazzucchelli – Pizza in Cucina

Via Porrettana, 291 – Sasso Marconi (BO)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

2021/09/25

Autore

enzo-radunanza