



L'estate 2024 di **È Cucina Leopardi**: sorprendono i piatti rinfrescanti e salutari di Cesare Marretti

Lo chef toscano noto al grande pubblico per le sue apparizioni televisive, continua a stupire con la sua cucina creativa e accessibile. Siamo andati a provare il nuovo menù del ristorante di via Leopardi, 4

Non chiuderà per tutta l'estate il ristorante bolognese **È Cucina Leopardi**, in via Leopardi n. 4, e per l'occasione **Cesare Marretti** ha presentato un **menù estivo che è un'esplosione di sapori e colori**, attento all'aspetto nutrizionale dei piatti e con ricette bilanciate e salutari.

È Cucina Leopardi: il nuovo menù estivo e un atelier delle ceramiche

Carne e pesce sono sapientemente accostati a frutta e verdura di stagione, spesso provenienti direttamente dalle aziende agricole dello chef, molto attento alla sostenibilità e allo *zero waste*. Gli abbinamenti sono spesso audaci ma sempre comprensibili e appaganti in grado di raccontare la firma dell'artefice.

È stata, quindi, una conferma della grande inventiva e preparazione tecnica di Marretti, che ci ha anche rivelato come stia allestendo un **atelier permanente di ceramiche**, sua altra grande passione. Sarà uno spazio inaugurato a settembre, a pochi passi dal ristorante, in cui esporrà le sue creazioni e quelle di altri artisti. Inoltre sarà messo a disposizione per ospitare cene e piccoli eventi.



Cesare Marretti con una zucca napoletana e una mantovana.

La filosofia di Cesare Marretti

Al centro della **cucina di Cesare Marretti** ci sono l'indiscutibile **qualità delle materie prime** e lo studio continuo per offrire **menù non banali a costi accessibili**. Tagli di carne meno nobili, pescato del giorno, verdure di stagione e tanti aromi e spezie, nelle sue mani si trasformano in ricette gourmet gustosissime e in continua metamorfosi. Il tutto con un occhio alla sostenibilità, alla filiera corta (quando possibile) e alla salubrità alimentare. Sono sempre banditi cibi nocivi a favore

di ingredienti che fanno bene alla salute. Di recente, ci ha spiegato, come abbia approfondito il tema degli aminoacidi.

«Il nostro corpo ha bisogno di queste molecole per produrre proteine e svolgere tante funzioni; gli aminoacidi sono indispensabili per la digestione del cibo, la crescita e riparazione dei tessuti, per la produzione di ormoni, favoriscono la salubrità di pelle, capelli e unghie, contribuiscono al potenziamento del sistema immunitario. Assumere queste sostanze a tavola, quindi, credo che debba diventare un'abitudine virtuosa».

A sostenere la maestria e la vulcanica attività di Marretti, c'è una squadra affiatata tanto in sala che in cucina dove, da dieci anni, è assistito dal giovane e talentuoso **chef Andrea Guida**.



Cesare Marretti con lo chef Andrea Guida (Foto © Ufficio stampa).

Cosa si mangia e quanto si spende da È Cucina Leopardi

In questa estate caldissima, da È Cucina Leopardi si trovano proposte leggere, colorate e rinfrescanti oltre che molto curate nell'estetica, a conferma della vena artistica di Marretti. **Sempre interessanti i prezzi:** il pranzo prevede piatti a 10/15 euro mentre, a cena, si può scegliere un **intero menù degustazione a 30 euro**, compresi pane e coperto: comprende una entrée, un primo, un secondo e un tris di dolci.

La nostra esperienza è iniziata con l’*“Anguria e tartare di orata, abbattuta e marinata”*, un abbinamento sorprendente per le calde giornate estive, ma è piacevolissima anche la rivisitazione del *“Cocktail di gamberi”* che Marretti arricchisce con **maionese di melone e carote, panna liquida e un pizzico di zenzero**.



Anguria con tartare di orata, abbattuta e marinata (Foto © Enzo Radunanza).



Cocktail di gamberi con maionese di melone e carote (Foto © Enzo Radunanza).

Serviti in una salsiera in porcellana decorata, gli “*Spaghetti con pomodoro fresco e gremolata di parmigiano 36 mesi*” sono **tanto rassicuranti quanto particolari** per quegli aromi agrumati che si mescolano al formaggio.

Il secondo piatto, invece, è un inno alla sostenibilità e all'utilizzo di un taglio povero del maiale, come la “cartella” (sotto il dorso dell'animale), ma non meno saporito: servita con **melone, aceto balsamico e squacquerone** unisce sapori dolci e salati, con una carne tenera e succulenta.



Maiale con melone, aceto balsamico e squacquerone (Foto © Enzo Radunanza).

Si conclude con la *Torta Pistocchi con granita di caffè e panna*, un dessert “importante” anche dal punto di vista delle calorie ma come si fa a rifiutare una ricetta della tradizione che fa concludere il pasto con soddisfazione?



Torta Pistocchi con granita di caffè e panna (Foto © Enzo Radunanza).

È Cucina Leopardi

Via Leopardi, 4 – Bologna

Merc. – Giov. e Ven. 12-15 / 19-24 – Sab. e Dom. 19-24 (Chiuso lunedì e martedì)

Info e prenotazioni: + 39 051 275 0069 – cesaremarretti@gmail.com

Data di creazione

2024/08/01

Autore

enzo-radunanza