

AURORA MAZZUCHELLI: IL SUO RISTORANTE STELLATO, LA PASSIONE PER L'AFFUMICATO E L'ANSIA DELL'AUTO...

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA –

Sasso Marconi (Bologna). Simpatica, schietta, solare. ecco **Aurora Mazzucchelli**, chef e proprietaria dello stellato **Marconi**. In sala è aiutata dal fratello sommelier Massimo, che, oltre a gestire anche l'attiguo **Forno Mollica**, sa raccontare il mondo, i pensieri e gli straordinari piatti della sorella.



Dove ti piace passare un weekend?

Sento il richiamo del mare, anzi di due mari decisamente diversi, ti spiego: mamma è siciliana, il mare siculo è meraviglioso e adoro tutta la provincia di Ragusa. Papà è

bolognese e per molti anni è stato chef sull' Adriatico, quindi, quando i tempi sono stretti, mi sta bene anche una spiaggia della Romagna, giusto per un morde e fuggi, (ride) magari accompagnato da una buona piadina...



Un viaggio che vorresti fare?

L' Irlanda e poi ho il mal d Africa, sono stata in Ruanda e Etiopia, ma ho ancora molto da vedere.

La tua auto?

Ti confesso che ho la patente ma non amo guidare... mi mette ansia. Preferisco guidare i fornelli!



Trai ispirazioni gastronomiche dai tuoi viaggi?

Si, dai viaggi possono sopravvivere citazioni e tecniche di cucine straniere, anche se poi vengono molto italianizzate, con prodotti nostri. Ad esempio nel menu di oggi trovi il ricordo di un viaggio in Perù, una *ceviche*, però di frutta.

Quali sono i tuoi primi ricordi della cucina?

L'odore del brodo a casa della nonna bolognese e il profumo del sugo di pomodoro dalla nonna siciliana: ineguagliabile, come lo sapeva cucinare lei...non c'è nessuno...e poi i piatti della domenica come i tortelli che ho sposato a lavanda, noce moscata, mandorle e, ovviamente, parmigiano reggiano.



A proposito di piatti ineguagliabili, chi ti viene il mente ?
Non amo cucinare l'astice o l'aragosta e tempo fa mi è capitato di assaggiare l' *aspic* di astice di Nadia Santini a Canneto Sull'Oglio. Ottima succulenza interna, gelatina perfetta.

Cucini a casa?

Spesso, beh, vivo nel piano sopra il ristorante, quindi cucino sù o giù.



Sempre nel tuo frigo di casa

Tante scorte: prodotti ragusani dalla Sicilia, capperi, bottarga, magari un pecorino sardo portato da un'amica, latticini fermentati per i miei esperimenti, tante conserve e basilico che amo congelare, è il basilico dell'orto che circonda il ristorante e che, con la nuova ristrutturazione e le pareti di vetro, abbiamo voluto in un qualche modo far 'entrare' nel locale.



Anche il giardino partecipa alla mia cucina, vedi quel grande fico? Tra i miei piatti c'è un polpo con limone salato e latte di fico, letteralmente estratto dalle foglie dell'albero.

Un tuo *signature dish*?

Il gelato di aringa, un'idea di qualche anno fa, dopo parecchi studi sui gelati salati. Mi piace la presenza di una nota affumicata, forse ereditata da papà che faceva una fantastica insalata di aringa, finocchio e arancia.



Come hanno reagito i tuoi genitori al tuo ingresso in cucina?

Con un grande gesto d'amore. E' successo intorno al 2000, sono stati bravi e mi hanno lasciato spazio, anche negli sbagli...e poi certi piatti classici di papà sono intramontabili, come il risotto al fumetto di pesci, tuttora presente nel menu.

La tua ricetta?

Ti ho parlato della mia passione per l'affumicato, beh rieccoci: maccheroni al torchio, anguilla affumicata, ostriche crude e spinaci.

MACCHERONI AL TORCHIO, ANGUILLA AFFUMICATA, OSTRICHE CRUDE E SPINACI



foto::newseventicomo relazioni pubbliche consulting

per 6

ingredienti

gr.400 semola di grano duro rimacinata

gr.100 farina 0

n.3 uova fresche

n.3 tuorli

acqua qb.

gr.200 anguilla affumicata

gr.60 burro

n.1 cipolla rossa

sale grosso per la cottura

gr.500 spinaci freschi

n.12 ostriche

sale olio extravergine d'oliva e pepe.

procedimento

mettere a cuocere in una teglia con del sale grosso la cipolla condita con sale e olio in un cartoccio nel forno a 180 °c per 20 minuti .

mondare gli spinaci ,cuocerli in acqua e frullarli cosi da ottenere una crema.

frullare l'anguilla aff. con il burro a poma così da ottenere una farcia

aprire le ostriche mettere da parte il mollusco tagliato grossolanamente e prendere l'acqua che è all'interno del guscio che ci servirà per la cottura. preparare dei maccheroni con il torchio e ancora freschi farcirli con l'anguilla chiudendo le due estremità otterremo una sorta di raviolo a forma di maccherone, al momento di servire cuocere in acqua salata i maccheroni, saltarli nella padella con l'acqua d'ostrica e una noce di burro.

mettere a specchio la salsa di spinaci già calda nel piatto, dei petali di cipolla, il ragu d'ostrica e i maccheroni.

INFO

Marconi

Via Porrettana, 291

Sasso Marconi, Bologna



Cesare Zucca

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative.

Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'turista non turista'.

