

Città metropolitana di Bologna

Rassegna Stampa

a cura dell'Ufficio Stampa

UNIONE RENO GALLIERA

CORRIERE DI BOLOGNA	15/11/2023	6	La Guida Michelin riporta la stella a Casa Mazzucchelli = Aurora riconquista la stella, ora brilla a Casa Mazzucchelli La chef: Una grande gioia <i>Francesca Blesio</i>	2
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	15/11/2023	37	Aurora, scommessa vinta Torna la stella Michelin <i>Benedetta Cucci</i>	4
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	15/11/2023	47	Inaugurato lo `Spazio G` per i giovani <i>X Zoe Pederzini</i>	5
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	15/11/2023	50	Via al Premio Alberghini Valorizziamo i talenti <i>Redazione</i>	6
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	15/11/2023	50	Scoppia frigorifero, incendio in una villetta: tanti danni, nessun ferito <i>Zoe Pederzini</i>	7
RESTO DEL CARLINO BOLOGNA	15/11/2023	53	Emiliano Pintori con `Organix` <i>Redazione</i>	8

IL RISTORANTE



La Guida Michelin riporta la stella a Casa Mazzucchelli

a pagina 6 **Blesio**

Aurora riconquista la stella, ora brilla a Casa Mazzucchelli La chef: «Una grande gioia»

La Michelin premia con la verde anche Il Piastrino di Pennabilli

Aurora Mazzucchelli riacquista la quinta stella sul cielo di Bologna. La Guida Michelin torna ad assegnare un macaron al ristorante di Sasso Marconi, che oggi nel nome celebra la famiglia che lo gestisce da anni. Casa Mazzucchelli, dei fratelli Aurora, Mascia e Massimo, è stata premiata ieri a Brescia e ora fa parte dei 395 ristoranti stellati in Italia.

«Una grande gioia, per noi: hanno saputo leggere la cura e l'impegno che sono nel nostro lavoro», raccontava ieri sera tornando verso casa la chef. «È stata la conferma che il nostro lavoro fa ancora la differenza» proseguiva. E non nascondeva la sua «grande emozione»: «Un riconoscimento del genere dà tanto, e rivedere tutti i colleghi è

sempre bello». La stella conquistata nel 2008 se l'è ricucita addosso dopo averla dovuta abbandonare con il cambio di format e di nome. Poi, quest'anno, il ritorno alla cucina che ha portato Aurora sul grande palcoscenico. In menu sono tornati alcuni suoi piatti iconici e altri tutti da gustare, frutto del nuovo percorso. «Una ristorazione con un concept unico, un'idea inimitabile in Italia — la raccontava, presentando il progetto — in cui il cibo e il grano si incontrano proponendo un'esperienza gourmet d'eccellenza dove quest'ultimo diventa ingrediente del piatto e delle mie ricette». E la guida Michelin l'ha premiata.

Confermati nella Rossa anche per il 2024 Iacobucci a

Castel Maggiore, Amerigo a Savigno, il San Domenico a Imola. Anche I Portici, unico ristorante nei confini comunali, si tiene stretta la stella. Il cambio di chef, per gli ispettori della celebre guida, non ne ha quindi variato la qualità. Al posto di Gianluca Renzi, che aveva salutato la cucina dell'Eden per lanciarsi nel progetto (non fortunatissi-



Peso: 1-8%, 6-58%

mo) di Celèstia, lo scorso gennaio in via Indipendenza era arrivato Nicola Annunziata, uno dei più giovani chef stellati d'Italia (la prima a soli 25 anni). «Rivolgiamo grande gratitudine verso la Guida Michelin per aver rinnovato la nostra presenza in guida per un altro anno — è il messaggio sui social della direzione — Ringraziamo fortemente anche i nostri ragazzi e lo chef Nicola Annunziata per l'impegno messo durante tutto l'anno con l'obiettivo di garantire uno standard sempre più alto verso i nostri ospiti».

Allargando lo sguardo sull'intera regione, si segnala come novità la stella verde, quella della sostenibilità, conquistata da Il Piastri di Pennabilli, già detentore di

una stella. «Proviamo una gioia difficile da spiegare a parole» hanno commentato Riccardo Agostini e la moglie Claudia Bucci in un lungo post sui social del ristorante in cui citano anche Tonino Guerra, pennese d'adozione: «L'incontro con la natura è nutriente».

Nella guida 2024 sono quindi 22 gli stellati della regione. L'unico con tre macaron è e resta l'Osteria francescana di Modena e di Massimo Bottura. Due stelle a testa per il già citato San Domenico (ai fornelli: Max Mascia) e il Magnolia

di Longiano (con Alberto Faccani). Al netto delle stelle, ci sono anche altri chef e relativi staff che festeggiano, sul territorio. Nella classifica dei Bib Gourmand per regioni, l'Emilia-Romagna si conferma al primo posto con 34 ristoranti. Alle sue spalle la Lombardia (29), seguita dal Piemonte (28). Svelati qualche giorno prima delle nuove stelle, i nuovi ristoranti segnalati per il buon rapporto qualità/prezzo in regione sono La Locanda Pincelli di Selva Malvezzi, il Nuova Roma di Sasso Marconi e la Buca 18 di San Clemente (Rimini).

di **Francesca Blesio**

La cerimonia a Brescia



AURORA E GLI ALTRI

La Guida Michelin ha annunciato le nuove stelle del 2024 e per l'Italia sono ben 33 i nuovi stellati, per un totale di 395 strutture segnalate (22 in Emilia-Romagna, di cui 5 nel bolognese).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nell'Olimpo della cucina Aurora Mazzucchelli qui con gli chef Norbert Niederkofler, Enrico Crippa e Riccardo Monco (foto Ansa)



I criteri

● La Stella Michelin viene assegnata ai ristoranti che offrono una cucina d'eccellenza

● Cinque sono i criteri: la qualità degli ingredienti, l'armonia dei sapori, la padronanza delle tecniche, la personalità dello chef espressa nella sua cucina e, cosa altrettanto importante, la coerenza nel tempo e dell'intero menù



Peso:1-8%,6-58%

Aurora, scommessa vinta Torna la stella Michelin

Il riconoscimento a Casa Mazzucchelli. Riconfermati I Portici, Iacobucci e Amerigo

La scommessa di Casa Mazzucchelli è stata vinta in due anni e così **Aurora Mazzucchelli** e famiglia riportano a casa quella stella lasciata andare nel 2021 con Ristorante Marconi. È l'unica nuova stella emiliana romagnola della Rossa, edizione 2024, questa assegnata ieri a Brescia, che porta il medagliere regionale a quota 26 con 22 ristoranti e che conferma anche i sei petali bolognesi, in tutto quattro: I Portici in città, Agostino Iacobucci a Castel Maggiore, Amerigo a Savigno, San Domenico a Imola (due stelle sul Santerno).

Ma la stella di Casa Mazzucchelli ha una doppia valenza, perché premia la passione, il lavoro, la disciplina, la tecnica, ma soprattutto la volontà di seguire un sogno, una nuova visione, una inedita scelta imprenditoriale per una chef che poteva andare avanti per la sua strada, ma che non ne aveva voglia. Era il 2000 quando Aurora e Massimo Mazzucchelli, maître e som-

melier, presero in mano il ristorante di famiglia e subito iniziarono la loro piccola rivoluzione fatta di ingredienti ricercati, accostamenti inediti e servizio impeccabile. Nel 2008 arriva la stella e poi nel 2021, la svolta: la stella lasciata per inseguire il *fil rouge* dei lievitati e della panificazione, con la nascita di Casa Mazzucchelli che, sul lievitato per eccellenza, la pizza, porta un ricettario gourmet, la sapienza di Aurora, eccellenti ingredienti del territorio, il sapere della cantina del sommelier Massimo e la sala in mano a Mascia Mazzucchelli.

Poi il perfezionamento del progetto con nuove ricette e i grandi classici del Marconi, i ravioli ripieni di Parmigiano Reggiano alla lavanda, noce moscata e mandorla del 2008 e i maccheroni al torchio ripieni di anguilla affumicata, ostriche crude e spinaci del 2010.

«Abbiamo fatto una scelta aziendale - racconta la chef classe 1973 - abbiamo iniziato a

fare ristorazione col *fil rouge* del lievitato o comunque del grano ed essendo un nuovo progetto Casa Mazzucchelli ha ricominciato da zero. Tra virgolette da zero, perché comunque il Marconi era conosciuto e stimato e insomma, eccoci qui con Casa Mazzucchelli e una nuova stella che conferma la scelta fatta. Per Michelin poi si trattava di un'attività che chiudeva e di un'altra che apriva e quindi, a testa bassa, siamo riusciti a concretizzare il sogno».

Benedetta Cucci

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SODDISFATTA

«Abbiamo iniziato a fare ristorazione con il fil rouge del lievitato e nel 2021 siamo ripartiti da zero»



Chef Aurora e Massimo assieme alla famiglia Mazzucchelli



Da Savigno a Imola

La guida prestigiosa

Nella provincia di Bologna sono state riconfermate le due stelle al San Domenico di Imola (in foto Max Mascia) e la stella ai ristoranti I Portici, Agostino Iacobucci e Amerigo, a Savigno)



Peso: 38%

GALLIERA

Sala polivalente

Inaugurato lo 'Spazio G' per i giovani

Porte aperte ai giovani: è stato inaugurato il nuovo 'Spazio G' di Galliera. Questo neonato 'Spazio Giovani' nasce nella ex Biblioteca in via Dante Alighieri 3/A, a San Vincenzo di Galliera, ed è un luogo polifunzionale dedicato in primo luogo ai giovani per sviluppare attività e proposte per il tempo libero: un'opportunità per ampliare le occasioni di aggregazione tra ragazze e ragazzi, dare forma alle idee di ciascuno, ma anche un luogo dove poter dedicarsi allo studio e alla lettura. Il disegno dello spazio è stato curato da un gruppo di giovani volontari

del territorio, oltre che dalla Consulta dei Giovani, di concerto col Comune.

La sala è stata riqualificata attraverso un progetto presentato dall'Unione Reno Galliera che ha ricevuto un contributo di 6mila euro dalla Regione oltre a circa 4mila euro di risorse proprie del Comune di Galliera. «Questo progetto è un modo per comunicare ai ragazzi e alle ragazze l'importanza che diamo alle loro esigenze - dichiara il sindaco Stefano Zanni (**nella foto all'inaugurazione**) -. Siamo orgogliosi di aver sostenuto la nascita di questo spazio dedica-

to ai giovani: un luogo in cui saranno loro i veri protagonisti, nell'ideare e proporre attività e iniziative. L'obiettivo è che questo spazio si possa ben integrare con la grande e forte rete territoriale che abbiamo tra sport, scuola e ambienti legati, ad esempio, alla parrocchia».

Zoe Pederzini



Peso: 15%

Via al Premio Alberghini «Valorizziamo i talenti»

Parte l'ottava edizione del concorso riservato ai giovani musicisti
Il 17 dicembre grande concerto a Palazzo Boncompagni, a Bologna

«Una rassegna che valorizza i giovani talenti musicali del territorio ed è da sempre teatro di grande qualità e strutturazione». Belinda Gottardi, sindaca di Castel Maggiore e delegata alla Cultura per l'Unione Reno Galliera, ha presentato così l'ottava edizione del premio 'Giuseppe Alberghini-Giovanissimi talenti della musica strumentale, vocale e della composizione', istituito dall'Unione Reno Galliera nel 2015, con 'Musica Insieme', 'Lions Club International', 'Emil Banca', assieme alle istituzioni e alle associazioni locali.

Il bando della nuova edizione, aperto dal 16 novembre 2023 al 9 febbraio 2024 con selezioni dal 14 al 22 marzo 2024, è strutturata in nove sezioni suddivise a loro volta in specifiche categorie di età: pianoforte, archi, fiati e chitarra classica sono le prime quattro dedicate ai solisti, la quinta sezione si rivolge alle formazioni strumentali cameristiche che vanno dal duo ai 12 elementi, mentre la sesta è destinata alla composizione di brani per gruppo strumentale da camera o strumento solista.

«In questi otto anni abbiamo ascoltato quasi 1.800 talenti e i circa cento esperti giudici hanno premiato oltre 200 artisti», ri-

corda Cristiano Cremonini direttore artistico del premio.

Per festeggiare il traguardo dell'ottava edizione del Premio,

domenica 17 dicembre alle 11 sette artisti scelti fra i vincitori della precedente edizione si esibiranno in concerto a Palazzo Boncompagni (in via del Monte 8, a Bologna), nell'ambito della prestigiosa rassegna cameristica curata dal Teatro Comunale di Bologna, vetrina dei migliori talenti delle principali istituzioni musicali regionali.

La novità di quest'anno è la categoria 'Alice Zeppilli' - soprano di inizio '900 e moglie di Alberghini - dedicata a solisti e gruppi di musica vocale operistica e cameristica. Invece, l'ottava e la nona sezioni sono riservate agli studenti delle scuole medie musicali della Regione.

«Grazie alle nostre borse di studio, gratifichiamo l'impegno costante dei giovani nella ricerca dell'eccellenza», commenta Gianfranco Guerini Rocco, referente attività del premio Distretto Lions 108tb. «L'unico concorso dedicato alla musica che motiva i ragazzi attraverso la valorizzazione del territorio», afferma Riccardo Puglisi, consulente

artistico e organizzativo di fondazione 'Musica insieme'.

«Siamo contenti che negli anni - sostiene Dante Pagnini, capo Area territoriale di Emil Banca - ci sia stato un grande aumento dei partecipanti e della qualità».

Il premio è stato istituito dall'Unione Reno Galliera nel 2015

Il progetto si avvale del fondamentale sostegno di Lions Clubs International, e di Emil Banca Credito Cooperativo, All For Music - Strumenti musicali Bologna (sponsor tecnico), QualiWare by Analysis srl., Lavoropiù Spa e di alcuni soggetti privati che amano la musica, come il dottor Paolo Oliani e la dottoressa Carla Bonfichi.

Giovanni Di Caprio

LA SINDACA GOTTARDI

«Una rassegna che si conferma da sempre teatro di grande qualità e strutturazione»



Peso: 44%

Scoppia frigorifero, incendio in una villetta: tanti danni, nessun ferito

Il rogo è stato causato da un cortocircuito: leggermente intossicata un'anziana. Sul posto vigili del fuoco, 118 e carabinieri

Erano da poco passate le 13.30, ieri, quando nel tranquillo vicinato della periferia di San Giorgio di Piano un forte boato ha spezzato la quiete dei residenti. Alte fiamme divampanti e un fumo denso, nero e acre sono seguiti allo scoppio, senza per fortuna causare alcun ferito ma provocando molti danni. Questo il bilancio dell'incendio che si è sviluppato in una villetta bifamiliare di via Mignani 5, nella frazione di Gherghenzano.

Ma torniamo ai fatti. Stando a una prima ricostruzione delle forze dell'ordine e dei soccorsi, intervenuti sul posto dopo svariate chiamate, quasi in contemporanea, dei tanti residenti della zona, il rogo si sarebbe originato a seguito di un cortocircuito di un frigo a pozzetto che si trovava sotto il porticato esterno dell'abitazione bifamiliare.

In casa era presente, al momento dello scoppio, solo un'anziana - rimasta leggermente intossicata - che è uscita in tempo dall'abitazione: la donna, infatti, avrebbe sentito un rumore deflagrante e sarebbe uscita a vedere, per poi rendersi conto dell'incendio. Arrivata sulla strada residenziale la donna è, poi, stata soccorsa da chi è arrivato sul posto. Dapprima i vigili del fuoco con varie autopompe e un gran numero di uomini. Con loro, poco dopo, i sanitari del 118 che hanno medicato e controllato l'anziana a bordo dell'ambulanza e i carabinieri di San Giorgio di Piano.

Poco dopo sono, poi, arrivati i familiari della donna: il marito che vive con lei e la figlia. Ci è voluta più di un'ora di lavoro perché i pompieri riuscissero a domare l'incendio ed estingueressero le

fiamme.

A seguire è stato controllato l'interno dell'abitazione e l'area circostante: dapprima per verificare che non ci fossero oggetti che potessero esplodere se surriscaldati dalle fiamme e, poi, per verificare le condizioni dello stabile bifamiliare. Il porticato è stato del tutto divorato dal rogo che ne ha lasciato solo uno scheletro della struttura. L'abitazione, che ad ora non sembra intaccata, è, però, inagibile fino a che non ve ne sarà la certezza. Indenne, invece, l'altra porzione di villetta che si trova dall'altro lato del giardino.

Zoe Pederzini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SAN GIORGIO DI PIANO



Il vigili del fuoco hanno lavorato per più di un'ora prima di riuscire a domare le fiamme



Peso: 40%

CANTINA BENTIVOGLIO

**Emiliano Pintori
con 'Organix'**

Il Bologna Jazz Festival propone stasera alle 22 alla Cantina Bentivoglio di via Mascarella il concerto in prima assoluta **Emiliano Pintori's Organix**. Sul palco un sestetto che ricalca le formazioni degli anni '60-70: con Pintori all'organo Hammond, Matteo Diego Scarcella (sax e

flauto), Cosimo Boni (tromba), Matteo Bovi (chitarra), Danilo Mineo (percussioni) e Adam Pache (batteria).



Peso:4%