

# Riapre la Balena e si chiama Porta Tra pesce azzurro e spalla di vitello

Il locale è in mani venete: Cristian Mometti (chef) e Fabrizio Trevisan (maitre)

**È** accaduto tutto senza «strilli» dei giornali e conferenze stampa. L'Osteria già funzionava, ma si aspettava (non voglio dire «al varco», perché il modo di dire ha un'accezione comunque negativa) con curiosità l'apertura del ristorante più ambizioso che Bologna abbia mai avuto. Ambizioso per molti motivi. Per la grandezza fisica del posto (un luogo così lo riempi a New York). Per la cucina (nel senso di attrezzature), fra le migliori che uno chef possa desiderare (parliamo di Molteni, la Rolls Royce delle cucine). Per la struttura in sé, costata a suo tempo cifre da capogiro. Per la non collocazione nel centro storico, ma in zona Fiera. Un luogo così ha costi (molto) importanti quando funziona a tutti gli effetti. C'è bisogno di clientela non solo che lo riempi, ma che letteralmente lo affolli. E, primo, Bologna non è New York, e, secondo, i bolognesi notoriamente preferiscono essere «trattenuti» in casa propria e spendere invece fuori, che sia Milano Marittima, Cortina o Londra, poco importa. Il mio mestiere non è certo quello di fare i conti in tasca ai ristoratori (non sono nemmeno capace a farli nelle mie, figuriamoci...), ma gestire un posto così impegnativo non è uno scherzo e non è da tutti. L'altra sera mi sono affacciato al ristorante di piazza de Mello, perché non avevo nemmeno trovato il numero di telefono in rete per sapere se fossero aperti o chiusi, se avessero posto o meno. La cucina è nelle mani di Cristian Mometti, trevigiano, la cantina e la

gestione della sala a Fabrizio Trevisan, jesolano. Spiegano subito che hanno cominciato da poco, quindi non prendono più di 15 persone alla volta. Vogliono fare un passo alla volta. Mi piace questo approccio «low profile» (non se ne può più di quelli che fanno i fenomeni). La cucina, che ha bisogno ancora di qualche assestamento, attinge da terra e mare. Ma cortesia e professionalità, carta dei vini con ricarichi inesistenti (tre esempi esplicativi: Dom Perignon 2006 e Krug a 155 euro, Tignanello 2008 a 72 euro), fanno dimenticare qualche imprecisione nei piatti. Mi permetto di dire che forse servire un assaggio di tortellini in brodo, come benvenuto della casa, a uno che ti ha ordinato del pesce, non è l'inizio migliore, ma la cura di tutto ciò che è accaduto dopo ha lasciato un più che piacevole ricordo. Ho mangiato Il Pesce azzurro (17 euro): airbag di alici con lardo di montagna e fichi secchi (piacevole), sarde panate con composta di Tropea (panatura più spessa della sarda), sgombro con panino al radicchio (buoni). Come primo Gli spaghetti Cavalieri con astice in busera (25 euro): piatto denso, ricco, intenso, non pulitissimo nei sapori magari, ma di grande bontà. Il Vitello (23 euro): spalla al Pignoletto con patate alla salvia, rognone al timo, terrina di coda con chutney alla zucca, gin tonic frozen: piatto di difficile realizzazione. Forse qualche sapore di troppo, ma quando mangi il rognone ti dimentichi di tutto e sorridi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

