Omnis magazine

Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI

Giovanni Rossi

"Al Pappagallo" per godere 800 anni di storia

Muri antichissini, tradizione centenaria e nuove tecnologie in un tempio bolognese della gastronomia

"I ristoratori ed il Comune hanno fatto il loro dovere. Ora tocca ai cittadini, ai bolognesi uscire, dare la svolta". Così sintetizza la situazione della ristorazione Michele Pettinicchio che, con la moglie Elisabetti Valenti, ha presentato alla stampa il rinnovato Ristorante "Al Pappagallo" riaperto dopo queste lunghe settimane di chiusura dovute alla pandemia. Uno dei "templi" della ristorazione bolognese riapre con meno tavoli all'interno, tanti più all'esterno - grazie alla disponibilità dell'Amministrazione municipale a concedere spazio - e con la restituzione alla città della storica Torre degli Alberici che i lavori di ristruttazione hanno collegato ai locali del ristorante classico e che hanno trasformato nell'Osteria con menù più abbordabile (anche dal punto di vista del portafoglio dei clienti) esplicitamente puntando su una clientela giovane.

La rilevanza del ruolo de "Al Pappagallo" è stata sottolineata dalla presenza di Giancarlo Tonelli, Direttore Generale Confcommercio ASCOM Bologna, a cui la proprietà del ristorante è associata.

Michele Pettinicchio ed Elisabetta Valenti, provengono dal mondo della moda ed erano subentrati quattro anni fa nella gestione del ristorante di Piazza della Mercanzia, al civico 3, allorché è intervenuto il blocco generale delle attività a causa della diffusione del Covid-19.

Il periodo di chiusura è stato preceduto, proprio nei primi mesi dell'anno, da una trasformazione importante, a partire dalla profonda e radicale sanificazione degli ambienti e della cucina, oltre al rifacimento dei bagni. Una ristrutturazione che ha investito sia i locali del Ristorante sia l'antico spazio della Torre degli Alberici. Ora si riparte.

L'anno scorso, per valorizzare il centenario del locale, i proprietari si erano avvalsi della collaborazione con un grande chef, Marcello Leoni, per conferire al menù classico un nuovo indirizzo, orientato alla ricerca ed alla sperimentazione. Ciò ha consentito loro di vincere il prestigioso premio "Tortellino d'Oro 2019".

I cambiamenti non hanno sostanzialmente modificato l'ambiente, dove prevalgono i toni chiari degli elementi di arredo, che mantiene le caratteristiche storiche, a cominciare dai numerosi quadri con le fotografie di personaggi di ogni ambito (specie arte, cultura e musica) e di tutto il mondo che sono stato ospiti dei tavoli del "Pappagallo".

Le novità sono anche tecnologiche, come testimonia l'installazione di pannelli fonoassorbenti che hanno l'obiettivo di garantire un'ottima acustica soprattutto durante le serate con musica dal vivo.

La porta di ingresso è stata ampliata per lasciare intravedere gli ambienti dall'esterno (togliendo così quel poco di mistero e di esclusività che circondava il Ristorante) ed è stata impreziosita da maniglie in ferro battuto. Sulla destra, il banco dei vini comunica già dall'ingresso la grande ricchezza dell'offerta.

La vera novità è la "Bottega con Cucina", nella sala della Torre degli Alberici, anch'essa completamente rinnovata, ricollegata al Ristorante, con un restauro conservativo, rispettoso della struttura e della sua storica vocazione commerciale. Qui, come ha ricordato il giornalista Giancarlo Roversi durante l'incontro di presentazione, rivive la più antica bottega cittadina.

Tra Ristorante e Bottega, nelle intenzioni dei ristoratori, dovrebbero trovare soddisfazione palati e portafogli diversi. In particolare, nella seconda si cercherà di fare maggiore sperimentazione e di coinvolgere una clientela più giovane. La Torre avrà un servizio più flessibile, orari di apertura allargati per l'asporto, con la possibilità, su prenotazione, di poter vivere l'esperienza di una degustazione in un'atmosfera che a Bologna è indubbiamente unica.

Dal punto di vista estetico, la bottega conserva l'antica serraglia di legno a forma di ribalta. È considerata la più antica bottega di Bologna, ed esiste dal 1273.