

All'Albinelli debutta la cucina fusion

Apre uno spazio che sposa la tradizione con il food asiatico. «Vinceremo la sfida»

di VINCENZO MALARA

LA RIVOLUZIONE è servita: l'Albinelli spalanca le porte alla cucina fusion. La tradizione, insomma, strizza l'occhio al resto del mondo, cercando così di amplificare ancora di più l'appeal del mercato storico per i turisti stranieri e, perché no, i modenesi alla ricerca di esperienze culinarie nuove. Aprirà i battenti proprio oggi in tempo per il Festival Filosofia, il banco 'Upper House', spazio moderno, e ad alto tasso di design, che proverà a conciliare le due anime dell'Albinelli: quella tradizionale e a Km0 (saranno preparati anche piatti emiliani doc) con le attività innovative orientate alla gastronomia sul posto. Le ricette si ispireranno alla cosiddetta cucina 'Nikkei', mix di proposte nippo-coreane tanto care alle grandi metropoli internazionali e multiculturali. Anime di 'Upper House' (che diventerà presto anche un ristorante a due passi dalla Pomposa in via Castelmardo) sono quattro soci carpigiani: Mario Magnani, Massimo Goldoni, lo chef Luigi Bosco e Davide Tardini. Ed è quest'ultimo a raccontarci della nuova avventura al mercato Albinelli.

DILLO AL CARLINO

Segnalazioni, problemi?

Scrivi una e-mail a:

cronaca.modena@ilcarlino.net

Da dove nasce questa vera e propria sfida?

«Modena è in grande espansione e sta guadagnando sempre più interesse dal punto di vista turistico, così io e altri tre amici abbiamo avuto la meravigliosa idea di investire nel campo del food, in una città che ne sta diventando la capitale a tutti gli effetti. L'Albinelli ci è sembrato il posto perfetto per lanciarci in questo progetto, senza dimenticare la Pomposa, dove presto inizieremo la ristrutturazione di un ristorante per aprire 'Upper' intorno a metà ottobre. I concept dei due spazi saranno simili, anche se in via Castelmardo ci concentreremo soltanto sulla cucina fusion».

Non sarà troppo azzardato proporre prelibatezze fusion in un luogo 'sacro' come l'Albinelli?

«Ci proviamo sperando di convincere la clientela del mercato ad aprire la mente verso una tipologia di piatti più internazionali, poi non dimentichiamo i tanti turisti stranieri che affollano i banchi abituati a provare ricette da tutto il mondo. In ogni caso, 'Upper' proporrà anche classici della tradizione, come per esempio la tipica lasagna, così da soddisfare tutti i palati».

ti. Ci tengo ad aggiungere che useremo soprattutto prodotti a km 0 rigorosamente del territorio, tranne le spezie che per forza di cosa arrivano da lontano».

CHEF STELLATO

«Luigi Bosco è l'anima del menù per tutti i palati»

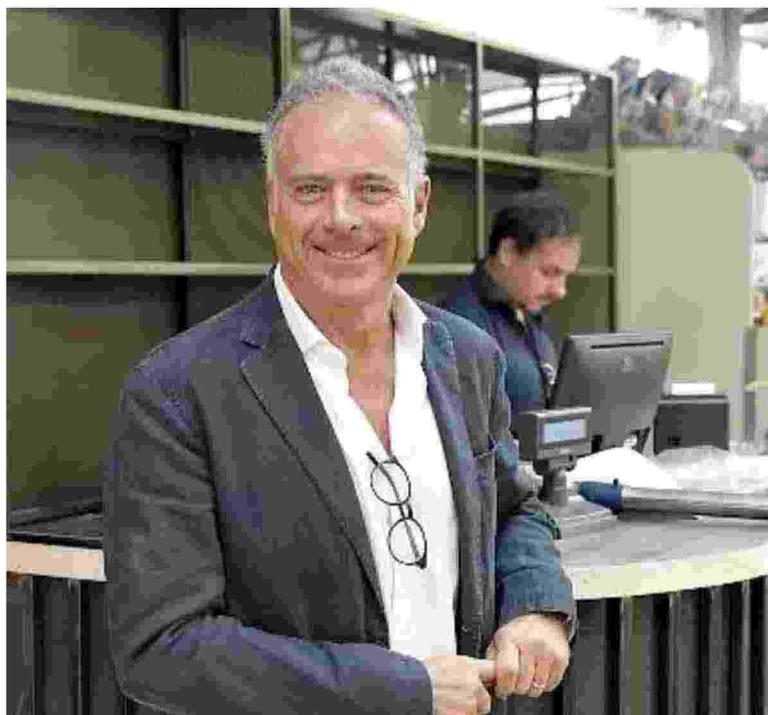
Chi si occuperà di ideare i piatti? Con la fusion non si può improvvisare...

«L'anima del menu - anche del ristorante - sarà lo chef, nonché socio, Luigi Bosco, che in passato ha avuto una stella Michelin. Negli ultimi anni ha lavorato tantissimo all'estero, in Australia, Thailandia, Maldive, quindi conosce bene questa cucina».

Che tipo di fruizione devono aspettarsi i clienti dell'Albinelli?

«Qui si troveranno piatti pronti da consumare nell'area allestita vicino al bancone oppure si potrà scegliere il classico take-away. Inoltre, attiveremo anche le consegne a domicilio, così da permettere a tutta Modena di gustare le nostre ricette».





RADICI ANTICHE

Al mercato Albinelli modenesi e turisti possono trovare tutti i prodotti tipici di alta qualità. Da sempre è punto di riferimento per la gastronomia 'made in Modena'



SGUARDO AL FUTURO

E' in corso una riqualificazione della struttura e degli spazi che prevede l'ingresso di nuove tipologie merceologiche. Una di queste è appunto l'Upper