

Città metropolitana di Bologna

Rassegna Stampa

a cura dell'Ufficio Stampa

Rassegna Stampa

09-11-2022

UNIONE RENO GALLIERA

CORRIERE DI BOLOGNA	09/11/2022	9	La Guida Michelin premia L`Osteria del Viandante <i>Helmut Failoni</i>	2
REPUBBLICA BOLOGNA	09/11/2022	9	Medici contrari agli ambulatori perimeno gravi <i>R. D.r.</i>	3
RESTO DEL CARLINO	09/11/2022	17	Esulta Cannavacciolo Venticinque stelle all`Emilia-Romagna = Guida Michelin Emilia, 25 stelle Bottura dirige la rivoluzione verde <i>Benedetta Cucci</i>	4
RESTO DEL CARLINO IMOLA	09/11/2022	36	L`Outdoor Tours fa tappa in paese Ritrovo ai piedi della Torre civica <i>Redazione</i>	6
RESTO DEL CARLINO RAVENNA	09/11/2022	70	Basket serie C, a Faenza il derby col Capra Team <i>L. D.f.</i>	7
RESTO DEL CARLINO REGGIO EMILIA	09/11/2022	43	Un albero con le foto dei ricordi <i>Redazione</i>	8

Ristoranti Confermate le tre stelle per Bottura. La nuova stella dell'edizione 2023 per l'Emilia Romagna va a Rubiera. Stella Verde per «Ahimè

La Guida Michelin premia «L'Osteria del Viandante»

di **Helmut Failoni**

Non lo si può di certo negare. La guida Michelin è da sempre la più attesa (non a caso le loro presentazioni in diretta online sono seguitissime). E lo è per tanti motivi. Non ultimo il fatto che una nuova stella porta (o almeno portava, secondo le statistiche pre-pandemia) un aumento importante degli introiti per il ristoratore e comunque – come si diceva una volta – la stella vale una deviazione lungo la strada nel corso di un viaggio.

Ecco, questa deviazione per la nuova Guida Michelin

2023, in Emilia Romagna va fatta per l'Osteria del Viandante di Rubiera (Re), un luogo storico che nemmeno troppo tempo fa ha cambiato gestione. Ma che avrebbe dovuto prenderla anche con la gestione precedente per cucina, cantina (da urlo) e servizio. L'Osteria del Viandante – unica novità nella guida 2023 dove trionfa il tre stelle di Massimo Bottura e della sua Francescana -, casi del destino, si trova proprio di fronte a un altro ristorante che da sempre ha una stella, Arnaldo Clinica Gastronomica.

Veniamo alla nostra città. Bologna continua a essere bistrattata dalla Michelin. Per carità, in città brilla la stella de I Portici di via Indipendenza, fuori porta brilla nuova-

mente quella di Agostino Iacobucci a Castel Maggiore, che ai Portici (fra l'altro) ha lavorato da stellato in passato. Poi si va fuori porta da Amerigo a Savigno, una certezza da 1 stella da sempre e si arriva alle due stelle dello storico San Domenico di Imola. Ma Bologna, la città, la sua periferia? Viene solo da alzare una manina, la stessa sollevata negli ultimi anni: ma Max Poggi, Alessandro Panichi, non li vogliamo proprio considerare? E aggiungiamo, i fratelli Mazzucchelli del Marconi a Pontecchio Marconi, che dopo aver (loro stessi) depresso molto (troppo?) onestamente la loro stella per un cambio nella direzione della cucina, hanno comunque continuato a stare ai ver-

tici.

Arriva dalla Michelin però anche una bella notizia: il ristorante Ahimé di Bologna, ha ottenuto, oltre al riconoscimento Bib Gourmand (per il rapporto qualità prezzo), di cui abbiamo scritto in queste stesse pagine, la Stella verde. Cos'è? È presto detto. In sintesi è una stella che premia la sostenibilità. E loro se la meritano tutta. E se la prendono con gioia infinita. Aggiungiamo che se la sarebbe meritata anche Max Poggi che da anni dà l'anima in questo settore, selezionando sempre di più i prodotti sostenibili da mettere in tavola. Chissà se la Michelin se ne accorgerà mai...

Bologna

Continua a essere poco considerata dalla pubblicazione



Chef

Jacopo Malpeli
del ristorante
«L'Osteria del
Viandante»



Peso:20%

L'Ausl tira dritto

Medici contrari agli ambulatori per i meno gravi

I medici di famiglia della Fimmg tornano a schierarsi contro l'apertura degli ambulatori per i pazienti meno gravi (codici bianchi e verdi) nei pronto soccorso di Bologna. Tra i motivi della protesta, l'impiego di dottori di medicina generale, cosa non prevista dall'accordo nazionale, e il fatto che «gli utenti di questi ambulatori si affideranno a medici non specificatamente formati per i bisogni di cui necessitano, con conseguente grave rischio per la loro salute», attacca il segretario della Fimmg Salvatore Bauleo, che annuncia «azioni da intraprendere nelle sedi più opportune».

Ma l'Ausl di Bologna non si ferma, anche perché l'apertura degli ambulatori è un'indicazione regionale. Il primo dovrebbe aprire a Bentivoglio ma è pronto anche il Sant'Orsola. Su Bentivoglio, già 8 medici individuati stanno per iniziare la formazione per poi partire con le visite in pronto soccorso. Al contempo, è attiva l'interlocuzione proprio con i medici di famiglia per aprire questi spazi sul territorio.

Bauleo aveva in mente altre soluzioni: «La creazione di questi ambulatori non ha senso. Non li riteniamo idonei a trattare quel tipo di urgenze. Bisogna organizzare altro, e stiamo per ufficializzare una proposta

che prevede soluzioni alternative». L'idea è di organizzare ambulatori nelle case della salute ma non solo. «E bisognerà fare in modo che le visite di pazienti con urgenze cliniche possano generare percorsi diagnostici rapidi, è questo il vero problema», dice Bauleo. Ma la trattativa, adesso, è in salita. — **r.d.r.**



Medici di base Salvatore Bauleo



Peso:12%

Guida Michelin, gli oscar della ristorazione

Esulta Cannavacciuolo Venticinque stelle all'Emilia-Romagna

3. Cucci a pagina 17



La gran festa
di Antonino

Guida Michelin Emilia, 25 stelle Bottura dirige la rivoluzione verde

La Francescana di Modena unica in regione a quota tre. Stesso traguardo per Cannavacciuolo in Piemonte
Riconoscimenti per la sostenibilità a Bologna, Rubiera e Gabicce (grazie all'impegno della famiglia Bizzarri)

di **Benedetta Cucci**

BOLOGNA

La cucina che vuol bene al Pianeta è «made in Emilia-Romagna». Lo dicono le nuove stelle verdi della Michelin 2023, quelle dedicate dal 2020 dalla mitica Rossa, alle tavole che riservano un'attenzione particolare alla sostenibilità e all'ambiente. E che ieri pomeriggio, tra le colline bresciane e le bolle Franciacorta, sono state assegnate - come new revelation- a tre realtà gastronomiche della nostra terra: Osteria del Viandante di Rubiera, casa dello chef Jacopo Malpeli, che si è anche aggiudicato la celebre stella tradizionale, quella rossa, Ahimè di Bologna (anche novità Bib Gourmand), guidato dallo chef Lorenzo Vecchia e l'agriturismo gastronomico Vite di Coriano, il ristorante di San Patrignano con Davide Pontoriere al timone.

Prima di questa tripletta - cui si

aggiunge anche un vicino di casa importante, Dalla Gioconda di Gabicce Monte (Pesaro-Urbino) anche nuova stella rossa 2023- le stelle verdi regionali erano rappresentate «solo» da Massimo Bottura (Osteria Francescana di Modena), riconfermato tristellato d'Italia (e unico in regione) accanto agli 11 colleghi, tra cui Antonino Cannavacciuolo, chef dello splendido Villa Crespi sul Lago di Orta, in provincia di Novara, che ha ricevuto proprio ieri la terza stella. Un'altra eccellente notizia, poi, è che 21 ristoranti con stelle del 2022, sono stati riconfermati anche nella nuova guida: I Portici di Bologna, Iacobucci di Castel Maggiore, San Domenico di Imola (due stelle), Trattoria da Amerigo a Savigno, Da Gorini a Bagno di Romagna, Magnolia a Cesenatico (due stelle), La Buca a

Cesenatico, La Capanna di Eracleo a Codigoro, La Zanzara a Codigoro, L'Erba del Re a Modena, La Palta a Borgonuovo Val Tidone, Inkiostro a Parma, Antica Corte Pallavicina a Polesine Parmense, Ca' Matilde a Quattro Castella/Rubbiano, Arnaldo-Clinica Gastronomica a Rubiera, Il Piastrino a Pennabilli, Abocar Due Cucine a Rimini, Guido

Rimini-Miramare e Osteria del Povero Diavolo a Torriana. Ecco invece chi perde stelle: Nido del Picchio a Carpaneto Piacentino e Righi La Taverna di San Marino perché ha annunciato la chiusura per il 31 dicembre 2022. Tanta gioia e sorpresa per le nuove stelle, soprattutto per le verdi, che non sono state annun-



Peso: 1-4%, 17-72%

ciate se non nel momento della diretta. E naturalmente per le rosse. Marco Bizzarri, reggiano, Ceo di Gucci, ieri ha avuto due grandi soddisfazioni perché i due ristoranti che ha rilanciato, Osteria del Viandante a Rubiera e Dalla Gioconda a Gabicce, (nuova realtà dell'ecoturismo in Italia) hanno appunto ricevuto stella rossa e verde. «Credere nelle idee nuove, nel lavoro dei giovani- ha detto- nel rispetto dell'ambiente e nella condivisione di esperienze diverse, pre-

mia sempre, e questa ne è la dimostrazione. Questi riconoscimenti valorizzano l'impegno di tutti e spero possano essere di stimolo per continuare a aprire una porta verso un mondo di creatività e rispetto per il territorio e per le persone. Congratulazioni a tutti».

Anche Ahimè di Bologna, aperto subito dopo il primo lockdown nel 2020 e guidato da una crew di trentenni, con Lorenzo Vecchia in cucina, è nato proprio con l'idea di fare la differen-

za sulle questioni ambientali e pare che la scommessa sia stata ampiamente vinta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PICCOLI GIGANTI

Il comune reggiano e Codigoro sono fra i centri più piccoli ad avere ben due ristoranti premiati

LA CLASSIFICA

Rimini e Bologna hanno quattro ristoranti da non perdere. In calo Parma e Piacenza

SECONDA FASCIA

**Due stelle per lo storico San Domenico di Imola e il Magnolia in provincia di Cesena
Il Viandante unica novità monostellata**

1 Lombardia

Tra le regioni più stellate appare la Lombardia, che conta a oggi tre ristoranti a tre stelle (Dal Pescatore, Enrico Bartolini al Mudec e Da Vittorio). Cinque, invece, i ristoranti lombardi a due stelle e ben 51, come conferma la guida, quelli a una stella

2 Toscana

Buoni risultati anche per la Toscana, che può vantare tra i riconoscimenti 35 ristoranti a una stella Michelin nel suo territorio, cinque a due stelle e uno a tre stelle. Quest'ultimo è l'Enoteca Pinchiorri, realtà premiata e conosciuta sul territorio: si trova a Firenze



3 Piemonte

Anche il Piemonte vanta un'importante lista. Sono due i ristoranti a tre stelle, cioè Piazza Duomo ad Alba e, ora, Villa Crespi a Orta San Giulio, di Antonino Cannavacciuolo (in foto). Sono 39, invece, quelli a una stella sul territorio piemontese



Massimo Bottura, riconfermato tristellato d'Italia: è l'unico in Emilia-Romagna



Peso:1-4%,17-72%

L'Outdoor Tours fa tappa in paese Ritrovo ai piedi della Torre civica

I percorsi del progetto Outdoor Tours faranno tappa anche a Casalfiumanese. Appuntamento in agenda il prossimo sabato, a partire dalle 14.30, con ritrovo in Piazza Cavalli ai piedi della storica Torre Civica. Spazio, quindi, alla visita del 'castello' del paese con cenni sulla fondazione datata 1126 e la successiva evoluzione fino al Rinascimento con il contributo delle famiglie Hercolani e Bentivoglio. Prevista una successiva passeggiata fino all'ottocentesca Villa Manusardi, con itine-

rario interno nei saloni e nell'adiacente parco, con tanto di concerto e degustazione di prodotti tipici. Per info segreteria@comune.casalfiumanese.bo.it oppure 348-3025783.



Peso:7%

Basket serie C, a Faenza il derby col Capra Team

Il Faenza Basket Project esordisce nella serie C femminile vincendo 61-42 (parziali 14-16, 24-33, 49-38) il derby contro le 'cugine' del Capra Team Ravenna. Vista la differenza tra i due roster, l'epilogo del match era scontato, ma la partita è stata però a lungo in equilibrio tanto che le faentine hanno piazzato l'allungo solo nell'ultimo quarto. Il tabellino di Faenza allenato da Sferruzza: Morsiani 10, Bornazzini 2, Fiorani 2, Manaresi 9, Fabbri, Panzavolta 4, Bandini 2,

Spataro 3, Porcu 21, Georgieva 8, Chiarini, Bettini ne. E il tabellino del Capra Team allenato da Venturini: Gonzales 9, Vannucci, Lolli Ceroni 10, Balducci 2, Rossi 3, Albertini, Dasara 2, Guidi 8, Calabrese 2, Papaeris 4, Camata 2.

Il Faenza Basket Project tornerà in campo domenica a Sasso Marconi, mentre Ravenna giocherà sabato in casa contro il Basket Village Granarolo. Classifica: Faenza, Bologna Basket School, Peperoncino Libertas Castello D'Argile, Csi Sasso Marconi e Vis Rosa Ferrara 2 punti;

Monte S.Pietro, Fortitudo Academy, Basket Village Granarolo, Capra Team e Aics Forlì 0.

I.d.f.



Peso:11%

Comune e Pro loco chiedono ai cittadini le decorazioni per Natale

Un albero con le foto dei ricordi

GUALTIERI

Quello di Gualtieri, in piazza Bentivoglio, sarà un albero di Natale celebrativo, che vuole evidenziare immagini e fotografie scovate nei cassetti delle case del paese, per riportare alla memoria situazioni, personaggi, momenti del passato della comunità locale. Comune e Pro loco lanciano l'appello ai cittadini: «Se possedete fotografie, ri-

tagli di giornale, documenti vari, portateceli. Faremo una copia e la restituiranno». Il materiale per l'albero di Natale dedicato alla storia locale si raccoglie alla biblioteca comunale oppure inviando un messaggio Whatsapp al numero 349-3531165. «Ci auguriamo di ricevere molto materiale – la speranza degli organizzatori – per poter allestire un albero davvero... di tutti». L'anno scorso l'albero era stato realizzato con materiale di scarto, soprattutto plastica, raccolto dai bambini.



Peso:17%