



METAPONTO
7-10 | OTTOBRE | 2013

[Home](#)
[Prenotazioni](#)
[Come Arrivare](#)
[Area Stampa](#)
[News](#)
[FAQ](#)
[Contatti](#)

[Location](#)
[Programma](#)
[Brochure](#)
[Convegno](#)
[Show Cooking](#)
[Expo Aziende](#)
[Gastronomia](#)
[Relax e Benessere](#)
[Spettacoli e Svago](#)
[Escursioni](#)
[Tour Post Congresso](#)
[Concorso IO Chef](#)
[Educational](#)
[Partner locali](#)
[Partner FIC](#)

Partner

Media Partner

Brillano le stelle anche nel firmamento bolognese



Marcello Leoni

Leoni - Bologna

È un ruggito selvaggio nel silenzio della ristorazione bolognese, **Marcello Leoni**. Grande nome della ristorazione felsinea,

è forte di un passato al turbolento *Trigabolo* di Argenta, poi al fianco di **Gianfranco Vissani**, "il più grande cuoco italiano dei nostri tempi, un concentrato di estro, cultura gastronomica e grande professionismo", dirà del maestro di Baschi. Scocca nel

1998 il passaggio al rango di chef patron con l'acquisizione, assieme al fratello **Gianluca**, del *Sole* di Trebbo di Reno. Qui i fratelli **Leoni** sviluppano una cucina personale, che definiscono "classico-atomica": si distingue per la grande cura e conoscenza del prodotto, con una decisa predilezione per il biologico, ma anche per la corallità, la stravaganza e gli affondi creativi, con sporadiche escursioni nella molecolare.

Da febbraio 2012, la grande svolta: il nuovo, ambizioso ristorante a Bologna città. Che galleggia sulla città come il profumo di qualcosa di buono. Sotto la piattaforma della balena, quartier generale di Unipol, sfreccia il traffico che collega i punti nevralgici del business bolognese, in attesa (altro Godot ritardatario) del contestato *people mover*. Porta Europa, tredicesima porta di Bologna, eretta in questo terzo millennio, è una struttura immaginifica fatta di ferro e vetro sopra il tourbillon della città. Ma dentro il ventre di Moby Dick il silenzio è totale. Strutture curvacee come costole per proteggere gli ospiti durante lunghe traversate.

Un simile scrigno, il cui allestimento ha impegnato Marcello e la mecenatesca compagnia assicurativa per oltre un anno dalla chiusura del vecchio *Sole* di Trebbo di Reno, fa sognare i gourmet petroniani. Che in questi primi assaggi hanno potuto sbocconcellare una cucina matura e personale, capace di staccare i dividendi della lunga esperienza al fianco di **Vissani** rivalutandoli in base ai tassi della contemporaneità. Succulenze, dissolvenze, avvolgenze innescate da umili patate, rustici cavoli e setosi cannellini emulano la sensualità decadente della noblesse francese, senza rinunciare allo sprint galvanizzante di quanto è mediterraneo e insieme popolare. Mentre la generosità non è svilita da una semplicità *up-to-date*, che affila i contrasti e sfronda gli eccessi in direzione di una pulizia inusitata.

Piatti vecchi, nuovi e ripensati compongono un mix che segna il chilometraggio del cambiamento in atto. All'originalità della formula contribuisce la moglie di **Marcello**, **Valentina Tepedino**, grande esperta del nostro pesce con Eurofishmarket, sotto la regia della quale i fetici del passato hanno ceduto il passo a utilizzi innovativi di moli e paganelli, assurti alla gloria gastronomica della sperimentazione.

Ha partecipato a *Identità Milano*

Alessandra Meldolesi Umbra di Perugia con residenza a Bologna, è giornalista e scrittrice di cucina. Tra i numeri volumi tradotti e curati, spicca "6, autoritratto della Cucina Italiana d'Avanguardia" per *Cucina & Vin*

Biografia tratta dal sito di Identità Golose http://www.identitagolose.it/sito/it/protagonisti.php?nv_regione=&nv_congresso=&nv_chef=Leoni+Marcello&nv_chefid=536&cerca.x=42&cerca.y=13

Con il Patrocinio



COMUNE DI MATERA



COMUNE DI BERNALDA



PARCO NAZIONALE APPENNINO LUCANO VAL D'AGRI LAGONEGRESE



COMUNE DI CALVELLO



Unicomame Basilicata

Main Sponsor



GAL BRADANICA

