



📅 24 Maggio 2019 📁 Buone nuove

Ristorante Al Pappagallo e Cantina della Volta festeggiano i 100!

Un secolo di gusto e tradizione celebrati dalla raffinatezza ed eleganza dei frutti enologici di una delle realtà più interessanti e di riferimento, nel panorama della produzione del lambrusco metodo classico ... e non solo!



L'incontro tra la cucina tradizionale di qualità e l'anima effervescente dei vini di Cantina della Volta ha aperto i festeggiamenti per il centenario organizzati in collaborazione con Confcommercio Ascom e Giancarlo Roversi, giornalista e storico enogastronomico, del ristorante Al Pappagallo di Bologna (BO) dimora del buon gusto e luogo simbolo della gastronomia bolognese.

Al Pappagallo compie un secolo, cent'anni che raccontano la una storia di un ristorante che ha vissuto e rappresentato negli anni d'oro di Bologna, la grande cucina della tradizione, apprezzata e stimata in tutto il mondo.

La Grande Guerra è appena finita e Bologna è in pieno fermento, proprio in quell'anno Giovanni Zurla, famoso cuoco professionista apprezzatissimo dall'aristocrazia bolognese, apre il suo ristorante, AL Pappagallo, insieme ai figli, in via Pescherie. Nel prestigioso ristorante si mangia in mòd particulér, dalle lasagne verdi al filetto all'olandese, dalle tagliatelle ai turtlein bì, péin e zàl



EDITORIALI

Chi è padrone del cibo e dell'acqua è padrone del mondo

Sono 88 milioni gli ettari di terra fertile comprati o affittati da Stati, colossi economici o multinazionali. I due terzi dei terreni sono situati in Africa, ma 17 milioni di ettari si trovano,...



LA CULTURA DEL BENESSERE

(tortellini belli, pieni e gialli). E per scherzare si dice che *"nel ristorante Al Pappagallo si mangia da papa e da cappone si diventa gallo"*. Nel 1937, poco dopo la morte di Giovanni, il locale si trasferisce a pochi passi in piazza della Mercanzia, nell'antica Casa Bolognini. Per oltre cinquant'anni lo chef di quello che da molti è stato considerato uno dei migliori ristoranti d'Europa, sarà Bruno Tasselli, cresciuto alla scuola dei Zurla. I suoi piatti vengono serviti a celebrità e personaggi leggendari del cinema, della cultura e della musica: da Sophia Loren a Gina Lollobrigida, da Alfred Hitchcock a Sharon Stone, da Gerry Mulligan a Lionel Richie, da Tullio Carminati a Ugo Tognazzi, da Brigitte Nielsen a Matt Dillon, da Franco Capuana a Gino Marinuzzi, da Dino Sarti a Francesco Guccini. E ancora Tullio Solenghi, Alberto Bevilacqua, Marco Di Marco e Concetto Pozzati.

Le cento candeline le spengono i nuovi gestori, Michele Pettinicchio ed Elisabetta Valenti, che in due anni nel rispetto per la cultura e la storicità del locale, con impegno e passione hanno dato nuova vita Al Pappagallo, mettendo in mostra, nel cuore del centro storico, lo spessore enogastronomico di Bologna.

Michele Pettinicchio, chef e sommelier ha quasi interamente azzerato il recedente assetto creando attraverso un progetto a lungo termine, quella "compatibilità" che accontenta le aspettative dei turisti ma soprattutto quelle dei bolognesi, non una rivoluzione, ma una prodigiosa innovazione nella proposta, che da smalto e vivacità ai piatti tradizionali, dove qualità della materia prima che è tornata ad essere elemento di centralità, equilibrando le proposte più creative con garbo e razionalità.

Tra le varie iniziative, per il centenario, il Pappagallo propone menù da collezione, numerati e firmati; con la riproduzione, su ciascuno, della foto di una personalità e della dedica al ristorante.

La produzione vinicola iniziata da Francesco Bellei nel 1920 ed in seguito ereditata dal padre Giuseppe, che condusse l'azienda vinicola di famiglia fino al termine degli anni novanta; nel 2010 è rinata con il nome di Cantina della Volta. Alla guida di questo progetto c'è Angela Sini, in qualità di amministratore delegato, mentre la produzione in Cantina è diretta da Christian Bellei che con la sua forte vocazione spumantistica, rappresenta la quarta generazione di imprenditori vinicoli a Bomporto di Modena.

Nella terra del Sorbara Doc, Cantina della Volta rappresenta un'eccezione, se è vero che il Lambrusco resta sempre e comunque il protagonista della produzione in cantina, la scelta della vinificazione con il Metodo Classico ne è il vero tratto distintivo. Confutando il preconetto che vuole che in questo territorio nascano solo "rossi frizzanti", la passione per la rifermentazione in bottiglia di Christian Bellei, e la sua attenta e costante ricerca nel campo della spumantizzazione, ha portato Cantina della Volta ad affermarsi fra le bollicine di qualità, con prodotti sempre innovativi, che esprimono l'autenticità del territorio e la tipologia delle uve da cui hanno origine, risultato di un accurato lavoro di controllo qualitativo sull'intera filiera, a partire dalla coltivazione sostenibile delle uve fino alla supervisione di ogni fase delle lavorazioni. Colori preziosi ed eleganti, bolle perfette, finissime, vivaci e un ventaglio di profumi che cambiano e si evolvono dal primo all'ultimo calice.

Ad eccezione del Lambrusco di Sorbara D.O.C. "Rimosso", vinificato a rifermentazione ancestrale, torbido, vinoso e caratteristico, che richiama fortemente la tradizione agricola modenese dei vini rifermentati in bottiglia, rappresenta un omaggio alle radici dell'azienda, tutti gli altri vini spumanti sono invece elaborati con il Metodo Classico che consente di ottenere vini più eleganti, grazie alla lenta maturazione in bottiglia.

Ma ... non solo lambrusco! Nei 9 ettari vitati nel vigneto di Riccò, meglio noto come podere di San Lorenzo Dietro il Monte in Riccò di Serramazzoni, sulle colline modenesi ad una altitudine di circa 650 mt, un suolo calcareo e argilloso, sempre soleggiato con particolarità molto simili al terroir della Champagne. Qui sono allevati Chardonnay e Pinot nero in conversione biologica, cloni di barbatelle acquistate in Francia e impiantate negli anni '90. La vinificazione di queste uve è alla base dell'elaborazione degli spumanti della linea "Il Mattaglio", premiati con importanti riconoscimenti in numerosi concorsi enologici, che comprende tra gli altri, oltre allo Spumante Brut Metodo Classico

Parliamo ancora di bufale!

Eh sì, purtroppo adesso suonano con una dicitura un po' più internazionale (fake news), ma si tratta sempre delle stesse cose: grossissime bugie o mistificazioni al fine di rendere più facilmente vendibile un...



IL FOCUS DI ALESSANDRO ROSSI

Osteria del Ferrovecchio

Endri Cuni, un albanese a Forlì si racconta

Cos'è un macellaio? In origine è il professionista, l'addetto all'abbattimento, il sezionatore e il preparatore delle carni. Un mestiere non facile dove la robustezza fisica e la professionalità sono caratteristiche indispensabili per svolgere...



LA SCELTA VEGANA

Trattorie VEG

Le trattorie, nel senso più stretto del termine, sono nate come esercizi mediamente economici che coniugano abbondanza delle porzioni e qualità dei piatti legati alla tradizione locale. Ciò che contraddistingue una trattoria da...



S.A, un Dosaggio Zero, un Blanc De Blancs e un Blanc De Noirs.

Cantina della Volta, "strizza l'occhio" allo Champagne e spogliando quello che da sempre è il vino della tradizione, della vita contadina, ci donano enormi e inaspettate sorprese, vini ambiziosi, raffinati, complessi e mai scontati.

MENU DEGUSTAZIONE

- Brindisi di benvenuto

La Prima Volta 2015

Vino Spumante di Qualità Dosaggio Zero

Vinificazione in purezza di uve Lambrusco di Sorbara

Veste rosa pallido. Profumo: naso fine con piacevoli note fruttate, unite a fragranze floreali.

Sin dall'attacco vellutato, morbido e fruttato, la bocca è premiata da gioia, finezza e dolcezza, mentre si va precisando il bouquet olfattivo. Vino fresco, privo di eccessi, lungo e dissetante. Il finale, netto e distinto, regala superbe espressioni citrine e minerali in costante evoluzione

- Galantina di pollo alla bolognese con zabaione salato e gelatina di brodo

Christian Bellei 2013

Spumante di Qualità Bianco Metodo Classico

Vinificazione in purezza delle uve di Lambrusco di Sorbara

Colore giallo tenue con riflessi verdolini, effervescenza vivace e persistente la cui ultima espressione è una corona fine, ininterrotta e duratura.

Al naso, magistrale ed espressivo, piacevoli sentori floreali alternati a note di frutta (mela). Fin dall'attacco ampio e dinamico, rotondo e vellutato, sposa felicemente gli elementi identificati nella fase olfattiva.

- Tortino di Mortadella su crema al parmigiano reggiano con pistacchi canditi e tostati

Lambrusco di Modena Rosé 2014

Spumante D.O.C. Metodo Classico

Vinificazione in purezza delle uve di Lambrusco di Sorbara

Questo Lambrusco si presenta con un bellissimo "vestito" rosa tenue, solcato da una spuma delicata nelle sue bollicine di carbonica. Olfattiva magica con bouquet ricco di ricordi aromatici di lampone e fragolina di bosco, uniti a note di rosa antica e toni di melograno. Bocca vigorosamente



acida, con quel tocco di raffinata sapidità che invoglia tanto il sorso, quanto l'abbinamento. Di buon corpo

- Tortellino al mignolo in brodo di cappone

Tortellino al Mignolo goccia D'oro

CDV Brutosso 2016

Lambrusco di Sorbara D.O.C. Spumante Brut Metodo Classico

Vinificazione in purezza delle uve di Lambrusco di Sorbara

Di colore rosso rubino brillante, con catenelle di perlage fini e ininterrotte, caratteristiche del Metodo Classico. Al naso si riscontrano invitanti fragranze di lamponi e fragoline succose miste a intriganti note agrumate. Al palato entra deciso, da autentico Sorbara, poi si allarga con ricchi sapori fruttati. Finale piacevole, buona persistenza, ottimo equilibrio tra acidità e sapidità, chiusura pulita.

- Cotoletta di Vitello con osso alla bolognese

Trentasei 2014

Lambrusco di Modena Spumante D.O.C. Brut Metodo Classico

Vinificazione in purezza delle uve di Lambrusco di Sorbara

Metodo classico brillantissimo di colore rosso rubino intenso. All'olfatto si percepiscono sentori marasche, ribes e rosa selvatica. Di buon corpo con ottimi estratti. Sapido, compatto e cremoso. Vino complesso in grado di coniugare la modernità e la tradizione del lambrusco

- Crostatina di pasta frolla ai frutti di bosco

D.D.R 2009

Lambrusco di Modena D.O.C. Spumante Metodo Classico

Vinificazione in purezza delle uve di Lambrusco di Sorbara

Di colore rosso rubino dalla spuma purpurea, connubio di vinosità e leggerezza con intense note di frutta matura: ciliegie, more e ribes. Ingresso piacevole che rimarca il frutto, con un finale che prolunga quasi indefinitamente il piacere degustativo.

Ristorante Al Pappagallo

Piazza della Mercanzia, 3

40125 Bologna (BO)

+39 051 232807

ristorante@alpappagallo.it



Si è verificato un errore.

Si è verificato un errore.

Si è verificato un errore.

Si è verificato un errore.

Si è verificato un errore.

www.alpappagallo.it

Cantina della Volta

Via per Modena 82

41030 Bomporto (MO)

Tel. +39 059 7473312

info@cantinadellavolta.com

www.cantinadellavolta.com



anniversario

bologna

Cantina della Volta

cento anni

chef

cucina

enogastronomia

enologia

ristorante al pappagallo

tradizione

vino

Ultimi Articoli

Le Soste è entrata in Fipe L'Associazione che riunisce i migliori ristoranti di cucina Italiana entra a far parte della Federazione Italiana Pubblici Esercizi.
24 Maggio 2019

Cucina sostenibile: al via il nuovo contest Rational La nuova edizione del Contest "Lo chef incontra il SelfCookingCenter®" è iniziata il 15 maggio e vedrà coinvolti nella sua fase conclusiva i sei migliori chef che verranno valutati da una giuria d'eccellenza capitanata dallo chef stellato Davide Oldani nell'ultima giornata di HOST 2019.
24 Maggio 2019

Gelato: un prodotto fresco che può scaldarci il cuore tutto l'anno! D'estate è l'alimento per eccellenza, quando il caldo e la

Leggi online



La Madia Travelfood n°337 - Maggio 2019 (versione sfoglia on-line)
4,00€ 2,00€



La Madia Travelfood n°336 - Aprile 2019 (versione sfoglia on-line)
4,00€ 0,00€



La Madia Travelfood n°335 - Marzo 2019 (versione sfoglia on-line)
4,00€ 0,00€

Iscriviti alla Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter, ricevi notizie in anteprima.

Email *

Accomento al trattamento dei dati secondo le vigenti norme di legge ([note legali e privacy](#))

Iscriviti