



Diploma di buona cucina per il ristorante Popeye

1 Lug 2023 | Enogastronomia

Imola. Si tratta senz'altro uno dei ristoranti dove il connubio tra la qualità intrisa di bontà e la gioventù si sposa perfettamente con l'ospitalità. E' quello che viene da pensare quando a fine pasto si varca l'ampia porta vetrata di uscita di Popeye, un piccolo gioiello della ristorazione imolese.

A guidarlo è Mattia Mezzetti, figlio di un padre divenuto famoso per la sua paninoteca. Mattia dopo aver fatto la gavetta coi grandi cuochi come Locatelli, Perbellini e Max Mascia, sulle radici paterne ha fatto crescere una relatà molto interessante. Niente di stratosferico o irricognoscibile nei piatti ma tutto ampiamente riconoscibile e riconducente ai territori dell'Emilia Romagna. E qui sta il valore di questa cucina perché ricerca e accuratezza nella presentazione dei piatti lanciano segnali che il nostro gusto accoglie con piacevolezza e talvolta anche con un pizzico di meraviglia.



Insomma, ce n'è quanto basta per motivare l'avvenuta consegna del Diploma di Buona Cucina che la Delegazione di Imola dell'**Accademia Italiana della Cucina**, impegnata nel Comitato Scientifico presieduta dall'accademico prof. Massimo Montanari per il riconoscimento della cucina italiana come bene immateriale Unesco, ha consegnato a Popeye al termine di un pasto composto da uovo latorò, ravioli di faraona, controfiletto di vitello e crème brûlée. Un premio a quei ristoranti operanti nel rispetto della tradizione e della qualità degli ingredienti divenendo un emblema di una ristorazione in crescita. Va da sé che è tutta la Brigata tra cucina e sala che sale sul podio in un mix perfetto che questa armoniosa gioventù riesce a creare.

CONDIVIDERE:

Lascia un commento

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

COMMENTO