



Eataly chiude a Bari e Forlì. Ma la Locanda del Gambero Rosso non si arrende



on 10 April 2021 10 April 2021 Cucina Senza categoria



Direzione Leave a Comment on Eataly chiude a Bari e Forlì. Ma la Locanda del Gambero Rosso non si arrende
Con la chiusura di Eataly a Forlì, chiude anche la Trattoria di Giuliana Saragoni, anima e chef della Locanda Al Gambero Rosso di San Piero in Bagno. Ma il team della storica locanda ha già attivato il piano b con dei corsi di cucina online.

La notizia è ormai certa: Eataly ha chiuso definitivamente i negozi di Bari e Forlì. Con una nota ha infatti confermato i sospetti delle settimane passate: *“La decisione è maturata su fattori di contingenza locale aggravati dalla pandemia.”*, spiegano, *“I piani di sviluppo di Eataly restano confermati. Bari e Forlì sono gli unici negozi che non verranno riaperti, e la priorità oggi riguarda la situazione del personale e lavorare con le organizzazioni sindacali in modo fattivo e collaborativo per ridurre gli impatti di stabilità*



reddituale sul personale dei due negozi”. Un fulmine a ciel non proprio sereno che colpisce, nel caso di Forlì, anche la Trattoria di Giuliana, che per chi non lo sapesse è proprio la trattoria di **Giuliana Saragoni**, anima e chef della storica Locanda Al Gambero Rosso di San Piero in Bagno, che chiuse i battenti nel 2014.



Foto di repertorio della brigata della Locanda del Gambero Rosso
Ma la brigata del Gambero Rosso non si dà per vinta e inaugura i suoi webinar

“La Locanda del Gambero Rosso rimane frizzante!”, ci racconta **Paolo Berardi**, genero di Giuliana, *“L’idea dei corsi di cucina online è nata dalle molte richieste che continuano ad arrivarci, così abbiamo contattato la **Fondazione Casa Artusi** che è stata ben lieta di ospitarci”*. **Primo appuntamento il 10 aprile alle 14.30**. *“Sarà una lezione condotta da Giuliana, il sottoscritto e **Halyna Starkò**, cresciuta professionalmente in cucina con noi. Il focus saranno le erbe aromatiche, specie quelle selvatiche”*. Un tema tanto caro anche a Moreno Balzoni, marito di Giuliana. *“Mio suocero ne sa a bizzeffe, faceva foraging prima della moda del foraging. Ricordo una bella puntata condotta da Marco Bolasco su Gambero Rosso Channel, nella quale Moreno portava i telespettatori alla scoperta delle erbe. Sarà stato il 2010...”*.



L'importanza delle erbe spontanee

Uno dei piatti che i partecipanti al corso impareranno a fare sarà la loro famosa **zuppa di erbe spontanee**.

“Teniamo molto alla nostra zuppa di erbe spontanee”, racconta Moreno, *“legata alla ricerca delle erbe che si trovano nei campi in un determinato momento. Chi viveva dalle nostre parti in inverno mangiava tutte cose grasse, anche per combattere il freddo: carni insaccate, grasso e formaggi stagionati. In primavera c’era il bisogno di ripulire il fisico da tutte le tossine accumulate e questa zuppa era uno dei piatti che servivano proprio a resettare l’organismo. Era la zuppa che si faceva in casa. Ed è stato il piatto più difficile: dipende tutto dalla capacità di cercare e trovare le erbe e dal sapere quali utilizzare. Io ricordavo quella che faceva mia nonna, ma abbiamo parlato con tante persone di una*



certa età che si ricordavano le erbe. Su questa zuppa ci sarebbe molto da scrivere. Io la definisco un multivitaminico, l'equivalente delle pillole che ingeriamo oggi per integrare sali e vitamine". Oltre alla zuppa, sveleranno tutti i segreti per fare il coniglio disossato al forno con ripieno di erbe spontanee e i passatelli asciutti con stridoli e finocchio selvatico. Insomma, ancora una volta per quelli della Locanda del Gambero Rosso, chiusa una porta si apre un portone.

Per maggiori info: www.casartusi.it

