



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



9 Apr. 2021, 03:58 | a cura di
Annalisa Zordan

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

