

**Tratto da: ' La Madia ' anno XIX numero 186 novembre 2003**

Un'altra coppia ben assortita, un altro locale che funziona torse proprio per per la forza di un sodalizio familiare alimentato ogni giorno da solidarietà, ideali ed interessi comuni e da quella sorta di mutuo soccorso insilo nei buoni rapporti di coppia e fatalmente trasferito nel rapporto di lavoro, a lutto vantaggio dei clienti. Il ristorante è infatti piacevole per calore, cura dei particolari, professionalità. "Strada facendo" è un nome che ne sottolinea sia la collocazione su una strada di passaggio, all'uscita della tangenziale di Modena ovest, sia una particolarità dell'arredo, caratterizzato da quelle vecchie formelle che recavano impressi, ben grandi, i numeri civici delle case.

Ma Emilio Barbieri, patron da 10 anni (e da 3 anche chef di questo locale) sostiene che il nome ben si adatta ad un percorso professionale che, partito nel '66 nell'albergo ristorante di famiglia a Sassuolo, si è orientato e affinato nel tempo, per naturale mutazione. Ormai le idee sono chiare e la strada è segnata: qui si persegue un discorso di qualità a cominciare dai piatti e dai vini, per finire ai 30 posti a sedere che Emilio vuole diminuire per rispettare le proporzioni con la piccola cucina e migliorare il livello delle proposte. Partendo dal pane, per esempio, fatto in casa con perizia utilizzando, per certi formati, fanne integrali europee, con aggiunta di erbe aromatiche, pomodoro e altri sapori intriganti.

Lo chef è abile nel trattare sia i pesci che le carni ed ha una mano particolarmente felice negli abbinamenti dei colori e dei sapori.

